



Aufwändig restauriert: Die hölzerne „Veranda“ des Schlosskellers bildet den eigentlichen Gasträum. Unten: Lammeuschel, mit allerhand exotischen Gewürzen auffrisiert.

Fotos: M. Corti

Besse

Der neue  
zeigt eine  
findet Co

Am Dienstag  
BrauUnion e  
kultur-Berich  
sie das in de  
gene Untern  
hen zu lasse  
verdenken. I

Ausstoß von  
für rund 60  
Österreich v  
in ausländis

Beide Fakt  
Andererseits  
grunde liege

Bierkultur in  
bessert hat. I  
hat herausge

sumfrequenz  
Galt vor eine  
nur etwa die

„trinkfähige  
im Monat Bi  
es jetzt 66 Pr

auch der Pro  
stagniert, ist  
wird pro Per

ken, aber es  
schen daran.

Zweiter Be  
in dieser Zei  
sunken, wie

Bier-Gigante  
chischen Ma  
kommt es ga

wie viele ver  
BrauUnion a  
mehr zählt, d

er auf die He  
haben, den g  
was entgegen

hat deutlich  
Und sie w  
genutzt: 30 P  
Umfrage, sie  
(was auch di  
schließt) Z

# Keller mit Aussicht

Nach jahrelangem Dornröschenschlaf wurde eine südsteirische Backhendlstation als tolles Wirtshaus wachgeküsst. Noch toller ist nur der Weinkeller!

Das Erste, was man vom Schlosskeller Seggau zu sehen bekommt, ist die Aussicht. Der spektakuläre Blick über den Sulmsee und die anmutig ondulierten Hügel der Südsteiermark eröffnet sich bereits vom Parkplatz. Besonders gut lässt er sich von der weitläufigen Terrasse aus genießen – aber dafür ist es heuer wohl zu spät.

Auch im Inneren hat das vor wenigen Wochen wiedereröffnete Wirtshaus seinen Reiz. Vor allem der Veranda genannte hölzerne Zubau mit langer Kastenfensterfront ist eine Wirtshausstube aus dem Bilderbuch. Bis es Abend wird zumindest: In grünstichiges Energiesparlicht getaucht, tut sich selbst eine uralte Lamperie mit dem Stimmungsmachen schwer.

Wolfgang Karlinger im Service und Stefan Prenninger in der Küche haben lange gemeinsam unter wechselnden Chefs gearbeitet, die sich aber durchwegs durch ihre großen Namen auszeichnen: Karl Eschlböck, Eckart Witzigmann, Jörg Wörther, Josef Viehauser – kompletter könnte eine Liste der allerbesten Austroköche der vergangenen 30 Jahre kaum sein. Da darf man sich vom ersten eigenständigen Projekt der beiden durchaus eini-

ges erwarten. Zumindest die Weinkarte erfüllt das auf beachtliche Weise: Wie da in einem südsteirischen Wirtshaus die großen deutschen Gewächse und französischen Grands Châteaux präsentiert werden, wie da der wahrhaft außergewöhnliche Carnuntum-Winzer Jörg Bretz gleich mit etlichen Jahrgängen vertreten ist, wie da fantastische Piemontesen und Toskaner bereitliegen (und viele, viele Steirer sowieso), das zeugt schon von aberwitziger Leidenschaft.

Die Küche zieht da durchaus mit. Auf Vorbestellung gibt es große Braten: aufgesetzte Sulmtaler Henne oder Kapaun, aber auch Kalbsniere im Ganzen, Seesaibling gefüllt oder den kompletten Rücken einer Duroc-Sau. Freilich gibt es Wiener Schnitzel,

Backendl und brav gekochtes Schulterschierl mit Röster und Spinat – in Zeiten wie diesen wäre es wohl töricht, als frisch eröffnetes Ausflugswirtshaus auf die große Mehrheit möglicher Kundschaft von vorneherein zu verzichten. Aber es geht auch ganz anders: gegrillte Lammleber mit Waldpilzen etwa oder Beuschel vom Lamm, das fein säuerlich abgeschmeckt und mit allerhand Gewürzen auffrisiert wird. Oder Kalbshaxenravioli auf samtiger Selleriecreme mit schwarzen Nüssen und lauwarm geräucherter Wels auf Steinpilzartare mit geschmolzenem Kalbskopf und allerhand knackigen Sprossen – sehr gut!

Severin Corti



Schlosskeller Seggau, Seggau 6, 8430 Leibnitz, Tel.: 03452/717 60, Küche Do-Mo 11-23 Uhr, VS € 3-11 HS € 8-19 [www.wirtshaus-schlosskeller.at](http://www.wirtshaus-schlosskeller.at)