

Mostviertler Feldversuche

Blüte, Biene, Blunzn: Gelungene Premiere im Bachlerhof

22.09.2023 | Am Montag, dem 18. September wurde die Veranstaltungsreihe der Mostviertler Feldversuche im Landgasthof Bachlerhof in Kematen an der Ybbs fortgesetzt. Die Gastgeber Maria und Stefan Bachler wirkten gemeinsam mit der Patisserie Naderer erstmals bei den Feldversuchen mit. Bei der erfolgreichen Premiere wurde auch ein neuer „Feldversuch in der Flasche“ präsentiert.

Mit Maria und Stefan Bachler vom Landgasthof Bachlerhof in Kematen an der Ybbs und Julia und Thomas Naderer von der Patisserie Naderer in Amstetten wagten sich letzten Montag neue Protagonist:innen auf das Feldversuche-Parkett. Neu war auch die Location: der Bachlerhof, der 2016 vom jungen Wirtspaar übernommen wurde, liegt im westlichen Mostviertel, umgeben von Vierkanthöfen, Birnbaumzeilen und Wiesen sowie von hofeigenen Erdbeer- und Sonnenblumenfeldern, Freilandschweinen und Truthähnen.

Von den Freilandschweinen bis zur Discokugel

Die Gäste des Mostviertler Feldversuchs im Bachlerhof wurden mit einem Glas Birnen oder Apfel Pet Nat begrüßt, bevor ein kurzer Spaziergang rund um den Hof und zu den Freilandschweinen führte. Unter einem Birnbaum wurden die ersten Gerichte mit Blüten aus dem Garten gereicht: fermentierte Radieschen, gegrillte Zucchiniblätter gefüllt mit Hühnerfarce und knusprige Hühnerhaut auf Emmerreis. Zurück im Gasthof zeigte und erklärte Stefan Bachler den Gästen die Zubereitung einer Blunzn. Mutige durften die frisch angerührte, rohe Blutwurst probieren.

Die weiteren Gerichte wurden im Bachlerhof serviert und von Stefan Bachler, Thomas Naderer und ihren Teams zubereitet. Saibling mit Sonnenblumen und Pollen kamen ebenso auf den Tisch wie Zucchini mit Pilzen und Blunzn mit Holunderblütensoße. Der Schweinerücken mit Honig wurde von Artischocken begleitet, die die Gärtnerin Sigrid Hagen eigens für diesen Abend gezogen hatte. Zum Dessert – Schokolade mit Grammeln und Oxymel – wurden die Produzent:innen der „Essigliebelei“ vorgestellt. Sie stellen aus Birnen und Äpfeln von Streuobstwiesen Essig her, der als Basis für das Oxymel dient. Der Abschluss fand in der Küche statt: Bei Musik und im Licht einer Discokugel wurden Petit Fours mit Blutpralinen und gebackenen Mäusen serviert.

Neuer „Feldversuch in der Flasche“

Einige der Feldversuche-Produzent:innen experimentieren seit Monaten mit Birnen und Wein und kreieren einzigartige „Feldversuche in der Flasche“. Diese dienen als Getränkebegleitung bei den Feldversuchen – so auch im Bachlerhof. Neben den bereits bekannten „Feldversuchen in der Flasche“ – Birnenmost „3340“ von Leroy Przibilla sowie Birnenmost „in Oak“ und Birnen Pet Nat von Most Haselberger – wurde beim Feldversuch im Bachlerhof erstmals der neue Feldversuche-Wein „Auf den Schalen“, eine Cuvée aus Grüner Veltliner und Riesling, von Winzerin Viktoria Preiß (Traisental) ausgedient. Alle „Feldversuche in der Flasche“ sind bei den jeweiligen Produzent:innen erhältlich und werden bei den Feldversuche-Veranstaltungen ausgedient.

Nach dem Saisonabschluss am [06. Oktober im Schloss Rothschild](#) (Termin bereits ausgebucht!) wird die Feldversuche-Reihe natürlich auch im Jahr 2024 fortgesetzt. An den Veranstaltungen für das kommende Jahr wird schon eifrig gearbeitet, die ersten Termine sind bereits [online buchbar](#).

Über die Mostviertler Feldversuche:

Veranstaltungsreihe, Ideenpool und Produktschmiede: Die Mostviertler Feldversuche haben sich in den vergangenen Jahren als Höhepunkte des kulinarischen Angebots in der Region etabliert. Die Gastronom:innen und Produzent:innen der Feldversuche veranstalten kulinarische Events und experimentieren dabei mit allem, was das Mostviertel zu bieten hat. Mit der Verwendung von feinsten, regionalen Zutaten entstehen Kreationen, die gleichermaßen inspirierend wie überraschend sind. Die exklusiven Termine an besonderen Orten sind online unter www.feldversuche.at buchbar und machen Appetit auf mehr.

Web-Tipp: www.feldversuche.at

Bild-Link: [Bildarchiv Mostviertler Feldversuche Bachlerhof](#)

Information & Rückfragen

Mostviertel Tourismus

E info@mostviertel.at | T +43 7482/204 44

www.mostviertel.at