

Essen wie ein Kaiser

Vorchdorf. Überdimensionaler Doppeladler im Maisfeld des Wirtes in der Edt

VON JOSEF LEITNER

Ein seltenes Naturerlebnis erwartet Besucher des Vorchdorfer Landgasthauses „Wirt in der Edt“ (Schart 7). Unmittelbar neben dem Gasthaus spaziert man, von einer eigenen App geleitet, durch ein mannshohes Maisfeld. Ein 1,2 Meter breiter Gehweg zeichnet exakt einen 250 Meter langen und ebenso breiten überdimensionalen Kaiser-Doppeladler nach.

Der Kaiserblick

Sanftes Rauschen der Blätter der Maisstauden und erdiger Geruch begleiten die Entdeckertour, die bei gemütlichem Tempo einhalb Stunden dauert. Sieben Stempelstationen laden die kleinen und großen Labyrinth-Besucher ein, an einem Gewinnspiel teilzunehmen. Von der etwas höhergelegenen Spitze der Krone öffnet sich der „Kaiserblick“. „Wenn der Kaiser nach Bad Ischl gefahren ist, hat er wahrscheinlich genau diese Aussicht gehabt. Eine gerade Linie führt als virtuelle Achse exakt nach Süden über den Gmundner Grünberg bis nach Bad Ischl“, erläutert der Wirt und kreative Schöpfer dieses Naturschauspiels, Erwin Radner.

Nördlichster Punkt

„Das Maisfeld liegt genau am nördlichsten Punkt des Salzkammergutes und ist auch der nördlichste Punkt der Kulturhauptstadt-Region. Gerade heuer möchten wir darauf aufmerksam machen, dass Bad Ischl neben der Kulturhauptstadt auch eine Kaiserstadt ist.“ Bereits in den vergangenen fünf Jahren hat Radner mit spektakulären Motiven wie einer



Der Kaiseradler im sechs Hektar großen Maislabyrinth



Wirt Erwin Radner im Maislabyrinth



Sommerfreuden im schattigen Gastgarten



Der Hauspfeiß mit Zwiebelringen



Das Bauern-Cordon-Bleu, gefüllt mit Zwiebel und Speck



Der Salat Karibik Flair mit einer Spezialsauce



Der Kalbsbraten vom Milchkalb

Oberösterreich-Landkarte oder einem Maya-Kopf das angrenzende Feld zu einem attraktiven Tagesausflugsziel im Sommer gestaltet.

Auch im Landgasthaus sollen sich alle Gäste bei einem prächtigen Vor-alpenpanorama und der guten bürgerlichen Küche wie ein Kaiser fühlen. Im schattigen Weinlaubengastgarten lassen sich die Köstlichkeiten des Hauses genießen, welche Wirtin Elke und ihre Mutter Veronika zubereiten. Es beginnt

mit einem Kalbsbraten vom Milchkalb aus dem Nachbarort, mit Reis, Kartoffeln und Salat (19,90 €), der zart und saftig schmeckt. Der Hauspfeiß (21,90 €) besteht aus Stücken von Schweine- und Rindslendchen sowie Schweinskotelett und Hühnerfilet. Alles ist in Pfeffersauce mit hausgemachtem Most-Whisky verfeinert und wird mit Twisterfrites, Gemüse und Salat serviert. Ein kraftvoller Klassiker ist das Bauern-Cordon-Bleu, das mit Zwiebel, Speck und

Champignon gefüllt ist (18,90 €). Auch der Salat mit dem klingenden Namen Karibik Flair mit Hühnerstreifen in Kokospanade und Sweet Chili Dip (13,90 €) wird gerne bestellt und ist mit den bunten Farben auch optisch eine Augenweide.

Freunde fleischloser Speisen wählen das vegetarische Dreierlei (16,90 €). Ein Halloumi/Tofu-Grillspeiß auf Couscous vereint sich mit Spinat/Hirtenkäse-Knöderl und in Kräutersauce gebackene Champi-

nons und Karfiol. Dazu gibt es Sauerrahmdip und Salat.

Erwin hat den Weg ins Gastgewerbe über die Liebe gefunden und betreibt seit 2006 mit seiner Frau Elke und deren Eltern den Landgasthof. „Alles wird von uns selbst gemacht und frisch zubereitet. Die Gäste kommen überwiegend aus dem Zentralraum.“ Es sind vor allem Familien mit Kindern, die den großen Spielplatz nutzen. Geöffnet ist von Mittwoch bis Sonntag.



App zeigt den nördlichen Punkt des Labyrinths an, die Spitze der Krone des Doppeladlers