

illmitz

ZENTRAL



Das Wirtshaus mit Erlesenem aus dem

Nationalpark
Neusiedler See - Seewinkel

Wirtshaus – G'schichtln

14. Jahrgang – Ausgabe 36

Frühling 2010

Hauszeitung der Familie Kroiss – Erscheint zu den Jahreszeiten im Selbstverlag



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.

(Winston Churchill)

Fahrt in den Frühling

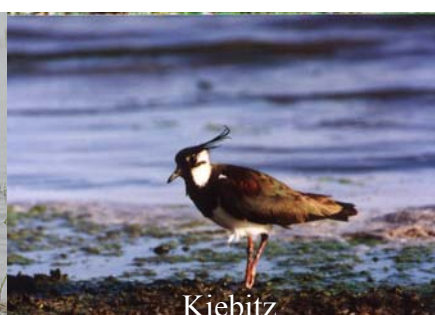
Kalt war es in den Wochen des heurigen Rebschnittes. Dick eingepackt und fast verummmt stand ich alleine in unseren Weingärten und schnitt die Stöcke zurück. Die wichtigste Arbeit im beginnenden Weinjahr. Man konstatiert die Vitalität der Reben, die Gesundheit des Holzes und legt Wachstum und Ertrag für das heurige Jahr fest.

Meine einzigen Begleiter waren Nebelkrähen, Bussarde, Turmfalken und eine Kornweihe. Sehr spät hörte ich heuer den ersten Lerchengesang und erst gegen Ende meiner Weingartenarbeiten in der ersten Märzwoche waren die Rufe der Kiebitze zu vernehmen. Gesehen hatte ich noch keinen.

Anderslautende Meldungen aus dem Informationszentrum des Nationalparks, wonach die ersten Frühlingskünder schon länger da wären, veranlassten mich nach der Beendigung meines heurigen Weingartenschneidens zu einer sonntäglichen Fahrt mit meiner Frau zum See und zu den einschlägig bekannten Lacken- und Feuchtwiesengebieten.

Ein starker Nordwestwind peitschte das Seewasser meterhoch über die Kaimauer und trieb die Flut in den „Kanal“, an dessen Rand wir einen Silberreiher seelenruhig stehen sahen. Über die „Teilungen“ ging es weiter zu unserem Weingarten auf dem „Wolfswörth“ und zum Oberstinker, wo wir unsere ersten Säbelschnäbler beobachten konnten. In der „Hölllacke“ begegneten wir zwei Graureihern. Schlussendlich kamen wir zu den Wiesengebieten bei unserem Weingarten auf dem „Natterwörth“. Und hier waren sie massenhaft, unsere Frühlingskünder. Die Kiebitze schwirrten in den starken Wind, die Rotschenkel liefen quirlig am Wegesrand und die Möwen zeigten schreiend ihre Flugkünste.

Alles da. Es wird Frühling!



Keller

Was von uns als selbstverständlich angenommen wird, mag für andere doch interessant und bemerkenswert erscheinen.

Als Wirtsleute in der berühmten Weinregion Seewinkel und von der wirtschaftlichen Genese unserer Familien als Weinbaubetriebe her reden wir oft gar nicht mehr darüber, dass alle Weine des „Zentral“ natürlich nur aus unserem eigenen Keller (wir bewirtschaften 8,5 ha Weingartenfläche) kommen und erachten diese Tatsache als nicht weiter erwähnenswert.

Da wir aber auch ein bisschen stolz auf unsere guten „Tröpferl“ sind und dies ob etlicher Auszeichnungen auch offiziell sein dürfen, sagen wir es halt des Öfteren, zumal wir auch Freude haben an der Winzerarbeit und dem „Weinmachen“. Etwas schalkhaft geben wir manchmal vor nicht genau zu wissen, ob wir das „Zentral“ nur führen, um unseren Wein besser vermarkten zu können, oder ob wir die Weine selber machen, um den Qualitätsansprüchen im „Zentral“ gerecht zu werden.

Wie auch immer, ab heuer gibt es ein Novum in unserer Weinkarte.

Es begab sich nämlich vor einigen Jahren, dass unsere Tochter Claudia den bekannten Winzer Thomas Hareter aus Weiden am See ehelichte. Vor mehr als drei Jahren stellten sie ihren kompletten Betrieb auf bio-organischen Weinbau um.

Gründe genug für uns, zwei Weine aus ihrem Programm in unser Sortiment aufzunehmen. Das Spannendste dabei ist, die Unterschiede, Gemeinsamkeiten, Ausbauvariationen und verschiedene Nuancierungen der Illmitzer Weine und der Gewächse vom Weidener „Wagram“ (Abbruch der Parndorfer Platte hin zum Seewinkel) zu erkosten.

Hier noch ein kleiner Abriss der Betriebsphilosophie unserer Weidener Winzer:

Wir arbeiten im Bewusstsein, dass uns sowohl die Lebenskräfte der Natur als auch unsere eigenen Kräfte geschenkt wurden. Deshalb ist nicht Ausbeutung, das Letzte aus sich herausholen, unser Leitsatz, sondern ein dosiertes Miteinander von Weingarten und Mensch. Es gilt, die Grenzen zu erkennen – und diesen Horizont sanft zu erweitern. Durch die bio-organische Wirtschaftsweise, gepaart mit dem Einsatz von Kräuterauszügen, können wir zurückfinden zum von der Natur Intendierten: zur Balance in den Weingärten und letztlich auch zu einer Balance in uns selbst. Denn es ist nicht unser Ziel, das Letzte, sondern das Beste aus unseren Pflanzen und aus uns herauszuholen.

„Glücklich leben und naturgemäß leben ist eins.“ (Seneca)

„Alles, was gegen die Natur ist, hat auf die Dauer keinen Bestand.“ (Darwin)



„Bio-organische“ Weidener

Illmitzer „Altwinzer“

AUS DEM WEIDENER BIO-WEINGUT

Sauvignon blanc 2008

Klares, intensives Strohgelb. Der Duft ist typisch, intensiv, ja fast explosiv; vielschichtig nach grünem und gelbem Paprika, reifen Holunderblüten. Am Gaumen voll, sehr konzentriert und extraktreich, verspielt und doch mächtig, exotisch nach Kiwi und Mango. Sehr langer Abgang.

Alte Reben, Blaufränkisch 2005

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern. Sehr würziger Duft nach Minze, Nuancen von Kirschen und Schokolade. Am Gaumen weich, voll und voluminös, trotzdem zart, mineralisch unterlegt und sehr würzig.

(Falstaff 88 Punkte, BEST BUY) (a la Carte 90 Punkte)

Küche

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“, sagte Winston Churchill in einem seiner unvergleichlichen Bonmots.

Gleichsam als Leitmotiv haben wir diese Worte in das neue Cover unserer Speisekarte geschrieben. Dem ist eigentlich Nichts mehr hinzuzufügen, wenn wir kurz und prägnant unsere Bemühungen für unsere Gäste im „Zentral“ beschreiben wollen.

Außer vielleicht, dass dieses Gute, das wir bieten, natürlich aus der Nationalparkregion Neusiedlersee-Seewinkel stammt.

Man kennt sich ja heutzutage fast gar nicht mehr aus vor lauter Bio-, Güte- und Herkunftssiegel und Zertifizierungen jeder Art.

Wir haben immer mit Produkten aus der Region gekocht und dies als so selbstverständlich empfunden, dass wir wenig Aufheben darum gemacht haben. Nicht dass wir uns jetzt auch einige Mascherl umhängen und auf die große Biowelle aufreiten wollen, aber hin und wieder sollten wir doch sagen, dass wir schon wissen, was wir an unserer Region haben und dass bei uns mit Liebe und Traditionsbewusstsein gekocht wird.

Wir haben es hiermit getan.

Alles deutet auf einen fulminanten kulinarischen Frühling bei uns hin.

Ein Jungstier aus der Graurinderherde des Nationalparks ist bereits für das „Zentral“ ausgesucht.

Die Schar von Mangalitzaschweinen unseres Freundes „Jupp“ Waba aus Podersdorf scheint mir schon etwas dezimiert zu sein und die Osterschinken und Lendbratln duften aus der Räucherammer.

Stolz zeigt mir Stefan Mann „Billy“, seinen Rammler. Mich interessieren allerdings mehr die jungen, gut genährten Kaninchen. Zu Ostern wird es wohl die ersten zart gebackenen Kaninchenkeulen im „Zentral“ geben.

Bald wird unser Cousin Andreas Haider seine Spargelfelder aufdämmen. Wenn das Wetter mitspielt, gibt es ab Mitte April wieder den feinen Illmitzer Spargel aus unseren besten Sandrieden.

Wir müssen noch unsere ausgedienten Barriquefässer auseinander schneiden und zu großen Töpfen umfunktionieren, in denen wir unsere eigenen Küchenkräuter wie Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Basilikum und Minze ziehen wollen. Ein Freund hat uns sogar wilden Salbei aus dem Küstengebiet Kroatiens mitgebracht.

Schöne Aussichten also.

Erkosten sie bei uns den Pannonischen Frühling.



Der prächtige
Rammler
„Billy“
mit seinem
Herrchen
Nicolai,
Enkelsohn
von
Stefan Mann

Illmitzer Flurnamen

Vom germanischen Asgard zum ungarischen Sand

In unserem schmucken Blättchen darf eine kleine Abhandlung über Geschichte, Kultur, Brauchtum oder sprachwissenschaftliche Betrachtungen, weil von vielen Gästen und Einheimischen nachgefragt, natürlich nicht fehlen.

In anderen Zusammenhängen habe ich schon öfters über einige Illmitzer Flurnamen referiert. Die uralten Riedbezeichnungen erzählen uns heute noch über die Historie eines Dorfes, die Besiedlungsgeschichte, die wirtschaftlichen Verhältnisse in vergangenen Zeiten und sogar über frühere Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung.

So gibt es in Illmitz die **Grumbirnäcker** (*mdal. für Erdäpfel, Kartoffel*), wo früher vornehmlich Kartoffeln angebaut wurden, das **Krautackerl** als Vitaminlieferant vor allem in der kalten Jahreszeit oder die **Hirschackerl**, deren Name nichts mit Hirschen zu tun hat, sondern mit Hirse (*mdal. Hirsch*), einer Getreideart, aus der die alten Illmitzerinnen ihre einfachen aber köstlichen Breigerichte hergestellt haben.

Der Name „**Ochsenbrunnäcker**“ zeugt von den riesigen, gemeinschaftlich genutzten Hutweideflächen der Illmitzer. Die Ochsen, früher auch als Zugtiere genutzt, mussten natürlich in der Nähe des Dorfes gehalten werden. Der Ziehbrunnen als Tränke für die Ochsen hat der Riede den Namen gegeben. Auch die Bezeichnung „**Schrändl**“ (schränden = Vieh weiden lassen) und „**Schellgarten**“ (Scheler = Deckhengst) deuten auf die immense wirtschaftliche Bedeutung der Viehzucht und –haltung hin.

Hier nun weitere interessante Flurnamen, etymologisch aufbereitet und mit großer Aussagekraft über Besiedlung und Geschichte von Illmitz, Lagenbezeichnungen und Bodenverhältnissen der Rieden.

Hölle

germ. **haljô*, got. *halja*; ahd. *hell(i)a*, mhd. *hella*, *helle*

Hölle kommt als Flurname im deutschen Sprachraum sehr oft vor und bedeutet eine abgelegene oder weit entfernte, meist nicht urbar gemachte Riede in Anlehnung an das entlegene Reich der „Hel“.

In der germanischen Mythologie war Hel die Tochter von Loki, dem Feuer- und Lichtbringer (vergleichbar mit dem griechischen Prometheus und dem Lucifer aus der Vulgata, der zum christlichen Satan mutierte) und der Riesin Angrboda. Das germanische Göttergeschlecht der Asen traute der Tochter des Loki nicht und verbannte sie aus Asgard (Götterwelt) in den entlegenen Norden. Dort gründete sie ihr eigenes Reich und holt alle Verstorbenen zusammen (Totenreich, Unterwelt).

Unsere Illmitzer Riedbezeichnung „Hölle“ ist also vom Wortstamm her ident mit der christlichen Hölle, bedeutet aber in der ursprünglichen Konnotation ein weit entferntes Gebiet.

Wörth

zu Natterwörth und Wolfswörth

idg. **ûer-*, ahd. *uuerid/uuarid*→*werid/warid*, mhd. *wert*

Werth oder Wörth ist eine topografische Bezeichnung, die überwiegend auf Inseln angewandt wird, für zwischen Flüssen und stehenden Gewässern gelegenes Land, sowie für eingedeichtes oder aus Sumpf trockengelegtes und urbar gemachtes Gebiet.

Das Wort wird aus dem Althochdeutschen abgeleitet, wo es *uuerid/uuarid* „Land zwischen zwei Gewässern, (Halb-)Insel“ bedeutet, ist aber eher auf das Südgermanische beschränkt. Es dürfte zu einer sehr frühen Besiedlungsschicht gehören, da es sich in seinen Wortvarianten wie etwa „*Werder*“ im gesamten deutschen Sprachraum findet. Der Name wanderte mit der Ostsiedlung mit.

Als ursprüngliche Wurzel gilt ein indogermanisch **üer-* „verschließen, bedecken, schützen, abwehren“, also gegen Wasser geschütztes oder schützendes Land.

In Illmitz gibt es ein **Natterwörth**, eine große Halbinsel am Nordostrand der Zicklacke. Das vermehrte Vorkommen von Ringelnattern in diesem Gebiet macht den zweiten Namensteil dieser Riede aus.

Das **Wolfswörth**, ein sandiger Damm südlich der Illmitzer Hölle zwischen Seeufer und Stinkersee, weist auf das frühere Vorkommen des Goldschakals in unserer Gegend hin. Dieses scheue und zurückgezogene lebende Raubtier ist von der Art her zwischen Fuchs und Wolf anzusiedeln und wurde von der Bevölkerung als Rohrwolf bezeichnet. Er galt lange in unserem Gebiet als ausgestorben, bis 2007 wieder erste Sichtungen des Goldschakals in der Kernzone unseres Nationalparks gemacht wurden.

Luß

idg. **leu-*, ahd. *lösen*, mhd. *læsen*

Luß oder Luss, im Diminutiv Lüssl, ist eine Substantivbildung aus dem althochdeutschen *lösen*, was so viel wie „los machen, frei machen; mit Geld (aus)lösen, loskaufen, befreien“ bedeutet. Ein ererbter oder gekaufter Flächenanteil also, dessen Bedeutung auf die Bauernbefreiung und die ersten Grundablösungen verweist. Der Begriff wird etymologisch mit der indogermanischen Wurzel **leu-* für (ab)schälen, (ab)reißen, (ab)schneiden in Zusammenhang gebracht und ist vor allem im bairischen Sprachraum als Riedbezeichnung durchaus noch geläufig.

Remanenz

lat. *remanens* (Gen.: *remanentis*), 1. Part. von: *remanere*

Eine der nördlichsten Riede von Illmitz, die bei der ersten Grundaufteilung zurückbehalten und erst später parzelliert wurde. Deswegen auch der Name, der das lateinische *remanere* = zurückbleiben beinhaltet. In Ungarn war ja vor allem bei wichtigen Beurkundungen bis weit in das 19. Jahrhundert das Lateinische die offizielle Amtssprache und so lebt es also noch heute in einer Illmitzer Flurbezeichnung.

Homogn, Homoghöhe

ung. *homok*

Das heutige Burgenland gehörte bis 1921 zu Ungarn. So ist es nicht verwunderlich, dass einige ungarische Lehnwörter vor allem aus dem landwirtschaftlichen Bereich in unserer ansonst konservativen südmittelbairischen Mundart verfestigt worden sind. Das beste Beispiel ist das ungarische Wort *homok* für Sand, das in diese Flurbezeichnung Eingang gefunden hat. Die Riede liegt am westlichen Ortsrand vom Illmitz an der Seestraße und ist reiner Sandboden, höchst prädestiniert für den Weinbau.

Rezept

Über Hasen und Kaninchen

Im alten Sacher-Kochbuch (*Wiener Verlag 1975*), das die alten Rezepte aus den Wiener Bürgerküchen des 18. und 19. Jahrhunderts beschreibt und neu interpretiert, heißt es über Hasen und Kaninchen:

Die Römer glaubten, Hasenfleisch mache schön. Im Mittelalter hielt man es für „säfteverderblich“; man nahm an, dass es Melancholie erzeuge. Der Hase galt als Träger der Unkeuschheit, und man sagte ihm schlechte Gesinnung nach, verarbeitete deshalb sein Fleisch bis zur Unkenntlichkeit oder würzte es als „Hasenpfeffer“ so stark, dass man den spezifischen Hasenfleischgeschmack nicht mehr herauspürte. Neben Huhn und Gans war auch der Hase bei den Kelten als Speisetier nicht erlaubt. Die katholische Kirche hat im frühen Mittelalter Hasengerichte verboten; das Verbot hat aber kaum jemand beachtet. *„In der Neuzeit indessen lebt man der triftigen Erkenntnis, daß das gut gespickte Fleisch eines Viermonatshasen einen recht braven, schmackhaften und gesunden Braten gibt.“*

Hasenrücken in Rahmsauce

2 Hasenrücken, 60 g Selchspeck, etwas Öl, 1 Karotte, 1/4 Sellerieknolle, 1 kleines Stück Petersilwurzel, 1/2 Zwiebel, 1/16 l. Rotwein, Petersilienstängel, 1 Zitronenscheibe, Wacholderbeeren, Thymian, 1 kleines Stück Lorbeer, 4 Pfefferkörner, 3 Neugwürzkörner, 2 Gewürznelken, 1/8 l. Sauerrahm, 10 g Mehl, Senf, 2 TL Preiselbeeren, einige Kapern.

Die Hasenrücken salzen, pfeffern und mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. In der Pfanne mit Öl anfangs rasch, dann langsam bräunen und in eine Kasserolle legen. Im Bratrückstand Speck glasig werden lassen, das grobwürfelig geschnittene Wurzelwerk begeben und goldbraun rösten. Die würfelig geschnittene Zwiebel mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Diesen Ansatz, die angegebenen Gewürze und etwa ¼ l Wasser dem Fleisch begeben. Zugedeckt langsam dünsten. Wenn die Hasenrücken gar sind herausnehmen, die Sauce mit Sauerrahm und Mehl binden, mit gehackten Kapern, Preiselbeerkompott, Senf, eventuell Zitronensaft würzen, passieren und über das Fleisch gießen.

Beilagen: Knödel, Kroketten oder Teigwaren

Stammtisch

Letaler Hasenpfeffer

Als kleiner Bub saß ich oft am Stammtisch unseres „Zentral“ und lauschte den Gesprächen der Männer. Meist war auch mein Großonkel Josef dabei, seines Zeichens ein passionierter Jäger, dem auch das zugehörige „Latein“ durchaus nicht fremd war. Einmal erzählte er mir über eine von ihm erfundene, unorthodoxe Jagdmethode für Hasen. Er legte, so gab er vor, Ziegelsteine im Revier (vornehmlich an den so genannten Hasensteigen) aus und streute Paprikapulver und frisch gemahlene Pfeffer darauf. Neugierige Hasen, angelockt vom Rot des Paprikas, schnupperten auch am Pfeffer, mussten heftig niesen und schlugen dabei mit dem Kopf derart heftig auf den Ziegelstein, dass dies manchmal tödlich endete. Er brauchte sie nur mehr einzusammeln.

Ob ich diese Geschichte geglaubt habe? Ich meine, man schrieb damals einen ersten April.

Haus und Hof

Ich habe schon so oft über unser Haus, unseren Hof und unsere Räumlichkeiten geschrieben, dass ich gar nicht mehr weiß, was noch darüber zu berichten wäre. Da Bilder sprichwörtlich oft mehr als tausend Worte sagen, hier einige Eindrücke aus dem „Zentral“.



Frontansicht unseres Zentral



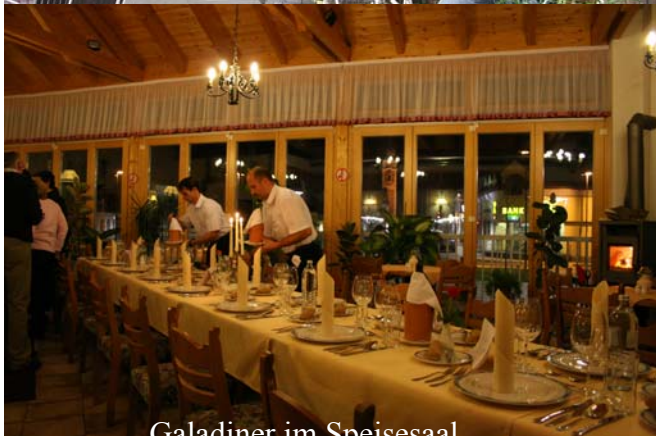
Südansicht mit Schanigarten



Gastgarten



Gastzimmer



Galadiner im Speisesaal



Innenhof unserer Pension „Arkadenhof“

Medieninhaber & Herausgeber: Gasthof Zentral,
Obere Hauptstr. 1, A-7142 Illmitz. Tel. u. Fax: +43-2175/2312
arkadenhof.kroiss@gmx.at www.zentral-illmitz.at

Text: Hans Kroiss

Fotos: Gasthof Zentral, Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel, Klaus Hiller, Hans Muth