

Eine kleine Privatbrauerei und ein archetypischer Braugasthof – die Familie Vitzthum brilliert mit beidem.



Entfernung mit ihrem köstlichen Bier und fährt damit seit Jahren ganz gut. Was wahrscheinlich an der ganz speziellen Würze des Uttendorfer Bieres liegt – immer schon ein bisschen Hopfen-bitterer als die anderen, „es kann nicht herb genug sein“, verrät Mathias Vitzthum das Familien-Motto. Das hopfige Pils ist absolute Meisterklasse, das füllige „Falstaff“ ebenso über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt, zur Fastenzeit gibt's Fastenbier, das aber alles andere als ein Diätbier ist. Die Sudpfanne aus rotgold funkelnendem Kupfer stammt aus dem Jahr 1923, das Wasser kommt aus einem 90 Meter tiefen Brunnen, auf Stabilisierung und Pasteurisierung wird verzichtet, aber dafür lagert man die Biere einfach länger – Slow Beer quasi.

Der Braugasthof dazu schaut genauso aus, wie man ihn sich vorstellt: groß, schlicht, mit einer Schank und Mobiliar, das – bis auf die Tischplatten – seit den 30er-Jahren nicht verändert wurde, das Geld dazu hätte wohl gefehlt, meint Mathias Vitzthum, heute kann man froh darüber sein. Gekocht wird deftig und ohne Zugeständnisse an Modernität, leichte Küche oder andere, hier unpassende Attribute.

Und alles in allem kann man recht froh sein, dass man für all diese guten Sachen nicht nach Bayern fahren muss. Sondern dieses Stückchen Bayern im Lande hat. Glück gehabt.



BRAUGASTHOF UTTENDORF

Uttendorfer Brauerschnitzel

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

ADRESSEN

Rieder Bier

4910 Ried/Innkreis, Brauhausg. 24
T: 07752 82 017, www.rieder-bier.at

Wirt z'Kraxenberg

4932 Kirchheim, Kraxenberg 13
T: 07755 64 94, www.wirtzkraxenberg.at

Bauböck

4942 Gurten, Hofmark 10
T: 07757 62 02

Speck o'thek

4943 Geinberg, Nonsbach 5
T: 0699 81 63 63 00, www.speckothek.at

Braugasthof & Brauerei Uttendorf

5261 Uttendorf 25, T: 07724 25 08
www.uttendorf-bier.at

4 Schweinsschnitzel

(je 150 g)

4 Scheiben Schinken

(dünn geschnitten)

8 Scheiben Käse

(dünn geschnitten)

Bierteig:

180 ml dunkles Bier

(am besten Uttendorf Falstaff)

250 g glattes Mehl

2 mittlere Eier

Garnitur:

4 Zitronenscheiben

6 EL Preiselbeer-Kompott

Salz, Mehl, Butterschmalz

1. Für den Teig Bier, Mehl und Eier glatt rühren, salzen und kurz ziehen lassen.

2. Schnitzel zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie behutsam klopfen. Fleisch an den Rändern nicht zu tief einschneiden, salzen, mit 4 Käse- und 1 Schinkenscheibe belegen, übrige Käsescheiben darauf legen. Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern gut zusammendrücken (eventuell mit Zahnstochern fixieren).

3. Ca. 2 Finger hoch Butterschmalz erhitzen. Gefüllte Schnitzel in Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen und im heißen Schmalz beidseitig goldbraun backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und mit dem Kompott anrichten. Dazu passt Erdäpfelsalat.

Pro Portion: 586 kcal; 44 g EW; 21 g Fett; 51 g KH; 4,3 BE; 225 mg Chol.