

## **Kulinarische Experimente mit Tiefgang Saisonabschluss der Mostviertler Feldversuche im Schloss Rothschild**

11.10.2023 | Die Veranstaltungsreihe der Mostviertler Feldversuche fand am 06. Oktober unter dem Motto „Erntedankfest“ im Schloss Rothschild einen kreativen Abschluss. Schlosswirt Andreas Plappert und sein Team verarbeiteten ein Kalb „from nose to tail“ und sorgten mit ihren experimentellen Gerichten für eine Reise in die Vergangenheit.

Andreas Plappert ist ein Wirt mit Liebe zum Detail. Mit Hingabe macht er sein ganzheitliches Konzept zu dem, was es ist: eine feine und zugleich bodenständige Küche mit viel Potenzial für Überraschungen. Der Geschmack seiner Kindheit hat ihn besonders geprägt. Und das war bei seinem Feldversuch deutlich zu spüren, weckten doch so manche Gerichte und Gerüche Kindheitserinnerungen. Die Reise zurück in die Kindheit und die vielen neuen Geschmackseindrücke werden die Gäste so schnell nicht vergessen.

### **Kalb Nora & die Früchte des Herbstes**

Bei herrlichem Herbstwetter wurde der Mostviertler Feldversuch im Innenhof des Schlosses mit Mostello von der Destillerie Farthofer und Bier von der Brauerei Herzinger eröffnet. Neben herzlich zubereiteten Kutteln standen Signalkrebse im Mittelpunkt des ersten Ganges. Letztere wurden vor den Augen der Gäste aus dem Brunnen gefischt und zubereitet, dazu gab es Pesto von den Schlosspflanzen, die Kräuterexpertin Barbara Weilguni zu Beginn im Hof gesammelt hatte.

Die weiteren Gänge rund um das Kalb Nora, das Bio-Bauer Lukas Lueger zur Verfügung stellte, wurden in den Innenräumen des Schlosswirthauses serviert. Hauptgänge und Beilagen kamen mittig auf den Tisch, sodass die Gäste nicht nur das Essen, sondern auch ihre Eindrücke angeregt miteinander teilen konnten. Markknochen und eine Kraftsuppe vom Schlepp wurden zu Teigtaschen mit Backerl oder Roten Rüben serviert, zur butterweichen sautierten Leber gab es eine Pilzvielfalt aus Waidhofen an der Ybbs. Das gebackene Kalbsbries wurde auf Lecksteinen statt Tellern angerichtet, die Früchte des Herbstes – allerlei Gemüse aus der Region – im Tontopf. Schlosswirt Plappert rieb höchstpersönlich die Trüffel auf den Kalbsrücken und sorgte anschließend mit seinem Grieskoch für Heiterkeit und weitere Kindheitserinnerungen: Das Dessert durften die Gäste selbst mit dem Kochlöffel aus dem Topf schöpfen – und zu aller Überraschung auch mit dem Kochlöffel essen.

### **Bschoad & Fingerfood**

Vor dem letzten Gang wurden als Gastgeschenk „Bschoad-Binkerl“ verteilt: Käse und Haselnüsse, eingewickelt in ein Geschirrtuch, dazu ein Stein, der zu fragenden Blicken unter den Gästen führte. Doch Andreas Plappert klärte rasch auf: Mit den Steinen werden – ganz wie damals – die Nüsse aufgeschlagen. Was die Gäste sogleich eifrig taten. Zum süßen Abschluss servierte das Küchenteam unter großem Applaus für einen erneut gelungenen Feldversuch Apfelknödel als Fingerfood, dazu gepoppten und gebrannten Schlägler.

Begleitet wurden die experimentellen Gerichte wieder von Getränken der Feldversuche-Produzent:innen: Craft Bier von Herzinger Bräu, Winterbock vom Erzbräu, Birnenmost „3340“ von Leroy Przibilla und Alexander Wachauer, die Weine „Forelle“ und „Unbeschwertheit“ von Winzer Mike Nährer, Mostello und Whisky von der Destillerie Farthofer.

Das Schloss Rothschild bot das perfekte Ambiente für den kulinarischen Ausklang der Mostviertler Feldversuche-Saison 2023. Die Veranstaltungsreihe von Mostviertel Tourismus wird natürlich 2024 fortgesetzt. An den Veranstaltungen für das kommende Jahr wird schon eifrig gearbeitet, der erste Termin ist 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](http://www.feldversuche.at) buchbar und machen Appetit auf mehr.

**Web-Tipp:** [www.feldversuche.at](http://www.feldversuche.at)

**Bild-Link:** [Bildarchiv Feldversuche Schloss Rothschild](#)

### Information & Rückfragen

Mostviertel Tourismus

E [info@mostviertel.at](mailto:info@mostviertel.at) | T +43 7482/204 44

[www.mostviertel.at](http://www.mostviertel.at)