



Nibelungenhof
Wiener Straße 23
3133 Traismauer/NÖ
Tel.: 02783/6349
Küchenzeiten:
nach Vereinbarung,
bitte unbedingt
reservieren!
Keine Kreditkarten,
R/NR



Elisabeth
und Rainer
Melichar



Dieses
Extrazimmer
wird häufig
für Anlässe
gebucht.



Fotos: masch

„Küche ohne Lautsprecher“ in Traismauer

Der „Nibelungenhof“ in Traismauer (Niederösterreich), der Name beruht auf der Erwähnung von Traismauer im berühmten „Nibelungenlied“, ist ein kleiner Familienbetrieb mit Spitzen-

Hier waren schon meine Urgroßeltern Wirtsleute“, erzählt Elisabeth Melichar, 39, die den „Nibelungenhof“ in Traismauer (NÖ) heute gemeinsam mit ihrem Mann Rainer Melichar, 44, führt, „und meine Eltern helfen uns immer noch. Sie kümmern sich zum Beispiel um das Frühstück, weil Gäste bei uns ja auch übernachten können.“

Es gibt 28 Betten. Die Übernachtung mit Buffetfrühstück kostet im EZ €44,-, im DZ €34,- pro Person. „Wir dürfen den Eltern ein Zetterl hinterlassen, bevor wir schlafen gehen, und in der Früh ist das dann schon erledigt“, ergänzt Rainer Melichar, der aus Fischamend stammt und in Wien in der Gastgewerbeschule am Judenplatz seine Ausbildung gemacht hat. Anschließend hat er unter anderem bei Karl Eschlböck am Mondsee, bei Hasi Unterberger in Kitzbühel und in der „Villa Hiss“ in Bad Gastein bei Jörg Wörther gearbeitet.

In Bad Gastein hat Rainer Melichar auch seine Elisabeth kennengelernt, die nach der Hotelfachschule in Schloss Kleßheim dort auf Saison war. Das Paar, das im Jahr 1991 heiratete, hat zwei Töchter, Sophie, 19, und Katharina, 17. „Die beiden sind äußerst musikalisch, Sophie singt gerne und studiert Pharmazie. Katharina hat sich auf Cello spezialisiert, sie wird das wohl auch studieren.“

Im Jahr 1991 haben Elisabeth und Rainer Melichar auch den „Nibelungenhof“ übernommen. Seither wird dort auf einem Niveau gekocht, das Gäste wie Kritiker immer wieder erstaunt, denn das Team ist klein, außer Anneliese und Otto Heimeder, den Eltern von Elisabeth Melichar, gibt es noch zwei Hilfskräfte.

Melichar, „dass ich nicht mit Halbfertigprodukten und Geschmacksverstärkern arbeiten möchte, auch wenn die heutzutage immer besser werden. Ich habe eine Methode entwickelt, aus Gemüsesorten Reduktionen herzustellen, die jederzeit einsetzbar sind, und mit denen ich schnell und unkompliziert auf hohem Niveau kochen kann.“

Mittlerweile hat die Methode einen Namen, „Succowell“, und Melichar hat eine Broschüre dazu verfasst. „Da sich immer mehr Kollegen dafür interessiert haben, darunter Heinz Reitbauer vom ‚Steirerreck‘, habe ich mich bemüht, das, was ich entwickelt habe, so gut wie möglich zu erklären.“ Immer wieder wird er auch gebeten, Rezepte für Kochbücher beizusteuern. „Zu Ostern erscheint im Verlag Müry Salzmann ein Buch mit dem Titel ‚Spitzen Süppchen‘, da sind auch ein paar Rezepte von mir drinnen.“

Der „Nibelungenhof“ hat Platz für etwa 100 Gäste in verschiedenen Gaststuben und im Sommer auch im Garten. „Wir bitten aber immer um Reservierung, weil wir äußerst flexibel sind, was die Öffnungszeiten betrifft, aber wir müssen bei unserem kleinen Team vorher wissen, wann wie viele Gäste zu erwarten sind. Es geht ja auch ums Einkaufen.“

Dass nur die besten Produkte in Rainer Melichars Küche kommen, ist selbstverständlich. „Das Fleisch kaufen wir bei zwei Fleischhauern in Traismauer und Herzogenburg, die Fische liefert die Firma Haimel. Wir arbeiten auch eng mit der Landwirtschaftsschule in Langenlois zusammen, die in Kontakt mit der ‚Arche Noah‘ steht und von dort Saatgut bezieht.“

küche. Hier kocht Rainer Melichar mit einer speziellen Methode ...

Melichar kocht eine puristische Küche, oder, wie er gerne sagt, eine „Küche ohne Lautsprecher“. Mittags gibt es ein Mittagmenü, und zwar Suppe, Hauptspeise und Nachspeise um jeweils €3,-, je nachdem, wie viel Hunger oder Zeit jemand hat, also €3,-, €6,- oder €9,-. Bei Rainer Melichar heißt das „Einmahlzeitnehmen“, „Zweimahlzeitnehmen“ oder „Dreimalzeitnehmen“.

Ein viergängiges „Wirtshauskultur-Standardmenü“ kostet €20,-, die Weinbegleitung dazu €8,-. Nach Wunsch kann das Menü auch vegan oder nach den Ernährungsprinzipien von „Metabolic balance“ gestaltet werden.

Wer sich für die Succowell-Methode interessiert, wählt das Menü „Succowell-individuell“ mit drei, vier oder fünf Gängen (€30,-, €40,- oder €50,-), das allerdings mindestens eine Woche vorher bestellt werden muss. Natürlich können sich Gäste auch kreuz und quer durch die Karte schlemmen und eine klare Schulterspitz-Suppe (€3,-), eine Kalbskopf-Palatschinke mit Honigsenf und Schnittlauchrahm (€3,-/Stück) oder einen Pflücksalat mit Zitronenkaramell, Nussöl, Bio-Einkorn (€3,50) als Vorspeise bestellen, danach ein Verhackertes-Törtchen mit Apfelsaftreduktion, Kernöl und Kren (€9,-), ein Cordon Bleu oder Schmalzschnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit Salatschüsserl (€10,-), und zum Dessert Böhmisches Germtarte (mit Powidl und Karamell; €5,-), hausgemachte Sorbets oder Parfaits (€5,-).

Dazu gibt's für den Gast ein „Stiegl“ oder „Egger“ oder einen feinen Wein aus der Region und er erlebt Rainer Melichars „Küche ohne Lautsprecher“ in stiller Zufriedenheit.

masch