



Küchenchefin Alexandra Labenbacher-Konecny und Wirt Joachim Beringer setzen auf regionale Zutaten, egal ob bei klassischen oder exotischen Speisen.



Regionalität mit Raffinesse

Im Mostviertler Traditionswirtshaus Beringer veredelt die Küchenchefin klassische Gerichte mit überraschenden Zutaten.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler

Der Orangen-Safran-Milchreis ist für mich wie eine schöne Kindheitserinnerung“, erzählt Küchenchefin Alexandra Labenbacher-Konecny, während sie uns das Dessert im Schankraum serviert. „Ich habe es geliebt, wenn mir meine Oma Milchreis gekocht hat. Wir veredeln ihn mit Orangensaft, Safran und Granatapfelkernen.“ Tatsächlich, das Seelenfutter aus Kindheitstagen mundet wie damals – und überrascht mit einer süß-säuerlichen Note. Dazu passt der kühle Hollersaft mit frischem Ingwer, Honig und Limetten perfekt.

Zwei Generationen zaubern in der Küche

Im Traditionswirtshaus Beringer in Mank trifft klassische Hausmannskost auf moderne Küchenkreationen. Das 400 Jahre alte Haus ist seit 1927 in Familienbesitz und wird heute in vierter Generation als Wirtshaus geführt. Als Gast kann man zwischen rustikalen Gewölben, gemütlichen Stüberln, dem modernen Wintergarten oder einem idyllischen Innenhof wählen. Küchenchefin Alexandra – „Xandi“ – zaubert gemeinsam mit ihrer Mama Roswitha Labenbacher kulinarische

Gustostückerl, Roswithas Bruder Joachim Beringer ist der Dirigent im Gastraum. Die Seniorchefin bereitet ofenfrisches Bratl zu, ihre Tochter überlegt sich neue Kreationen. Das gebackene Ei auf Spinat wickelt Alexandra in Frühlingsrollenteig ein, Wachteleier serviert sie mit Misosuppe und Algen. „Diese Mischung aus klassisch und modern macht uns aus.“

Reis aus St. Pölten, Safran aus Dürnstein

Doch einerlei, ob gutbürgerliche oder exotische Speisen, beim Beringer wird auf regionale Zutaten Wert gelegt. Dabei geht es weniger um die ursprüngliche Herkunft von Lebensmitteln, sondern um die Produktionsstätte. Im Manker Wirtshaus wird mit Reis aus St. Pölten, Spirulina-Algen aus dem Bezirk Tulln und Safran aus der Wachau gekocht. Auch längst vergessene heimische Ingredienzien kommen auf den Tisch. Die Haferwurzel, eine alte Gemüserarität, wird zur Suppe verarbeitet. „Das ist ein steiles Gemüse, nur der Anbau ist schwierig. Aber ich habe einen Bauern gefunden, der das für mich macht“, erzählt Alexandra. Sie ähnelt optisch der Petersilienwurzel und „blutet“, wenn man sie schält. Manche behaupten, ihr Geschmack erinnere an Austern.

Regionale Küche ohne Kompromiss

Viermal pro Jahr findet beim Beringer das Event „Brutal Lokal“ statt. Bei dieser Veranstaltung bewirten Alexandra und ihr Team rund 30 Gäste an einer langen Tafel. Das sechs- bis achtgängige Menü bereiten sie ausnahmslos aus regionalen Zutaten und Gewürzen zu. Importierte Lebensmittel wie Olivenöl, Zitrusfrüchte, Schokolade oder Meeresfisch sind gestrichen, Pfeffer wird durch Kren ersetzt. Safran ist erlaubt, weil der beim Beringer glücklicherweise aus der Wachau kommt. „Alle Gäste bekommen die exakt gleichen Speisen, die wir nicht herkömmlich, sondern kreativ zubereiten.“ Auch Schmankerl abseits der Kulinarik intensivieren das Erlebnis. Durch Projektoren wird die Tischdecke bei jedem Gang durch Lichtspiele der Firma Wiewerk aus Pöchlarn optisch verändert. Die Küchenchefin lacht. „Dann schwimmen während des Fischgerichtes Fische auf dem Tisch vorbei.“

Wirtshaus Beringer, Schulstraße 4, 3240 Mank, NÖ
Reservierung: Tel: 02755 2220, www.beringer-mank.at

{MEI TIPP}

„Ich freu mich schon so auf die Zeit, wenn man wieder nach Herzenslust beim Beringer sitzen und essen kann. Es war immer ein Genuss!“

Julia Gansberger, Nah&Frisch
Kaufrfrau in Kirnberg a. d. Mank, NÖ



Foto Kaufrfrau: beigesteilt



Das Haus ist seit 1927 in Familienbesitz und wird in vierter Generation als Wirtshaus geführt. Das gebackene Ei wird in Frühlingsrollenteig gewickelt und mit Spinat serviert (unten).

