



# Ernte sei Dank

*Wer im Garten der Langthalers oder Surböcks die prachtvollen Radieschen bewundert, darf sich auf ein baldiges Wiedersehen mit ihnen freuen – auf der Jausenplatte.*

**D**ass man auf einem Bein nicht stehen kann, ist ein altes Wirtshaus-Gesetz. Die wohl kulinarisch glücklichste Auslegung dieser Regel findet sich in Pömling – einem 60-Seelen-Nest am Rande einer walddreichen, aber siedlungsarmen Panoramaterrasse oberhalb von Melk. Seit 1824 steht die Familie Langthaler dort mit einem Fuß in der Landwirtschaft und mit dem anderen in der Küche. Die Langthalers sind Landwirte – und das im schönsten Doppelsinn des Wortes. Was Hof und Hektar hervorbringen, wird Gast und Gourmet serviert.

Natürlich nicht, ohne vorher durch die liebevoll veredelnden Hände von Seniorchefin Margareta oder auch von Franz jun. gegangen zu sein. Erstere bäckt

etwa ein Roggenbrot von selten gewordener Knusprigkeit und Dichte oder Mehlspeisen der traditionellen Art. Letzterer verwandelt Erdäpfel in Knödel oder Birnen in Most – und die Selchkammer ist auch sein Reich. Die Küche folgt dabei der einfachen Regel: Was der Bauer nicht kennt, kocht er nicht. „Was nicht aus dem eigenen Betrieb kommt, stammt von befreundeten Höfen“, sagt Franz jun. Jetzt – zur Erntezeit – macht ein Besuch in Pömling den Feinschmecker mit dem grünen Gaumen naturgemäß besonders glücklich. Ob er nun zur Mittagszeit und zum gutbürgerlichen Mahl gekommen ist. Oder sich in den Abendstunden aufmacht, um Heurigen spezialitäten zu verkosten.

Dass das Gasthaus bei so viel

Liebe zum bäuerlichen Produkt längst kein Geheimtipp mehr ist, versteht sich von selbst. Der Erfolg des Duetts von Hof und Herd ist ebenso logisch wie der von Siegfried und Roy. Was einzeln schon zauberhaft ist, ist zusammen geradezu magisch. Und in Verbindung mit Tieren (in Pömling gibt's zwar keine Tiger, dafür aber einen veritablen Streichelzoo) gerät es zu einem Publikumsmagneten.

Womit auch gleich eine Überleitung gefunden und der Reiz des Landgasthofs der Familie Surböck in Rodingersdorf erklärt wäre. Zumindest fast. Zusätzlich zur lukullisch äußerst gelungenen Verbindung von Wirtschaft und Landwirtschaft liegt der Familienbetrieb nämlich auch noch hoch im Norden – dort, wo die Luft rei-

ner, das Wasser klarer, die Erde kräftiger und der Feinspitz besonders gerne zu Gast ist. Schließlich schmeckt man die Kraft der Natur. Und natürlich die Liebe der Mimi Surböck.



- **Gasthaus Langthaler**  
3644 Emmersdorf/D.  
Pömling 14, Tel.: 02752/714 27  
Ruhetage: Mo, Di
- **Landgasthof Surböck**  
3751 Rodingersdorf 46  
Tel.: 02983/22 04  
Ruhetag: Di