

PRESSEINFORMATION

Litschau, September 2022

Spitzenkoch Klaus Hölzl im „Dorfwirt“ in Litschau

Gastronomischer Neustart im Restaurant
des Theater- und Feriendorfs Königsleitn

Niederösterreich / Waldviertel

Pressefotos: <https://koenigsleitn.at/presse/#pressebilder>



Der „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleitn in Litschau am Herrenalsee hat seit Kurzem einen neuen Küchenchef: Klaus Hölzl. Mit 26 Jahren erkochte er die 1. Haube, vor drei Jahren belegte er beim Rolling-Pin-Kochwettbewerb den 3. Platz als „Junger Wilder“ und im Herbst des Vorjahres wurde er erneut mit einer Gault-Millau-Haube bewertet.

„Ein Glücksgriff“, so Nicole Auer, die Hoteldirektorin des Theater- und Feriendorfs Königsleitn, „denn gerade in diesen turbulenten Zeiten einen herausragenden Koch im Oberen Waldviertel zu finden, ist die sprichwörtliche Nadel im Heuhaufen zu suchen. Wir freuen uns sehr, zusammen mit Klaus Hölzl diesen gastronomischen Neustart durchführen und unseren Gästen eine solide, bodenständige Küche mit einer pfiifigen Note bieten zu können.“

Der 30-jährige hat sich einer regionalen Wirtshausküche verschrieben, die mit traditionell-heimischen Produkten des Waldviertels wie Fisch, Wild, Kartoffel oder Mohn, zudem mit alten Getreidesorten wie Einkorn oder Emmerkorn aufwartet. Zugleich legt Klaus Hölzl großen Wert auf saisonale Lebensmittel, die er bei regionalen Anbietern bezieht und in kreativen Kombinationen präsentiert.

Aktuelle Gerichte sind etwa das Zweierlei vom Litschauer Reh mit Maisgrießknödel, Wurzelgemüse und Vogelbeeren, das vegane Schwammerl-Gulasch mit Mohn-Serviettenknödel und Mangold (Foto li.), der Gebratene Schlosskarpfen mit Steinpilzen, Emmerkorn-Gnocchi, Miso und brauner Buttersoße (Foto Mitte) oder zum Dessert Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Apfel, Fichte & Gurke (Foto re.).

So stammen etwa das Bio-Miso aus Oberösterreich, der Karpfen aus dem Schloss Litschau oder die Getreidesorten aus biologischer Landwirtschaft im Waldviertel.



Fotos © Stephan Mussil



Foto © Stephan Mussil

Der Waldviertler Koch war zuletzt in der „Auszeit“ des Stadthotels in Waidhofen/Thaya tätig. Der Lokalname geht auf Hölzls erstes Restaurant in Gastern zurück, das er zusammen mit seiner Ehefrau Melanie 2016 eröffnete und mehr als drei Jahre lang betrieb. Die Jahre der Selbstständigkeit haben Hölzl vor Augen geführt, dass seine Leidenschaft der Kochkunst gehört. Er hat u. a. bei den weltbesten Sterneköchen im Hangar 7 gelernt und seine Ausbildung zum Gastronomiefachmann bei Haubenkoch Oswald Topf in Vitis absolviert.

Mit dem Dorfwirt-Küchenchef Klaus Hölzl fügt sich ein weiterer unternehmerischer Baustein in das Theaterdorf-Projekt, denn Genuss in all seinen Facetten wird hier im kulturtouristischen Leitbetrieb des nördlichen Waldviertels großgeschrieben. „Wir verfolgen die Vision einer GENUSS-reichen Symbiose von Bildung, Kunst und Kulinarik“, so Zeno Stanek, der Initiator sowie Gründer und Leiter der Festivals Litschau, „denn im Moment des Genusses, wenn wir mit all unseren Sinnen wahrnehmen, sind einzigartige Kräfte am Werk, die eine Alltags-Verrückung ermöglichen. Dies trifft in besonderem Maße für den kulinarischen Genuss zu. Mit Klaus Hölzl konnten wir einen regional verwurzelten und zugleich kosmopolitisch denkenden Spitzenkoch gewinnen, der unsere Gäste, unsere Hotel- und Festival-Besucher mit seinen Kochkünsten verwöhnt und ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Denn: Wir alle wollen emotional berührt, ab und an verzaubert werden.“

Gekocht und gegessen wird im „Dorfwirt“, dem Restaurant des Theater- und Feriendorfs Königsleitn, das im vergangenen Jahr umgebaut wurde und sich nun in wohnlicher Eleganz zeigt. Dank der beiden Extrastüberln, dem „Schauspielerzimmer“ und der „Zirbenstube“, eignet sich das Restaurant auch hervorragend für private Feste und Feiern im kleineren Kreis. Für große Gesellschaften werden das MOMENT oder die Veranstaltungsräume im Haupthaus bespielt, in Szene gesetzt und von der hauseigenen Küche gecatered. Für Hotelgäste steht ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bereit. Im Sommer lockt die große Dorfwirt-Terrasse mit Blick Richtung Herrensee zahlreiche Gäste an, bei den Festivals trifft sich dort die Schrammel.Klang- und Theaterfestival-Community gerne zum gemeinsamen Musizieren oder zum kreativen Austausch. Hingegen strahlt in der kühleren Jahreszeit das Kaminfeuer im Herzen des Restaurants mit seiner bibliophilen Lesecke viel Gemütlichkeit aus.

Empfehlung! Im Herbst gibt es im „Dorfwirt“ heimisches Wild auf der Speisekarte und die Zeit rund um Allerheiligen wird traditionell mit dem Martinigansl-Essen kulinarisch erhellt. Tischreservierungen erbeten unter 02865/53 93.

Veranstaltungstipp zum Anmelden! Ein besonderes kulinarisches Erlebnis bietet sich am 25./26.10.2022 in Litschau beim „Fischtanz“. Klaus Hölzl kocht mit einem Gourmet-Menü im Dorfwirt auf, die Winzerinitiative Probus begleitet mit ausgewählten Weinen und nach einer erholsamen Nacht im Theater- und Feriendorf Königsleitn wandern die Gäste zum Kuefsteinteich, wo erstmalig der „Fischtanz“ in freier Natur, mit Feuerkörben, erlesenen Weinen – und einem mehrgängigen Meisterköche-Menü von Adi Bittermann & Jürgen Kernegger stattfindet. Bei Interesse kontaktieren Sie uns bitte unter 02865/53 93.

Eine ausführliche **Vita zu Klaus Hölzl** befindet sich gesondert im Anhang bzw. auf unserer Website unter den Biografien des Leitungsteams: <https://koenigsleitn.at/presse/#presstexte>

Pressefotos zu Klaus Hölzl, ausgewählten Speisen und dem Dorfwirt stehen unter <https://koenigsleitn.at/presse/#pressebilder> bereit.

Informationen

Adresse & Reservierungen:	Dorfwirt im Theater- und Feriendorf Königsleitn Buchenstraße 1, 3874 Litschau T: +43/(0)2865/53 93 Web: www.dorfwirt-litschau.at Sie finden den Dorfwirt auch auf Instagram und Facebook.
Öffnungszeiten:	Montag – Samstag: 11.30 bis 14.00 Uhr, sowie 17.30 bis 21.00 Uhr Sonntag: 11.30 bis 15.00 Uhr
Kapazitäten – ALLES UNTER EINEM DACH:	Restaurant im Normalbetrieb bis zu 150 Personen innen und außen, Extrastüberl mit je ca. 20 Plätzen, zudem hauseigenes Catering für Seminarräume für 2 bis 150 Personen, sowie das Veranstaltungs- und Probenhaus MOMENT mit einem Areal von 2.400 m ² , davon auf 1.500 m ² Raum für Veranstaltungen mit variabler Raumgröße, bis zu 4 Räume ab 25 bis 1.000 Personen, samt Lounge mit Bar, Foyer mit großer Terrasse inkl. Seeblick, diversen Lager- und Nebenräumen, sowie einem Green Screen und einem 400 m ² großen „Fantasiedachboden“ mit Theaterrequisiten und Kostümen. Übernachtung in 12 Hotel-Zimmern und 56 Appartements.
Pressefotos:	https://koenigsleitn.at/presse/#pressebilder
Pressekontakt:	Astrid Lefenda T: +43/(0)664/536 47 04 E: litschau@content-event.at Web: www.content-event.at