

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

BADE, BADE, KUCHEN

Schreibende Sommerfrische-Wirtin mit Faible für Bio-Brot bespielt in vierter Saison den historischen Pavillon des Thayabades in Drosendorf. Virtuos!



GASTRO SERIE

TEIL 10

Als Quereinsteigerin kommt man blauäugig von einer anderen Seite“, sagt Elisabeth Ruckser. „Aber das hat auch Vorteile.“ Vor ihrem Dasein als Wirtin hat die Patronin des Thayabad-Pavillons lange als Journalistin und Autorin gearbeitet. Sie hat Kochbücher geschrieben, Lebensmittelproduzenten interviewt, ist um die Welt gereist. Mit dem Gedanken, den kopflastigen Job gegen etwas Handfestes auszutauschen, hatte sie immer wieder kokettiert. Vor vier Jahren bot sich dann die Gelegenheit, das Strandbad in Drosendorf zu pachten. Elisabeth bewarb sich und bekam die Zusage. Plötzlich Wirtin! Wobei es bei ihr immer schon ums Essen ging. So betreiben die Ruckser-Schaumbergers eine kleine Bio-Landwirtschaft mit Streuobstwiesen. Zehn Jahre ist es her, dass Elisabeth – rein aus persönlichem Interesse – einen Bio-brotback-Kurs anbot. Er war innerhalb weniger Stunden ausgebucht. „Aus gemeinsamem Teigkneten ist dann meine erste ‚Erste Waldviertler Bio-Backschule‘ entstanden.“ Und zwar – so schließt sich der Kreis – in Drosendorf, wo sie heute noch ist.

Frisches vom Sommer

Bio und Brot, das sind auch zwei wichtige Schlagworte in der Mini-Küche des in den 1990er-Jahren renovierten Holzpavillons. Diesen Sommer stehen gefüllte Baguettes am Plan, ansonsten Weckerln, Fladenbrot und natürlich Kuchen aus Früchten der Saison. Klassiker wie die Saumeise, eine



Elisabeth Ruckser und Sohn Cornelius Schaumberger

„Ich arbeite mit einem tollen Team aus ganz unterschiedlichen und sehr engagierten Menschen.“

Elisabeth Ruckser, Strandbad Drosendorf

Gut & guten Gewissens essen gehen?

Im neuen Gastro-Guide auf gaumenhoch.at finden Sie viele weitere Restaurants, die sich für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln einsetzen. In dieser zehnteiligen Serie der *freizeit* blicken wir hinter die Kulissen einiger dieser Betriebe und erzählen Geschichten, die viele noch nicht kennen.



hauchdünn aufgeschnittene, gekochte Selchfleischwurst, gibt's ebenso. Oder Elisabeths Erfindung, den Waldviertler Wickel: eine mit Faschiertem oder Feta, Roten Rüben und Knoblauchpesto gefüllte Palatschinke. Entstanden aus Zutaten, von denen lokale Bio-Produzenten zu dem Zeitpunkt zu viel hatten. Kochen mit dem, was gerade da ist sowohl zeitlich als auch örtlich, das ist Elisabeths Philosophie. „Und zwar immer frisch und bio, das ist unser Anspruch.“ Die Arbeitstage sind lang, die Margen klein. Aber der Spirit ist gut.

Pop-up-Montage

Elisabeths Erfahrung als Journalistin macht sich auch noch anders bemerkbar: An den „kulinarischen Montagen“ lädt sie befreundete Köchinnen und Köche ein, die dann am Ufer der dunkelgrünen Thaya ihre Spezialitäten auftischen. Es ist schon ein spezieller Ort, den sich Elisabeth da ausgesucht hat. Sie hat früher übrigens auch für die *freizeit* geschrieben. Heute wird sie ebenda porträtiert: Und der Kreis schließt sich abermals. Von **Martha Miklin**



Elisabeths Erfindung: der Waldviertler Wickel

Strandbad/Kneippbad Drosendorf
Sebastian Kneipp Platz 1
2095 Drosendorf Stadt