



# Walters köstliche innere Werte

Im Landhaus Gritschacher bei Spittal wagt sich „Staner“-Wirt Buschta über die Innereien-Küche. Sein Kalbsbeuschel ist schon ein Star am Teller. Doch auch Kalbsbries oder saure Nierndln begeistern. „Nicht nur Gustostückerln vom Rind oder Lamm werden gekocht, bei mir kommt mehr auf den Teller“, verspricht Walter Buschta. *Peter Lexe*

**V**or neun Jahren wurde – so sagt man – das einige hundert Jahre alte Gasthaus Gritschacher von zwei Bayern aus dem Dornröschenschlaf geküsst. Der Kuss schmeckte seither nicht nur süß, denn das ehrwürdige, alte Gasthaus verlangte vom Käuferhepaar Ulla und Walter Buschta viel ab. Reparieren, renovieren, restaurieren, Arbeit, viel Arbeit! Aber das Ehepaar hat für ihr Haus das Konzept gefunden: stilvolle Zimmer im Landhaus und eine österreichische Küche mit Kärntner Produkten im Restaurant „Staner“ im Parterre (samt idyllischer Gastgarten). Staner ist der Vulgoname des Hauses. Das Motto der beiden Bayern: „Wir machen nicht das Unmögliche möglich, sondern das Einfache besonders“

#### Kärntner Produkte

Walter Buschta hat seine Küchen-



Ulla und Walter Buschta kamen vor neun Jahren aus Bayern und verliebten sich in das uraltwirtschaus „Gritschacher“ in St. Peter im Holz

#### Infos:

Wirtshaus Staner im Landhaus Grischacher  
St. Peter im Holz 7 · 9811 Lendorf  
Tel.: 04762/2124  
Montag Ruhetag, Speisekarte auf facebook

liebe entdeckt: Es sind die besten bäuerlichen Produkte des Landes. Vom Bier aus kleinen Brauereien über den heimischen Fisch bis zum

Lamm aus den Kärntner Nockbergen. Und irgendwann kam die Erkenntnis (von Nachbarn), von so guten Rindern dürfen nicht nur Gustostückerln auf den Tellern landen. Walter Buschta begann, mit Innereien zu kochen. „Nach altösterreichischer Tradition“, sagt der Walter und fügt hinzu, „aber natürlich mit den Grundprodukten aus Kärnten. Sein Beuschel, ein echtes Wiener Salon Beuscherl, kommt so gut an, dass es bereits in die Standartkarte geschafft hat. Die Gäste kommen aus Lienz und Villach.“ Oft gibt es Kalbsbries und „gegen Vorbestellung können wir auch einen Kalbsnierenbraten, saure Nierndln und andere Innereien machen“ verspricht Walter, „alles kein Problem“. Er ist allerdings von den Fleischhauern abhängig, von denen er frische Innereien beziehen kann. „Das funktioniert ganz gut“, sagt Buschta.



© Werner Krug (3)

Kalbsbries gebacken, ein Klassiker der Wiener Küche im „Staner“

### Auszeichnungen

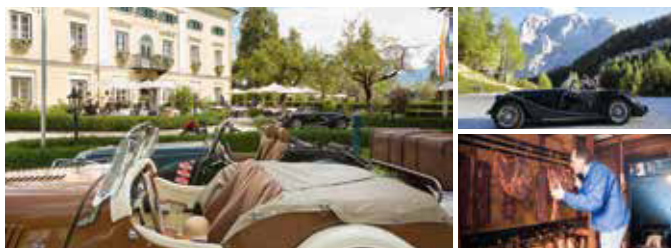
Für dieses regionale Bekenntnis wurde das Landhaus mit vielen Prädikaten ausgezeichnet. Stolz sind Ulla und Walter auf das Prädikat „Kärntner Genuss-Wirt“. Gekocht wird bis zu 30 Personen, „das können wir zu zweit schaffen“ meint Walter und Ulla bittet, „um Tischreservierung, sonst müssen wir Gäste wegschicken und das ist schade.“ Das gilt vor allem für die Zeit des „Martinigansl“ ab Mitte Oktober.

### Kalbsbeuschel

- Zutaten:** Herz und halbe Lunge • Salz • Pfeffer • Majoran • Rosmarin • 2 EL Estragon-Senf • grüne Petersilie • Zwiebel • Wurzelwerk (gelbe Rübe, Sellerie, Karotte) • 1 Zitrone • Butterschmalz • 1 Essiggurkerl • 1/4 l saurer Rahm • 2 EL Mehl oder Kartoffelstärke • 1/8 l Weißwein • 1 Schuss Essig



**Zubereitung:** Herz und Lunge in Wasser geben und mit Salz, Pfeffer, einem Kräutersträußchen aufkochen, dann siedend wallen lassen. Eine Stunde kochen. Den Sud abgießen und zur Seite stellen. Das Fleisch auskühlen lassen und kleinstwürfelig schneiden. In einem großen Topf kleingeschnittene Zwiebel in Butterschmalz kurz anrösten, das klein geschnittene Wurzelwerk dazugeben und kurz mitrösten lassen. Die Hälfte der Innereien beimengen, mit Wein ablöschen, geriebene Zitronenschale und kleingehackte Essiggurke, dazugeben. Den Senf unterrühren, mit dem Kochsud aufgießen, den Rest der Innereien dazugeben und alles eine Stunde zugedeckt köcheln lassen. In der Zwischenzeit den sauren Rahm mit etwas Sud und Mehl oder Kartoffelstärke abrühren. Ist das Beuschel fertiggekocht, dann wird der Rahm eingerührt mit Salz und Pfeffer ev, Majoran abschmecken und noch einige Minuten kochen lassen. Heiß mit Semmelknödel servieren.



### Ihr Cabrio-Hotel zwischen Nassfeld & Weissensee

Charmant und zentral gelegen mit besten Cabrio- und Oldtimer-Genuss auf der Sonnenseite der Alpen:

- geführte Tagestouren mit dem Cabrio, Young- & Oldtimer, Klassik Car sowie Motorrad
- verlockende Pauschalangebote
- die schönsten Routen in Kärnten, Friaul und Slowenien (3 Kulturen erleben)

### Slow Food Erlebnis „Faszination Speck“

Die Schweine von der Lerchenhof-Landwirtschaft dürfen auf natürliche & nachhaltige Art und Weise heranwachsen. Unser Motto „Gib dem Produkt Zeit“ – Speck mit Reifezeit!

#### - 2 Tages Arrangement

- 2 Übernachtungen inkl. Halbpension
- Teilnahme an 2 Tagen bei „Faszination Speck“ mit persönlichem Speckzertifikat
- Speckverkostung und GenussAbend
- 1 Kilogramm Speck nach Hause geschickt (nach der Reifezeit)

#### Termine

11. – 13. Oktober 2019 | 12. – 20. Oktober 2019

Das Schloss Lerchenhof ist aufgrund seiner Geschichte und Tradition ein absoluter Geheimtipp!



Fam. Steinwender Untermöschach 8 | 9620 Hermagor  
T: 04282 / 21 00 | info@lerchenhof.at | www.lerchenhof.at

**150 JAHRE**  
*für persönlicheren Druck*

Die Druckerei Berger ist ein Privatunternehmen, das vor 150 Jahren von Ferdinand Berger I. gegründet wurde, sich seither in ununterbrochener Folge im Familienbesitz befindet und heute von der fünften Generation geführt wird.

Strikte Kundenorientierung, kompetente MitarbeiterInnen und höchste Qualitätsstandards reihen das Unternehmen seit Jahrzehnten österreichweit zu den Großen der Branche.

Ferdinand Berger & Söhne GmbH  
Horn | +43 (0) 2982 4161-0  
Wien | +43 (0) 1 313 35-0  
Vertretungen in allen Bundesländern  
www.berger.at