

Edition
scribere &
legere

Waldviertel Manhartsberg

Texte von:
Gertrud ERBLER
Lutz LEOPOLD

Rezepte von: Laszlo NEMETH
Fotos von: Lutz LEOPOLD



Vorwort

In meinem zweiten Band über das Waldviertel „Waldviertel Manhartsberg“ beschreibe ich den Bezirk Horn, das Kamptal und den Gerichtsbezirk Ravelsbach mit dem Straßer Tal.

Das Klima im Horner Becken ist etwas milder als das des „oberen Waldviertel“. Ich selbst wohne bei Göpfritz „an der Wild“ und merke es an dem Temperaturunterschied von 3°C zwischen Horn, 311m und Göpfritz an der Wild, 580m.

Der Manhartsberg ist ein Bergrücken der sich von der Tschechischen Grenze (Thaya) im Norden bis zur Donau (Wagram) im Süden zieht und im Westen vom Kamp begrenzt wird. Im Osten entspringen vielen Quellflüsse (Hussenbach, Schrattenbach, **Pulkau**, Talbach, Maigner Bach, Lateinbach, **Schmida**, Schleinitz und den Gscheintzbach der das Straßertal bildet und bei Hadersdorf in den Kamp mündet).

Wie schon im ersten Band „Waldviertel Kuenringerland“ sind es die ganzseitigen Fotos die diesen romantischen Teil Niederösterreichs beschreiben. Ein Bild sagt mehr als tausend Worte. Die Rezepte mit Spezialitäten aus dem Waldviertel wurden ausgesucht und von Laszlo NEMETH ausprobiert. Gemeinsam mit der Autorin Gertrud ERBLER bringe ich Gedichte, Geschichten und Besinnliches ein.

Lutz LEOPOLD

Laszlo beginnt, angeregt durch die Nähe zur tschechischen Grenze, mit einer grenzüberschreitenden Spezialität. Die süßen Speisen mit Powidl, im Waldviertel mit Mohn ergänzt, gehören heute zur internationalen Küche.

Powidl

Powidl (Pflaumenmus) kommt aus dem tschechischen „povidla“ und ist ein dick eingekochter Brei aus Zwetschken (Pflaumen) der eine beliebte Zutat zu Mehlspeisen ist. In der Schweiz nennt man es „Latwerge“, in Hessen „Zwetschkenhonig“, in Schlesien „Schmootsch und in anderen Regionen „Kreude“.

Die reifen Zwetschken werden entkernt, grob zerschnitten und mit wenig Zucker (höchstens ein Viertel des Zwetschkengewichtes) in einem Gefäß für mindestens einen Tag abgestellt. Dann wird der Brei bei mäßiger Hitze über mehrere Stunden unter ständigem Rühren offen gekocht bis ein braunes Mus entsteht. Der Powidl wird anschließend in Gläser mit Schraubdeckel gefüllt und ist so ohne Konservierungszutaten lange haltbar. Traditionell wurde Powidl auch in Steingutöpfen aufbewahrt. Je nach Region und Rezept kann man Powidl auch mit Nelken, Anis oder Zimt würzen.

Germknödel mit Powidl und Mohn

Für vier große Knödel: 400g Mehl, 260g Powidl, 150g Mohn, 150g Butter, 70g Zucker, 30g Germ, 2 Eier, Vanillezucker, Salz, Rum, Milch.

Mehl, Butter, Zucker und Germ in lauwarmen Milch zu Teig kneten. In einem Weidling mit einem Tuch bedecken und gehen lassen.

Fronsburger Bründl



Aus dem Teig Nocken ausstechen und flach drücken. Powidl mit etwas Rum vermischen und in mitten der Teigstücke geben. Zu Knödel formen und nochmals aufgehen lassen. Ca. 12 Minuten garen, danach mit heißer Butter übergießen und im Mohn wälzen.

Mohnschnecke auf Powidl

Für 10 Schnecken: 500g Mehl, 100g Zucker, 5g Vanillezucker, 400g Butter, 40g Germ, 370ml Milch, 70g Graumohn, 5g Grieß, 50g Marzipan, 150g Powidl, 2 Eidotter, Salz, Zimt.

350g Butter mit 50g Mehl zu einem Ziegel formen und kalt stellen. Germ in Milch auflösen, mit Salz, Vanillezucker, Zucker, Eidotter, 350g Mehl, und 50g Butter zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ausrollen und den Butterziegel auflegen. Die klassischen Touren wie bei einem Blätterteig legen. In 3cm breite ungefähr 15cm lange Streifen schneiden. Milch mit Zucker aufkochen, dann Mohn und Gries gemischt einrieseln und quellen lassen. Den Marzipan in die noch warme Masse einarbeiten und kalt stellen. Mittels Dressiersack die Masse auf den dünn ausgerollten Teig aufspritzen und zu einer Schnecke einrollen. Bei 180° goldgelb backen. Powidl, Zimt, etwas Rum mit Wasser (ein Glas voll) mixen. Die Mohnschnecke auf der Powidlsauce anrichten. Mit Staubzucker bestäuben.

Powidltatschkerl

Für ca. 10 Tatschkerln: 200g Erdäpfel, 50g Butter, 100g Mehl, 30g Grieß, 80g Powidl, 2 Eier, Rum, Salz, Brösel, Zucker.

Möglichst mehligere Erdäpfel kochen schälen und durch eine Presse drücken. Abkühlen lassen und mit Butter, Mehl, Grieß, Eigelb verkneten. Den Teig 2cm dick ausrollen und mit einer Form runde Stücke ausstechen. Powidl mit Rum und Zimt verrühren. Davon je einen Löffel auf die Mitte der Teigstücke geben und zu einem Halbkreis zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Tatschkerln einlegen. Einige Minuten garen. Butter, Zucker und Brösel in einer Pfanne erhitzen, die Brösel anbräunen und die Powidltatschkerln darin wälzen.

Drosendorf

Das idyllisch gelegene Drosendorf ist, als einzige österreichische Stadt, noch von einer komplett erhaltenen Stadtmauer umgeben. Der Hauptplatz, mit alten Bürgerhäusern und barocken Fassaden, wird am oberen und unteren Ende mit den beiden Stadttoren abgeschlossen. Es gibt reichliche Funde aus dem Neolithikum (Linearbandkeramik, Lengyel-Kultur), geringe Bronzezeitfunde und auch viel aus der späten Eisenzeit. In der 1461-1463 erbauten spätgotischen Martinskirche werden die Reliquien der Heiligen Valentina aufbewahrt. Das Schloss Drosendorf stammt aus dem 12.Jhd. Der Schüttkasten wurde 1720 erbaut. Das historische Rathaus ist ein prächtiger Renaissancebau.

Drosendorf, Martinskirche



Die Heilige Valentina

Die in einem barocken Glassarg befindlichen sterblichen Überreste der Heiligen, wurden vom Papst Clemens XI. der Gräfin Katharina Eleonora Lamberg geschenkt und 1702 nach Drosendorf gebracht. Auf einer kleinen Steintafel vorne am Sarg steht der Sterbetag im Jahre 317 der Heiligen Valentina. Ihr Namenstag ist der 14. Februar. Der Tag an dem man seinen Lieben Blumen schenkt.

Peter und Paul Kirche

Sie steht in der „Altstadt-Drosendorf“. Eine Siedlung unterhalb der Stadtmauer an der Thaya. Der Hochaltar wird Paul Troger zugeschrieben. Die Deckenfresken stammen von seinem Schüler Lukas Stipperger. Die Orgel wurde 1729 von Casparides gebaut.

Zwetschkenknödel

Für 12 Knödel: 400g Erdäpfel, 100g Mehl, 170g Butter, 100g Semmelbrösel, 12 Zwetschken, 12 Würfelzucker (nicht unbedingt notwendig), Eigelb, Zucker, Salz. Man nimmt gekochte mehlig Erdäpfel knetet sie mit Mehl, Milch und Butter und verrührt sie zu einem Teig. Den teilt man in kleine Rechtecke, gibt eine entkernte Zwetschke hinein und formt sie zu einem Knödel. Da gibt es zwei Variante: Süß mit Würfelzucker oder diätbewusst ohne Würfelzucker in der Zwetschke. Die Knödel 20 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Anschließend Butter in einer Pfanne zerlassen und Semmelbrösel darin goldgelb rösten. Die Knödel in den Bröseln wälzen.

Zwetschkenstrudel

Ein Paket Blätterteig aus dem Kühlregal reicht für 6 Personen, 500g Zwetschken, 50g gemahlene Walnüsse, 30g Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt, eventuell 50g Powidl.

Die Zwetschken waschen, entkernen und halbieren. Vanillezucker, Zimt und etwas Zucker mit den Zwetschken vermengen. Die Nüsse mit dem Mehl mischen. Den Blätterteig ausrollen und bis auf die mit Wasser bepinselten Ränder dünn mit dem Powidl einstreifen. Erst die Nüsse und dann die Zwetschken auf dem Teig verteilen. Den Strudel von der Längsseite her aufrollen. In die Oberseite mit der Gabel Löcher stechen, damit der Dampf der Zwetschken entweichen kann. Dann den Strudel im auf 200° vorgeheizte Backrohr 30 Minuten backen.

Servieren kann man den Zwetschkenstrudel bestäubt mit Puderzucker, mit Vanillesoße oder frischem Obers.

In der an Zwetschkenbäumen reichen Region gibt es noch viele weitere Rezepte mit der teils säuerlichen, teils süßen blauen Frucht.

Altar der Martinskirche am Hauptplatz

Folgende Seiten
Martinskirche Drosendorf







Rathaus

Malsau
1278

Sankt Martin unser Kirchpatron

Ein Ehrenplatz dem stürzten Mann
Der ungenannt sein Pflicht getan

Zum Rat erworben
1542

Rathaus

Die Stadt hat das heutige Rathaus 1542 erworben. Die Durchfahrt ist ein für das 16.Jhd. typisches Gewölbe. Die Graffiti wurden von August Hoffmann 1930/32 gestaltet.

Lokalbahn Retz-Drosendorf

Es gab zwei Streckenvarianten, jedoch nur eine davon wurde bis Drosendorf verwirklicht. Die Weiterführung nach Frain (Tschechische Republik) oder nach Karlstein wurde nicht verwirklicht. Die Baubewilligung der Strecke Retz-Drosendorf wurde 1908 erteilt und im Oktober 1908 wurde mit dem Bau begonnen. Am 21.Oktober 1910 wurde der planmäßige Betrieb aufgenommen. Die normalspurige Nebenbahn wird nach der Einstellung des Personenverkehrs am 9.Juni 2001 nostalgisch als „Reblausexpress“ touristisch vermarktet.

Feuerfleck

Der Feuerfleck wird heute nur zu Kirchtagen oder Adventmärkten angeboten. In früheren Zeiten, verarbeitete man auf diese Art Teigreste.

Die Zutaten sind: Brotteig, Mohn, Zucker und Schmalz.

Den Teig in tellergroßen Fladen ausrollen und auf der heißen Herdplatte backen. Anschließend mit Schmalz, oder Öl bestreichen und nach Belieben mit Mohn und Zucker bestreuen. Den Fladen wie eine Palatschinke einrollen. Fertig ist die einfache sparsame Speise.

Laszlo lässt es sich nicht nehmen zusätzlich zum Feuerfleck eine ähnliche Spezialität seiner Heimat anzubieten

Langosch.

Für 4 Stück: 400g Weizenmehl, 125ml Joghurt, 125ml sauren Rahm, Hefe, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer.

Wasser und Milch leicht erwärmen, Hefe hineinbröckeln und glatt rühren. Mehl in eine Schüssel geben und die Milchemischung dazugeben. Etwas salzen zum Teig verrühren und kneten. Den fertigen Teig in der Schüssel mit einem Tuch gut abdecken und eine Stunde gehen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, vom Teig kleine Stücke abreißen und zu runden Fladen ausrollen. In die heiße Pfanne geben und sobald eine Seite braun wird umdrehen. Herausnehmen und abtupfen.

Für den Aufstrich Joghurt, sauren Rahm und durch die Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mindestens eine Stunde ziehen lassen. Damit den gebackenen Langosch bestreichen.

Rathaus Drosendorf