

Sonntag, 06. November 2011

Datum: Freitag, 04. November 2011
Ort: Lichtenberg
Restaurant: Landgasthaus „Holzpoldl“
Chef de Cuisine: Maître Rôtisseur Gerhard Fehrer
Chef de Service: Berta Fehrer
Weinauswahl: Diplom-Sommelier Hannes Wakolbinger
Das Menü: 4. Martini-Entenfest

Die Dame des Hauses Berta Fehrer, begrüßte an diesem Abend unterstützt von ihrer Servicebrigade - Vice Chargé de Presse Rinaldo Bortoli mit Gattin Maria und Gästen, Herrn Alfred und Isolde Buberl, Herrn Hermann Egger mit Begleitung, Officier Peter Fritsch, Officier Christine Fritsch, Herrn Fritsch jun. mit Gattin, Familie Handschuh, Chevalier Manfred Herbsthofer mit Gattin, Officier Maître Hôtelier Edmund Hauser, Officier Rainer Hauser, Herrn Herz, Chef Rôtisseur Markus Kainberger mit Gattin Silvia, Chargé de Missions Wolfgang Kovacsics, Officier Helga Kovacsics, Argentier National Andreas Kroy, Officier Gundula Kroy, Officier Peter Lamm, Chevalier Josef Macher, Dame de la Chaine Roswitha Macher, Familie Mattei, Herr Leo Seirlehner mit Frau Martha Heß, Frau Bettina Schreil-Hofer mit Tochter und Gästen, Herr Gerhard Spindler, Herr Helmut Steiner mit Begleitung, Vice Chargé de Missions Günther Steinkellner mit Gattin Verena, Officer Michael Strugl mit Begleitung, Officier Josef Urban, Dame de la Chaine Gertrude Urban, Chevalier Hannes Wakolbinger mit Gattin Rita und Gast, Grand Officier/Commandeur Peter Michael Zaininger mit Gattin Evelyn, Chevalier Klaus Zettl mit Begleitung und Gästen, Bailli Regional de Basse Autriche Alexander Scharinger mit Begleitung - die 58 Gäste je nach Wunsch mit einem Glas Sauvignon Blanc-Winzersekt von Karl Steininger aus Langenlois, Kamptal oder einem Glas frisch gezapften steirischen Bieres.

Bailli Regional Andreas Kroy begrüßte nach dem üblichen Small-Talk gemeinsam mit der Dame des Hauses Berta Fehrer im sehr heimeligen Ambiente des „Landgasthauses Holzpoldl“ zu diesem nunmehr 4. Martini-Entenfest bei Tisch die Mitglieder der Chaine des Rotisseurs und deren Freunde.

Vorweg servierte uns die schwarze Brigade verschiedene Aufstrichen mit Gebäck und als Amuse Gueule eine zart geräucherte Entenbrust & Entenleberparfait.



Sehr passend und angenehm zum „Holzpoldl Gewürzlachs“ mit Mango & Wasabi-pfeffer zeigte sich der 2009er Riesling Terrassen DAC Reserve, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal.



Leicht gesurtes Mangalitzza-Schweinsbackerl auf den Punkt gegart mit dem Wurzel-Essig-Gemüse & Krenschäum war ein Zwischengericht das in seiner Summe zart säuerlich mundete. Mit ihrer Restsüße war die 2008er Zierfandler-Rotgipfler Cuvee, eine limitierte Sonderabfüllung von Johannes Gebeshuber, Gumpoldskirchen, Thermenregion aus der Magnum eingeschickt, der ideale Speisenbegleiter.



Die Bauernente als Hauptgericht teilte sich diesmal in ein Brüstchen mit einem sehr flaumigen Preiselbeerkräpferl und Apfelzimtblaukraut sowie einer Keule mit zweierlei Knöderl und Champagnerkraut. Zum ersten war die weich, samtig mundende 2008er Cabernet Sauvignon-Merlot-Blafränkisch Cuvee aus der Magnum, Horst Gager und Josef Reumann, Deutschkreutz mehr als ein Unterstreichen des Gerichtes.



Zum zweiten drehen wir das Rad der Zeit zurück ins Jahr 2007 wo wir diesen Wein aus der Taufe hoben und präsentierten wiederum aus der 18-Liter Flasche den Chainé-Nr.2, eine 2006er Cuvee aus jeweils 50% Cabernet Sauvignon und Syrah, Thomas Schwarz, Kloster am Spitz, Purbach.



Das Dessert, eine hauseigene Variation der lauwarmen Schokotarte von Valrhona garniert mit Himbeersorbet und Minzchips beschloß mit einem Glas Süßwein 2004er Zweigelt Eiswein, Alois Kracher, Illmitz, Seewinkel, Burgenland das 4. Martini-Entenfest von Berta und Gerhard Fehrer.

In meiner Laudatio hatte ich die große Freude dieses Menü welches mit viel Liebe und Kochkunst von Maître Rôtisseur Gerhard Fehrer und seinem Team für uns Gäste zubereitet wurde Revue passieren zu lassen. Chargé de Missions Wolfgang Kovacsics gab noch einen kurzen Überblick unserer nächsten Aktivitäten fürs heurige und nächste Jahr. Im Anschluß daran wurden von Bailli Regional de Haute Autriche Andreas Kroy gemeinsam mit Chargé de Missions Wolfgang Kovacsics, Vice Chargé de Presse Rinaldo Bortoli und Vice Chargé de Missions Günther Steinkellner an die Küchen- und Serviceteams Urkunden der Chaine de Rôtisseurs als Anerkennung ihrer Leistungen überreicht. Die Dame des Hauses Berta Fehrer wurde mit einem Blumenstrauß bedankt und Maître Rôtisseur Gerhard Fehrer mit dem Chainé-Teller 2011 ausgezeichnet.

Kaffee, eine gute Zigarre und ein gutes Glas Wein in netter Gesellschaft liesen uns diesen Abend ausklingen. Ein Freitagabend beim „Holzpoldl“ an den wir uns gerne erinnern.

Alexander Scharinger