

700 Jahre Kothmühle

MOST celebrated



EIN SONDERJOURNAL DER 

MOST
relaxed

MOST
beautiful

MOST
delicious



**JETZT
PROBIEREN!**

**PURE
LEIDENSCHAFT
IN SCHWARZ.**

*Wieselburger
Schwarzbier.*

Partnerbetrieb von:



Vorwort

Als Vorsitzende des Mostviertel Tourismus und Obfrau des Tourismusverbandes Moststraße gratuliere ich der Familie Scheiblauer ganz herzlich zu ihrem Jubiläum. Es freut mich ganz besonders, ein so hochwertiges und anspruchsvolles Hotel in der Region zu haben. Dieses Jahr feiert das RelaxResort Kothmühle das 700-Jahr-Jubiläum und ist in unserer Region einer der bedeutendsten Gastgeber.

Mit ca. 20.000 Nächtigungen von Seminar- und Urlaubsgästen pro Jahr bringt die Familie Scheiblauer Schwung in die Region und belebt nachhaltig das wunderschöne Mostviertel. Seit mittlerweile 150 Jahren ist die Familie in Neuhofen an der Ybbs mit ihrem Gasthof, Restaurant und Hotel Kothmühle schon vertreten und hat das Leitthema der Moststraße „Alles Birne“ perfekt umgesetzt. Seit 2014 kann die Familie Scheiblauer auch das Schloss an der Eisenstrasse in Waidhofen an der Ybbs ihr Eigen nennen und versteht es, mit ständig neuen Angeboten und Packages sich gekonnt in Szene zu setzen.

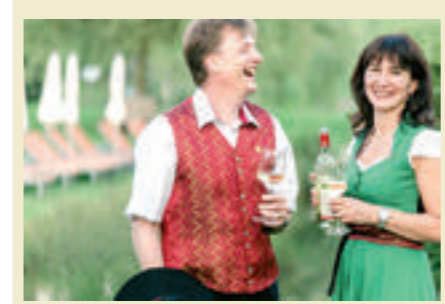
Für die zahlreichen Nächtigungsgäste sind das RelaxResort Kothmühle sowie das Schloss an der Eisenstrasse ein Qualitätsgarant im charmanten Mostviertel. Als Mostbaron legen Johannes und Christiane Scheiblauer auf regionale Produkte und preisgekrönte Moste besonderen Wert. Bereits die Seniorchefin, Marianne Scheiblauer, griff das Thema in frühen Jahren auf und brennt heute noch die eigenen Edelbrände für die Kothmühle-Gäste selbst.

Ich wünsche der gesamten Familie für die weitere Zukunft viel Erfolg und Kraft für die Umsetzung ihrer Ziele und hoffe auf viele weitere innovative Ideen für die Region.

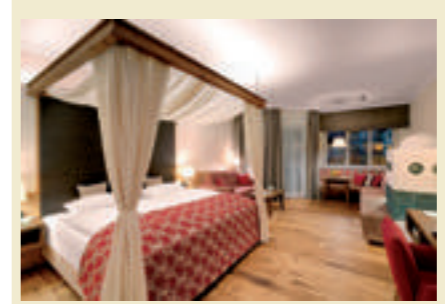
**Herzlichst,
Ihre Michaela Hinterholzer**



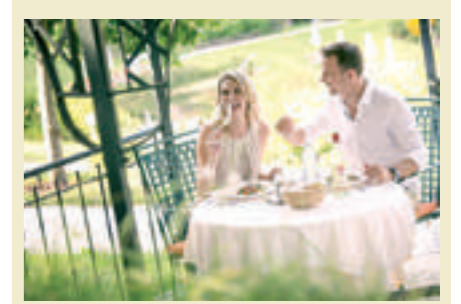
Inhaltsverzeichnis



Hoteliers Christiane & Johannes Scheiblauer im Interview
Seite 4



Ein Wellnesswochenende im RelaxResort Kothmühle
Seite 6



Ein Paradies für alle Sinne: der RelaxGarten
Seite 12



Jubiläumsjahr 2016: 700 Jahre Kothmühle & 150 Jahre Familie Scheiblauer
Seite 26



Gaumenfreuden aus der Küche der Kothmühle: drei Rezepte zum Nachkochen
Seite 32

**RELAXRESORT
KOTHMÜHLE**
Kothmühle 1
3364 Neuhofen/Ybbs
Tel.: +43 7475 521 12
office@kothmuehle.at
www.kothmuehle.at



Impressum: Sonderprodukt der NÖN – unabhängige Wochenzeitung für Niederösterreich – im Auftrag der Hotel Kothmühle GmbH. Für den Inhalt verantwortlich: Kothmühle & NÖN. Medieninhaber und Hersteller: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- und Verlags-Ges.m.b.H., Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten. Mitglied des VÖZ. Art Copyright © Bildrecht, Wien. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.noen.at/impressum ständig aufrufbar. Fotos: Erich Marschik, Heribert Hudler, Doris Schwarz König, Weinfranz, Thomas Haberland, shutterstock.com/c12 (Seite 13) und Hotel Kothmühle GmbH.



Mit ganzem Herzen Hoteliers

Christiane und Johannes Scheiblauber sind Inhaber des RelaxResort Kothmühle in Neuhofen an der Ybbs und des Schlosses an der Eisenstrasse in Waidhofen an der Ybbs. Im Interview erzählen sie über ihr Leben als Hoteliers und gewähren auch private Einblicke.

Sie feiern 2016 sage und schreibe 700 Jahre Kothmühle und 150 Jahre Familie Scheiblauber am Hof. Blicken wir zurück: War es von Anfang an klar, dass Sie den Betrieb von Ihren Eltern übernehmen werden?

Johannes Scheiblauber: Nein, ganz und gar nicht. Ich habe als Kind und Jugendliche gesehen, dass meine Eltern

rund um die Uhr arbeiteten, und für mich stand damals fest, dass ich alles werde, nur sicher kein Hotelier. Nach dem Gymnasium habe ich mit dem Betriebswirtschaftsstudium auf der WU in Wien begonnen. Im Laufe des 1. Semesters wurde mir aber schnell klar, dass ich unbedingt Unternehmer werden wollte. Warum also nicht den elterlichen Betrieb

übernehmen, ich kann ihn ja nach meinen Vorstellungen gestalten.

Christiane Scheiblauber: Da mir Kochen von Kindheit an immer großen Spaß gemacht hat, war es naheliegend, eine Ausbildung in einem Hotel zu machen. So habe ich in der Kothmühle begonnen. Während dieser Zeit habe ich Johannes kennen- und lieben gelernt.

Von den Übernahmeabsichten meines Mannes war ich anfangs nicht so begeistert, merkte aber mit der Zeit, dass die Vielfältigkeit des Hotels genau das richtige Arbeitsumfeld für mich sein könnte.

Wie ging es beruflich weiter?

Johannes Scheiblauber: Mein Studium an der WU habe ich zwei Mal unterbrochen: das erste Mal, um meine junge Familie zu ernähren – ich war in dieser Zeit für die Bar im Hotel zuständig. Das zweite Mal einige Jahre später, um mich das erste Mal selbstständig zu machen im Rahmen der Landesausstellung Ostarichi 1996. Kurz nach meiner Sponsion habe ich dann die Kothmühle am 1. Februar 1998 übernommen. Später habe ich mir noch einen Traum erfüllt und ein Studium im Ausland absolviert: von 2005 bis 2007 habe ich den Master of Business Administration an der London Business School und an der Columbia Business School in New York gemacht.

Christiane Scheiblauber: Für die Leitung eines Hotelbetriebes benötigt es einiges an Grundwissen, deshalb war mein zweiter Bildungsweg 2005 bis 2006 das Tourismus Sales & Marketing Expert Program in Salzburg und danach von 2007 bis 2009 die Ausbildung zur Diplomhotelière im Rahmen der Unternehmer-Akademie der Österreichischen Hotelierversicherung.

Und wer ist für welche Bereiche im Haus zuständig?

Johannes Scheiblauber: Meine Schwester Maria kümmert sich um unsere Mitarbeiter in beiden Betrieben. Meine Gattin Christiane ist für Qualitätssicherung und Marketing zuständig. Finanzen und Controlling sind meine Hauptaufgabenbereiche. Diese Zuständigkeiten gelten auch für das Schloss an der Eisenstrasse in Waidhofen an der Ybbs, das wir 2011 gepachtet und 2014 erworben haben. Last, but not least kümmert sich unsere Mama um die Landwirtschaft und ums Schnapsbrennen.

Ihre Eltern Marianne und Johann legten den Grundstein für die heute so erfolgreiche Kothmühle, 1969 wurde erstmals groß umgebaut und ausgebaut, 1995 war der Betrieb auf 74 Zimmer und 5 Seminarräume angewachsen. Sie haben 1998 übernommen, und wieder wurde fleißig gebaut und

umgebaut, letztlich zu einem RelaxResort mit 91 Zimmern usw. Warum?

Johannes Scheiblauber: Alle acht bis zehn Jahre ist für uns der ideale Zyklus, einen großen Schub in Richtung Qualität und auch in Quantität im Hotelbetrieb zu machen. Bis auf den letzten Umbau 2015 war damit auch immer eine Kapazitätserhöhung verbunden, da sich der Umbau dann auch leichter amortisiert.

Wie gehen Sie an so ein Großprojekt heran?

Christiane Scheiblauber: Das ist jedes Mal eine große Herausforderung! Schon aus wirtschaftlicher Sicht würde uns ein Fehltritt auf lange Zeit lähmen. Aus diesem Grund wird ein Großprojekt auch mit jahrelanger Vorlaufzeit geplant. Es gab vor dem letzten großen Umbau auch eine Familienklausur mit Moderation, ein Erlebnisplaner aus der Schweiz und ein Resortplaner aus Barcelona wurden zu Rate gezogen. Es wird also lange, lange gedreht, bis es rund wird. In Summe hat dieser Prozess fünf Jahre in Anspruch genommen.

Und ist es für Sie rund geworden, sind Sie mit dem Ergebnis zufrieden, sind die Gäste zufrieden?

Christiane & Johannes Scheiblauber: Sehr!

Christiane Scheiblauber: Obwohl ich ein sehr kritischer Mensch bin.

Johannes Scheiblauber: Auch das Feedback unserer Gäste fällt sehr gut aus, sei es jetzt bei den Privatgästen, die sich bei uns eine Auszeit gönnen, oder bei unseren Seminargästen.

Den Seminarbereich haben Sie ja vollkommen neu gestaltet. Worauf wurde dabei Wert gelegt?

Johannes Scheiblauber: Es ist sehr viel Hirnschmalz in diesen Bereich geflossen, denn wir wollten etwas Neues schaffen, was es in Österreich noch nicht gibt. Geworden ist es, neben den top ausgestatteten Seminarräumen, eine Pausenzone, die sich an den Elementen Erde, Metall, Wasser, Feuer und Holz – immer mit Bezug zum Mostviertel – orientiert. Es ist eine Art Gegenwelt, in der unsere Seminargäste zur Ruhe kommen und loslassen können.

Christiane Scheiblauber: Auch sind die Räume lichtdurchflutet und hell und



von der Pausenzone hat man einen wunderbaren Blick in den RelaxGarten.

Oft wird die Kothmühle als Haus mit Seele beschrieben. Was heißt das?

Christiane Scheiblauber: Ein Haus, wo sich der Gast von Anfang an wohlfühlt, ohne dass es dafür Worte braucht.

Wie verbringen Sie eigentlich Ihren Urlaub?

Johannes Scheiblauber: Wir hören natürlich auch im Urlaub nicht auf, Hoteliers zu sein, sind immer offen für gute Ideen. Es müssen aber keine Luxushotels sein, sondern spannende Betriebe, einmal in Österreich, dann wieder im Ausland.

Und wie sieht es mit der nächsten Generation aus?

Johannes Scheiblauber: Wir haben drei Kinder. Wir werden die Betriebe so aufbereiten, dass es auch der nächsten Generation Spaß macht, Geschichte in der Kothmühle zu schreiben.

Hier bin ich Mensch!

Entspannen und genießen, Ruhe finden, Natur erleben, Auszeit nehmen und Kraft tanken im RelaxResort Kothmühle. Drei Tage lang eintauchen in eine andere Welt, fernab des hektischen Alltags. Diese Luftaufnahme stammt vom Kothmühle-Package „Ballon Picknick“, ausgeführt von Mostviertel Ballooning.



Die neue, gemütliche Mostbaronstube.



Die Mostviertler Suite: perfekt für Wellnesswochenenden und Wochenendurlaube für Verliebte.



Die Brousstube trägt den Namen des zarten Gourmetmostes „Brous“.



Wellness einmal anders: Schwitzen in der Mühlensauna.

Ein Wochenende Auszeit und Kraft tanken in der Kothmühle im idyllischen Mostviertel, genauer gesagt: in Neuhofen an der Ybbs! Nach dem Stress der letzten Wochen mit Vorfreude herbeigesehnt. Schon bei der Hinfahrt zum 4-Sterne-RelaxResort beginnen die Entschleunigung und der Zauber des Mostviertels zu wirken: Das sanfte Hügelland mit den prächtigen Birn- und auch Apfelbäumen sowie den stolzen Vierkantern ist von wunderbarer Schönheit, ein wahrer Augenschmaus.

Noch drei, noch zwei Kurven, dann steht er da, der Traditionsbetrieb, das Zuhause für die kommenden drei Tage. Die Damen an der Rezeption begrüßen mit einem herzlichen Lächeln. Angekommen, so das Gefühl von der ersten Minute an. Die Mostviertler Suite hält, was das Angebot verspricht: Kachelofen, gemütliche Sitzzecke, ein traumhaftes Himmelbett und ein ebenso traumhafter Blick vom Balkon in den RelaxGarten.

MÜHLENSAUNA, NATURBADETEICH UND MOSTVIERTLER KULINARIK

Es bleibt noch Zeit, einen Kaffee und einen hausgemachten Blechkuchen am Balkon zu genießen und sich ein kurzes Schläfchen auf der bequemen Sitzliege zu gönnen. Herz, was willst du mehr? Danach vielleicht eine Runde schwimmen gehen, nach Lust, Laune und Temperatur drinnen oder draußen, im Pool oder im Naturbadeteich, der 30 Meter lang und drei Meter tief ist. In der Mühlensauna, einer traditionellen Lärchenholzhütte

mit Mühlenrad, finnisch schwitzen. Diese wurde übrigens von ihrem ursprünglichen Standort behutsam abgetragen und im Kothmühle-Saunahof originalgetreu wieder aufgebaut, wie Christiane Scheiblauer erzählt. Oder sich für eine Massage, Entspannungsbehandlung oder Beauty-Anwendung anmelden. Mal sehen. Auf jeden Fall entspannt eintauchen in die Welt der Kothmühle – ihn einfach zulassen, den Genuss für Körper und Seele.

Apropos Genuss: Dieser setzt sich auch punkto Kulinarik fort. Das Mostviertel kommt in der Kothmühle auch auf die Teller und in die Gläser, serviert in der neuen, gemütlichen Mostbaronstube. Küchenchef Wolfgang Draxler und sein Team wissen zu verwöhnen und zu überraschen: ein gebackenes Rehragout mit Selleriepüree, Rotweinsauce und Mostviertler Falafel und Kürbiskern-Grießknödel mit Hollerröster. Man schmeckt die Leidenschaft bei jedem Bissen. Den Gaumen verwöhnen auch die Gourmetmoste, die Krönung im Schaffen der Mostbarone. Der von der Seniorchefin gebrannte Vogelbeerschnaps, einer von vielen aus ihrem Sortiment, ist angenehme Pflicht und an der Bar getrunken der perfekte Ausklang eines perfekten Abends.

Die Vorfreude auf zwei weitere Tage hier bei den Scheiblauers lässt mit einem Lächeln einschlafen und aufwachen, denn: Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein – um mit den Worten des großen Goethe zu sprechen. www.kothmuehle.at



Es sind reine Glücksmomente, MOST relaxed zu sein.



Das Schwimmbad mit Innen- und Außenbereich, Schwallduschen, Bodensprudel und Whirlecke.





MOST generous

Stolz auf jeden Einzelnen

Maria Schuett ist die Human-Resources-Chefin in der Kothmühle und im Schloss an der Eisenstrasse und somit erste Ansprechperson für 90 MitarbeiterInnen.

Seit wann arbeiten Sie in der Kothmühle?

Maria Schuett: Ich bin seit 1984 im Betrieb und habe bis 2007 die Rezeption der Kothmühle geleitet. Nachdem ich in diesem Jahr Nachwuchs bekommen habe und arbeitszeittechnisch nicht mehr so flexibel war, habe ich die Verantwortung für die Human Resources übernommen. Heißt, ich bin die Schnittstelle zwischen der Chefetage und den MitarbeiterInnen, bin für Bewerbungsgespräche und Einstellungen verantwortlich, kümmere mich um die Anliegen und Sorgen des Personals und organisiere Betriebsausflüge und Schulungen.

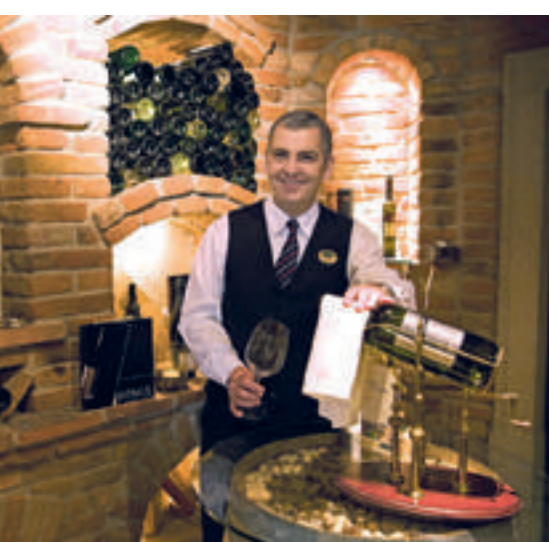
Was ist das Schöne an Ihrem Job?

Maria Schuett: Dass kein Tag gleich ist und ich mit jungen, dynamischen Leuten arbeiten kann. Christiane, mein Bruder Johannes und ich schauen auch darauf, dass sich unsere MitarbeiterInnen in ihrem Beruf bestmöglich entfalten können. Und mir geht es dann gut, wenn es den MitarbeiterInnen gut geht.

Und die Herausforderungen?

Maria Schuett: Ausreichend qualifizierte MitarbeiterInnen für die Kothmühle und das Schloss an der Eisenstrasse zu finden.

Sie wollen in der Kothmühle arbeiten? Einfach eine Bewerbung an: maria.schuett@kothmuehle.at schicken. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!



MOST engaged

Ein großes Miteinander

Egal, ob langjährige MitarbeiterInnen oder Lehrlinge – in der Kothmühle fühlen sich alle wohl und schätzen das hervorragende Arbeitsklima.

„Dieses Hotel hat zu hundert Prozent Potenzial – das war mein erster Eindruck, als ich zum ersten Mal hier war.“ **Chefkoch Wolfgang Draxler** sitzt in der Küche, während sich nebenan späte FrühstücksgeherInnen am Buffet laben und sich die Küchenmannschaft abwechselnd für eine kleine Stärkung an den Gemeinschaftstisch setzt, erinnert er sich zurück, wie es war, als er vor beinahe 27 Jahren seinen ersten Arbeitstag hier hatte. Davor arbeitete er auf Saison, mal in Österreich, mal im Ausland. In der Kothmühle schließlich ist er am 1. Jänner 1990 angekommen und zaubert seither Bodenständiges auf besondere Art und Weise, aber ohne Firlefanz, auf den Tisch. So werden die Salzburger Nockerl zu Most-Nockerln mit Dirndlmarmelade und die rosa gebratene Lammkrone auf einer Honig-Mostkrone serviert. „Ich peppe typische Gerichte auf, indem ich sie ans Mostviertel anlehne“, erklärt der Chef der Küche. Produkte aus der Region von bester Qualität – das steht für ihn außer Frage, doch die wichtigste Zutat entsteht direkt an der Herdplatte. „Es macht mir Freude, es macht den MitarbeiterInnen Freude, es rennt einfach der Schmäh“, beschreibt Draxler die Arbeitsatmosphäre. Doch hinter all dem steckt auch Zielstrebigkeit: Die Gerichte

– von einzigartigen Mostviertler Spezialitäten bis zur internationalen Haute Cuisine – müssen einfach passen. Einmal in der Woche finden mit sämtlichen Abteilungschefs Meetings statt, bei denen reflektiert wird, was besser gemacht werden könnte. „Es gibt keine Geheimnisse. Man kann keine Fehler verstecken, sondern sich nur bemühen, dass diese nicht mehr vorkommen“, beschreibt Draxler das Bestreben nach Weiterentwicklung des Hotels im Gesamten und der MitarbeiterInnen im Einzelnen.

Fünf MitarbeiterInnen und sechs Lehrlinge zählt übrigens die Mannschaft der Küche, „die keinen Wunsch offenlässt“, schwärmt der Chefkoch. Sowohl personell als auch räumlich. Denn mit dem Umbau des Hotels 2015 bekam er „seine Küche“. Sein größter Stolz: Der „Chef’s Table“, wo inmitten des Küchengeschehens ein exklusives Menü genossen werden kann.

Servicechef Dietmar Bayerl kommt vorbei und bespricht mit Draxler kurz die heutige Speisekarte. Dann blickt er in den lichtdurchfluteten Frühstücksraum nebenan, der sich langsam zu leeren beginnt. Eine Servicemitarbeiterin empfiehlt Gästen gerade einen Spazierweg, während ein anderer die letzten Brösel beseitigt. Wenn es „finished“ heißt,

Das Team der Kothmühle & des Schlosses auf Betriebsausflug in Lemberg.

sämtliche Detailarbeiten erledigt sind, alles sauber ist, jeder Löffel an seinem Platz liegt und sämtliche Kerzen in Reihe und Glied stehen, dann ist das ein besonderer Moment für den Servicechef. Jede Menge Handgriffe sind notwendig, um jene gemütliche Atmosphäre zu schaffen, die Bayerl den Hotelgästen auch bieten möchte. „Nichts für selbstverständlich halten, da man sonst beginnt, schlampig zu werden“, verrät Bayerl, der mit über 26 Jahren Dienstzeit ebenfalls zu den langjährigsten MitarbeiterInnen der Kothmühle gehört.

Am 1. Juni 1990 trat er, direkt nach Ausbildung und Bundesheer, hier seinen ersten Job an. Und blieb bis heute. „Die Zeit verging im Nu“, weiß der Servicechef. Der Grund dafür? „Hier im Hotel findet kein Stillstand statt. Es ist ein ständiger Prozess der Weiterentwicklung, den du selbst auch lebst.“ Unbewusst hat er so über Jahrzehnte hinweg das herzliche Flair der Kothmühle mitgestaltet. Und sie mit einem ganz besonderen, edlen Tropfen verfeinert: dem Hotelwein „Intimus“ („bester Freund“). Ein exklusiver Rotwein nur für Hotelgäste, den Bayerl alljährlich mit Winzer Markus Schuller aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot cuvéeiert. Ein hervorragender Wein allein macht jedoch kein gutes Service aus: „Dem Gast mehr geben, als er erwartet“, betont der Servicechef. Vorausschauend arbeiten, als Bindeglied zwischen Gast und Hotel stets mit Freundlichkeit fungieren. „Das ist das Wichtigste: Freundlichkeit“, meint der Servicechef. Das sei auch die Stärke des Ho-

tels, ist er überzeugt. Das große Miteinander dieses Familienbetriebs, in dem das gegenseitige Vertrauen zwischen langjährigen MitarbeiterInnen, frischen Lehrlingen und den Chefs zu einem Ort voller Mostviertler Herzlichkeit wird.

Zum Team gehört seit zwei Monaten auch **Kochlehrling Stefan Zellhofer**. Unter den Fittichen des Küchenchefs lernt er jeden Handgriff – und das gefällt dem 15-Jährigen auch so gut. „Dass ich nicht einfach nur Teller abwaschen, sondern wirklich etwas lernen kann.“ An das lange Stehen muss er sich jedoch noch gewöhnen: „Das ist wirklich anstrengend, aber es ist wirklich cool hier“, erzählt Zellhofer, während er die Salate zubereitet.

Schon etwas länger Teil der Hotelfamilie ist **Sandra Berger, Lehrling im zweiten Jahr für Hotel- und Gastgewerbeassistentin**. Meist steht sie an der Rezeption der Kothmühle, immer mit einem freundlichen Lächeln, um die Gäste willkommen zu heißen. Telefonisch Auskunft geben, E-Mails beantworten, Feiern und Seminare organisieren und die Gäste in Folge vor Ort betreuen und ihnen ihre Wünsche von den Augen ablesen, oftmals kommunikative Schnittstelle zwischen Küche, Service und Gast sein – all das zählt zu den Aufgaben von Sandra Berger. Warum gerade diese Lehre? „Daran war Alfons, der Rezeptionist in einer deutschen Serie, schuld. Wie ich ihn gesehen habe, war mir klar, dass ich das, was der macht, auch machen will.“ So auf den Geschmack gekommen, kann sie hier in der Kothmühle ihren Traumberuf leben.



Bilder von oben: Chefkoch Wolfgang Draxler, Servicechef Dietmar Bayerl, Kochlehrling Stefan Zellhofer und Lehrling für Hotel- & Gastgewerbeassistentin Sandra Berger





Ein Gartenreich der Sinne

Der RelaxGarten der Kothmühle eignet sich bestens für Ihren Wellnessurlaub in Niederösterreich: Schlendern Sie durch das Naturparadies, tauchen Sie ein in ein Reich der Düfte und in den großzügigen Naturbadeteich, genießen Sie einfach das Leben in vollen Zügen!



Naturbadeteich & Relaxliegen

Unser RelaxGarten ist ein 20.000 m² großes Naturparadies mit magischen Rast- & Ruheplätzen. Für den Wellnessurlaub in Österreich in einer Oase der Ruhe. Für romantische Momente und entspannte Stunden.

Betreten Sie das Reich der Sinne. Tauchen Sie ein in unseren idyllischen Naturbadeteich – er ist 30 Meter lang und 3 Meter tief. Genießen Sie beim Schwimmen das Leben in vollen Zügen. Lassen Sie sich auf den Relaxliegen von der Sonne verwöhnen.



Romantischer Pavillon und RosenPlatzerl

Ein von Rosenbögen gekrönter Weg führt durch den RelaxGarten zum Pavillon. Dieser romantische Ort ist wie gemacht für Heiratsanträge, ein romantisches Dinner für zwei oder um einfach nur zu sagen: „Wie schön, dass es dich gibt!“ Nehmen Sie im Frühjahr und Sommer den feinen Duft der eleganten Rosenblüten wahr. Schwelgen Sie in Ihrem Wellnessurlaub im Zauber des Augenblicks. Unsere RosenPlatzerln sind Lieblingsorte für alle Romantiker und Rosenfans.





BirnenSchaukel

Einfach nur frei fühlen! Schaukeln Sie am mächtigen Birnbaum in den Tag hinein und erleben Sie das wohltuende Wellness-Urlaub-Gefühl im RelaxGarten der Kothmühle in Neuhofen an der Ybbs. Auf der BirnenSchaukel lässt es sich auch wunderbar kuscheln, denn sie bietet Platz für zwei.



Kräutergarten und Feuerstelle

Unser Kräutergarten ist eine Wunderwelt, die uns immer wieder aufs Neue begeistert. Unter den zahlreichen Kräutern ist z. B. der unglaublich gut duftende Lavendel zu finden, der beruhigend und mild desinfizierend wirkt. Die appetitanregende Zitronenverbene, die anregende Pfefferminze sowie die Zitronenmelisse, die äußerlich angewandt bei muskulären Verspannungen hilft. Und es gibt noch mehr zu entdecken ... Übrigens bedienen sich die Köche in unserem Wellnesshotel sehr gerne an den frischen Kräutern aus dem hoteleigenen Kräutergarten. Gleich beim Kräutergarten haben wir unsere Feuerstelle für romantische Lagerfeuer, die wir zu besonderen Events entzünden.



RelaxKorb im NaschGarten für beerenstarken Genuss

Naschen Sie zur Beerensaison von unseren Früchten: Himbeeren, Ribiseln, Stachelbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren gedeihen in unserem Obstgarten. Mmh, ganz frisch genießen! Nach dem Naschen dürfen Sie gerne im RelaxKorb inmitten der süßen Früchte ausruhen.



Gibt's kein Paradies, gibt's doch Paradiese.
PRENTICE MULFORD

**Meine Bank im Ybbstal
für die Wirtschaft in der Region**

**Raiffeisenbank
Ybbstal**



Alles Birne – Tagen im Mostviertel

Erfolgreich tagen, verwöhnen lassen und den 4-Sterne-Komfort in einem der herausragenden Tagungshotels in Österreich genießen.

Durch einen überdimensionalen Mostbirnenkorb betreten Sie eine neue Welt der Seminare. Im Tagungsbereich Birne der Kothmühle erwartet Sie eine völlig neue Pausenzone, die sich an den Elementen Erde, Metall, Wasser, Holz und Feuer – immer mit Bezug zum Mostviertel – orientiert. „Ein sehr wichtiger Punkt des Umbaus war für uns die Mostviertler Ankommen- und Pausenzone“, bestätigt Christiane Scheiblauer: „Gerade in der heutigen hektischen Welt ist es enorm wichtig, dass die Teilnehmer zuerst mal ankommen und somit auch zur Ruhe kommen müssen, um den Erfolg des Seminars zu sichern.“

Also wurde dieser Bereich auf etwa 200 Quadratmeter erweitert. Zum Ankommen im Bereich „Erde“ durchschreitet man die überdimensionale „Zoa“, einen Weidenkorb zur Ernte der Mostbirnen. Obstkisten und Schaukelsofas dienen als Sitzgelegenheiten bei Kleingruppenarbeit oder als Rückzug zwischendurch. Das Herzstück der Pausenversorgung deutet ein Mühlenrad an, das an den Ursprung des Hauses erinnert. Raumhohe Glasfronten und große Terrassen öffnen die Seminarräume zum Garten hin und verbinden so Natur und Landschaft mit dem Innenraum.

Die Seminarräume wiederum sind nach Mostapfel- und Mostbirnensorten benannt. Die Form der Frucht und der Blätter, die Farben der Birne und des Baumes, aber auch die Struktur und Haptik des Holzes sind wesentliche Gestaltungselemente. Wissenswertes rund um die Birne ziert die Wände. Der Gast wird so auf mehreren Ebenen angesprochen, wird mit den Besonderheiten der Region vertraut und gleichzeitig von der Natur außen in die Gegenwart des Innenraums und der konzentrierten Informationsvermittlung geführt.

Last, but not least: Das flexible Trennwandsystem der neun Tagungsräume gewährleistet für jedes Seminar, für jede Präsentation oder Tagung die ideale Raumgröße. Die Beschallungsanlage garantiert die ungestörte Durchführung von Parallelveranstaltungen. Alle unsere Seminarräume haben Tageslicht und die Mehrzahl einen direkten Zugang zur Terrasse oder sogar eine eigene Terrasse.

www.kothmuehle.at



MOST relaxed

Packages für Ihren Urlaub

Bunte Genussmomente genießen. Jeden Augenblick leben. Verwöhnt werden. Ein paar Tage ausspannen. Zeit für sich auskosten. Romantische Momente erleben. Mit Freunden relaxen. Aktiv sein im Urlaub im Mostviertel. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Angebote für Ihren Urlaub im RelaxResort Kothmühle in Neuhofen an der Ybbs.



Frühstück im Himmelbett

Jetzt die Kuschelzeit genießen! Nutzen Sie diese Stimmung und verführen Sie Ihren Partner in ein kleines Paradies. Am Abend empfangen wir Sie mit Sekt und Erdbeermark zu einem 5-Gang-Dinner im Panoramarestaurant, wo Sie den Tag gemütlich ausklingen lassen. Verbringen Sie eine Nacht im Himmelbett und den Vormittag mit Frühstück im kuscheligen Daunenbett. Dazu bekommen Sie eine exklusive Designertasse für zu Hause.

1 Übernachtung

ab 147 Euro pro Person



Relax Weekend

Ein Wochenende voller Entspannung. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Relaxzimmer. Am Nachmittag locken Sie Cappuccino und der Duft von Blechkuchen in unsere Mostbaronstube. Während dieses Wochenendes können Sie unser gesamtes RelaxResort genießen.

2 Übernachtungen

ab 226 Euro pro Person



Schmusekatzen Weekend

Damit erst gar kein Stress hochkommt, warten am Zimmer eine Flasche Rieslingsekt, Knabbergebäck, ein kleines Schmusekätzchen und Duftkerzen auf Sie. Genießen Sie völlig relaxed und entspannt am Pool oder im Dampfbad. Knabbern Sie ein paar Nüsse und atmen Sie Lavendelduft pur. Am zweiten Abend schlemmen Sie mit Ihrem Partner nach drei feinen Gängen als Dessert ein köstliches Schokoladenfondue.

2 Übernachtungen

ab 232 Euro pro Person

Mehr buchbare Packages unter: www.kothmuehle.at

Maßgefertigt für die Kothmühle

Die Tischlerei Schneider aus Euratsfeld gestaltete für das RelaxResort Kothmühle funktionale Möbel im ansprechenden Design.

Als Erstes ist es mir ein Anliegen, der Familie Scheiblauber und dem Team des Hotels „Kothmühle“ zum 700. Jahrestag und zur innovativen Umsetzung ihres Konzeptes im Hotel „Kothmühle“ zu gratulieren. Betritt man die „Kothmühle“, trifft man auf freundliche Menschen, bei denen man die Leidenschaft verspürt, auf die Gäste zuzugehen und ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt mit Erholung, Entspannung und kulinarischen Freuden zu gestalten. Für uns als



„befreundete“ Tischlerei aus der Nachbargemeinde Euratsfeld ist es erfreulich, einen Beitrag zur Philosophie der Familie Scheiblauber und deren Team leisten zu können: Mit unseren Ideen für eine innovative und nachhaltige Gestaltung von funktionellen Möbeln im ansprechenden Design, und durch unseren Beitrag, diese Möbel so perfekt und maßgeschneidert anzufertigen, wie es dem hohen Anspruch der „Kothmühle“ und auch unserem eigenen entspricht.

Wir fühlen uns mit der „Kothmühle“ verbunden. Verbunden in der „Mostviertler Tradition“ des geselligen Miteinanders und des „Z'saumlhaltens“. Verbunden auch in der Absicht, den Kunden und Gästen höchste Qualität zu liefern. Eine Verbundenheit, die wir, die Tischlerei Schneider aus Euratsfeld, mit der Familie Scheiblauber schon lange teilen und aktiv leben. Wofür wir sehr dankbar sind.

In der „Kothmühle“ spürt man die Wurzeln in der Region. Zeichen dafür sind beispielsweise die Tracht, der Most, die Birne oder der Baum in seiner imposanten Pracht. Das gesamte Innendesign des Hotels und der Gastronomie orientiert sich daran.

Auch die Tischlerei Schneider fühlt sich dieser Verwurzelung im Mostviertel verpflichtet. In den gemeinsamen Projekten anlässlich der Umbauarbeiten war es uns möglich, mit hochwertigen Hölzern und Materialien bei der Umsetzung des Konzeptes der neuen „Kothmühle“ mitzuwirken.

Ich wünsche allen Gästen der „Kothmühle“ einen unvergesslichen Aufenthalt in diesem prachtvollen Hotel. Genießen Sie das wunderbare Ambiente! Der Familie Scheiblauber und dem Team wünsche ich in freundschaftlicher Verbundenheit alles Gute und viel Freude in der alltäglichen Arbeit.



Tischlerei - Planungsbüro

schneider⁵
Euratsfeld

VON DER ERSTEN IDEE ZUM GESAMTWERK

schneider | planung und tischlerei

Jedes Projekt wird von Beginn an als Gesamtkonzept gedacht. Die Ideen, Gefühle und Erfahrungen werden in die Planung aufeinander abgestimmt. So wird die Wohnung zu einem Gesamtwerk. Hochwertige Materialien werden detailliert eingearbeitet. Holz, Stein, Stoffe, Metalle, Licht und Accessoires – stilvoll aufeinander abgestimmt. So bestimmen die Einzigartigkeit der Möbel und die Individualität der Menschen das Wohngefühl.

„Handwerk mit Tradition“ bedeutet Maßgenauigkeit und individuelle Anfertigung!

Tel.: 07474/228 www.imtrendwohnen.at



Entgeltliche Einschätzung

Bitte, so schnell wie möglich!

Ein Rekord-Hotelumbau im Rekord-Sommer: Rund um STRABAG-Projektleiter Karl Hausberger hat eine Hundertschaft an fleißigen Händen ab 6. Juli 2015 in sechs Wochen und fünf Tagen das Unmögliche möglich gemacht.

Sechs Wochen und fünf Tage sind für alle, die sich schon einmal als Bauherren versucht haben, keine Zeit für große Sprünge. Das reicht gerade einmal für eine Badsanierung oder im Idealfall für einen Rohbau mit Dach. Will man in dieser Zeit ein komplettes Hotel in einer Größenordnung von 2.500 Quadratmetern auf den Kopf stellen – inklusive Küche, Zimmer, Seminarräume, Toilettenanlagen, Abwassersystem, 200 m²

Zubau, Dach mit Gaupen etc. –, dann klingt das schon eher unwahrscheinlich.

Nicht so für Christiane und Hannes Scheiblauber und ihren Schwager Karl Hausberger, Projektleiter der STRABAG mit über 35-jähriger Berufserfahrung. In genau dieser Zeit haben sie mit einer Vielzahl an fleißigen Händen im Sommer 2015 den Umbau im Kothmühle-Stammhaus erfolgreich über die Bühne gebracht. „Der häufigste Satz, den ich auf der Baustelle

gehört habe, war: ‚Bitte, so schnell wie möglich!‘ An Spitzentagen waren bis zu 250 ArbeiterInnen gleichzeitig auf der Baustelle“, so Karl Hausberger, der als größte Herausforderung aber weniger die Verteilung der vielen Arbeit sah, als das, was den minutiös geplanten Bauablauf störte. So zum Beispiel gleich nach Beginn der Abbrucharbeiten in der Küche. Eigentlich sollten Betonboden und Abflüsse bleiben. Weil sich beim Abriss aber kurzfristig das gesamte Abflusssystem als erneuerungsbedürftig herausstellte und das im Hinblick auf die geplante Speziallösung zur Speisereste-Entsorgung (Abfälle werden zerkleinert, mit Wasser versetzt und über eine eigene Leitung mit freiem Gefälle in einen unterirdischen 10.000-Liter-Bottich vor dem Haus geleitet) eine komplizierte Leitungslegung erforderte, mussten der gesamte Betonboden und sein „Innenleben“ heraus und um 40 cm „tiefer ge-

legt“ werden. Kurzfristige Sonderlösungen ergaben sich auch bei vielen tragenden Bauelementen. „Wir haben im Haupthaus eigentlich die gesamte Statik mit Stahl verstärkt und mit Beton ummantelt“, erzählt Hausberger. „Manches Mal war das höchst kompliziert.“

Verstärkt wurde der zeitlich bedingte Baustress durch die Hitze des Rekord-sommers 2015. Sechs Wochen lang hatte es zum Teil weit über 30 Grad. Karl Hausberger: „Alle drei bis vier Tage war eine ganze Palette Mineralwasser leer getrunken. Auch Sonnenschutz war sehr wichtig.“ Das heiße Wetter hatte aber auch seine guten Seiten. Tagelang waren große Teile des Hauses ohne Dach. Da erwies sich die Trockenheit durchaus als Segen. Dennoch ging es nicht ohne hohen technischen Baustoff-Einsatz. Beispiel Estrich: Ist der im Regelfall erst nach drei bis vier Wochen zum Verfliesen geeignet, musste

man sich in der Kothmühle mit einer „Wartezeit“ von maximal 24 Stunden begnügen. Mit System wurden Bahnen verlegt, während andere trocknen durften. An einen Zwischenfall erinnert sich Hausberger dennoch: „Eine Fliese musste von einem verzweifelten Arbeiter viermal verlegt werden, weil immer jemand in der Trockenphase unabsichtlich draufgestiegen war. Da war dann schon einmal seelischer Beistand notwendig.“

Alles in allem zollt der Projektleiter seinem Team und allen Professionisten auf der Baustelle höchstes Lob. „Die Bereitschaft, bis an die Grenzen zu gehen und die langen Arbeitstage mit so viel Flexibilität durchzustehen, zeigt die enorme Leistungsfähigkeit unseres Unternehmens und die der beteiligten Handwerks- und Gewerbetriebe“, so der STRABAG-Projektleiter.

Sinnbildhaft waren die letzten Stun-

den vor der geplanten Inbetriebnahme mit einem großen Empfang nach einem Golfturnier. Wo tags zuvor noch der Speisereste-Bottich offen in der Erde lag, war frischer Rollrasen. Und wo die BesucherInnen ins neue Haus gingen, war wenige Minuten zuvor noch die Feuerwehr mit den letzten Reinigungsarbeiten beschäftigt. Auch der Küchenchef musste in seinem neuen „Zuhause“ völlig ohne Probedurchgang loslegen – keine einfache Sache bei einer Umstellung auf Induktionskochfelder und einer komplett neuen Haustechnik. Aber wie heißt es so schön: Ende gut, alles gut! Oder wie Karl Hausberger meint: „Geht nicht, gibt es nicht!“

Noch ein gewichtiges Detail am Rande: Der Umbaustress hat Karl Hausberger sieben Kilogramm Gewicht gekostet, die er allerdings längst wieder auf die Waage bringt ...



Von 6. Juli bis 21. August 2015 standen alle Zeichen auf Umbau in der Kothmühle: neuer Seminarbereich, neue Küche, neue Zimmer, neue Stuben, neuer Garten und, und, und. Und das in nur sechs Wochen und fünf Tagen! Dieses Projekt hat eindrucksvoll gezeigt: Wenn alle an einem Strang ziehen, ist alles möglich.

STRABAG-Bauleitung von links: Sebastian Wagner (Bauleitung), Karl Hausberger (Objektleitung, Planung), Engelbert Helm (Polier).



Am 6. Juli war es so weit: Riesige Baumaschinen rollten an und eine Heerschar an BauarbeiterInnen ließ fast keinen Stein auf dem anderen. Teamgeist zeigt die Mannschaft der Kothmühle nicht nur im „normalen“ Arbeitsalltag, sondern auch bei den Abbrucharbeiten. Am 2. Baustellentag wurde mit vereinten Kräften so manche Mauer zu Fall gebracht.



Rechts: 45 Jahre lang wurde in der Küche aufgekocht. Jetzt war es Zeit, Abschied zu nehmen vom alten Herd und Co. Die Küche wurde im Rahmen des Umbaus neu angelegt und angepasst an die neuen Arbeitsabläufe sowie mit modernsten Küchengeräten ausgestattet. Nein! Das Bild rechts zeigt nicht die neue Küchenmaschine!



Rechts: Der Countdown läuft, nur noch 16 Stunden bis zur Eröffnung. Auch wenn man es angesichts dieser Aufnahme kaum glauben kann: Ohne Zeitverzögerung nahm die Kothmühle wieder ihren Betrieb auf! Um den Resortgedanken zu Ende zu führen ist noch eine neue Empfangslösung geplant. Die Rezeption mit Eingang und auch der vordere Teil des Gartens werden dementsprechend angepasst. Mehr wird noch nicht verraten!



Kühlsystemtechnik von Viessmann

Kühlzellen für Gewerbe und Industrie

VISSMANN
climate of innovation



Tecto Spezial
Ausführung mit Bodenradius
Überlappung der Wand- und Bodenelemente



Viessmann ist einer der führenden europäischen Hersteller innovativer Kühllösungen. Das umfassende Sortiment an Produkten und Dienstleistungen beinhaltet höchst effiziente Lösungen für gewerbliche Anwendungen. www.viessmann.at/kuehlsysteme

Viessmann Ges.m.b.H.
Viessmannstr. 1 · 4641 Steinhaus bei Wels
Tel.: (07242) 62381-110 · Fax: 62381-440

ELEKTRO Spreitzer
Photovoltaik

Ihr Spezialist für Sonnenstrom.

Tel. +43 7475/523 27 www.elektro-spreitzer.at

MÖBELHANDEL

herbert käfer
MONTAGEN

Herbert Käfer
Ybbsfeldstraße 8
3376 Karlsbach

0664 / 48 34 514
07412 / 53 5 67
office@kaefer-moebel.at

EP: Pfaffeneder GmbH
Electronic Partner

www.elte.at E-Mail: pj.pfaffeneder@elte.at

3364 Neuhofen/Ybbs, Ostarrichstr. 7

Elektroinstallationen | Photovoltaik | Kundenberatung | Planung

- ▶ Rohstoffgewinnung & Renaturierung
- ▶ Transport & Baumaschinenfuhrpark
- ▶ Erdbau, Wasserbau & Strassenbau
- ▶ Nutz- & Freizeitflächengestaltung
- ▶ Abbrucharbeiten & Recycling ▶ Baurestmassendeponie

HINTERHOLZER
versetzt Berge

HinterHolzer GmbH ▶ 3361 Aschbach ▶ Heide 2
Tel.: 074 76 / 768 10-0 ▶ Fax: DW -23
office@hinterholzer.at ▶ www.hinterholzer.at

apno
KASSENSYSTEME

Christoph Pruckner
SCHLOSSEREI & SCHMIEDE

Familienbetrieb seit 1761

3324 Euratsfeld, Schmiedberg 2 Tel. 07474 / 225 www.pruckner-christoph.at

STRABAG

STRABAG AG – Direktion AS – Hochbau NÖ, Bgld.
Rauscherstraße 10, 3363 Neufurth/Amstetten
07475/52221, Fax: 07475/52221-33
E-Mail: neufurth@strabag.com – www.neufurth.strabag.at
Niederlassungsleiter seit Oktober 2016:
Bmstr. Ing. Martin Pfeiffer

**IHR PERSÖNLICHER ANSPRECHPARTNER
FÜR ALLE BAUVORHABEN:
GEWERBE-, WIRTSCHAFTS- & WOHNBAUTEN!**

DACHDECKEREI

OTMAR WEISE GMBH
& SPENGLEREI

3361 Aschbach
Wallseer-Str. 1
Tel. 07476/ 77 301
Fax ... 77 301 - 77
office@weise-dach.at
www.weise-dach.at

beer|technik GmbH

Reiniger - Tücher - Fein - Industrieller Innenausbau - Sanierschutz - Service

3331 Kienitz/Ybbs | 07448 / 4686 | office@beer-technik.at | www.beer-technik.at

TREMMEL - SCHULLER GesmbH

- Ihr Partnerinstallateur -

Haustechnik für
Gas, Wasser, Heizung, Bäder, Biomasse-,
Luft-, Erd- und Fernwärme-, Solaranlagen, Service

Der Spezialist für alle Fälle

Seit über 40 Jahren sind wir in der Branche tätig, arbeiten innovativ in allen Bereichen zukunftsorientiert mit neuesten Technologien in Richtung Umweltbewusstsein und Energieeinsparung.

Stolz können wir sagen, dass wir seit den Gründerjahren des Hauses Kothmühle als Hausinstallateur dabei sein durften.

Auch hier wird Augenmerk auf modernste Sanitär-einrichtungen, effiziente Heizung und Lüftungsanlagen sowie qualifizierte Arbeit gelegt.

3300 Amstetten | Max-Christstraße 14
Tel.: 07472/64 360 | Fax: 07472/63 538

3364 Neuhofen/Ybbs | Hauptstraße 38
Mobil: 0664/23 180 39

www.tremmel-schuller.at | sd@tremmel-schuller.at

„Wir, die Firma Greibich, legen großen Wert auf Qualität und Kundenzufriedenheit. Durch die langjährige Erfahrung und ständige Weiterbildung unserer Mitarbeiter versuchen wir unseren Kunden den bestmöglichen Service zu bieten. Unser oberstes Prinzip ist, stets am neuesten Stand der Technik zu sein.“

Bei der Sanierung und dem Umbau des Hotels Kothmühle durften wir genau diese Firmenphilosophie zum Einsatz bringen. Wir bedanken uns hiermit für die langjährige Kundentreue sowie die unkomplizierte Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir der Familie Scheiblauer und ihrem Team alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Firma Greibich samt Mitarbeitern

GAS - WASSER - HEIZUNG - BRUNNENBAU

GREIBICH

OTTENHOLZ 3, A-3300 AMSTETTEN
Tel. 07472/62111 Fax Dw 75
E-mail greibich@greibich.at
www.greibich.at

Robert Greibich & Josef Greibich





MOST courageous

Wir waren immer mutig!

Wenn Marianne Scheiblauer, Seniorchefin in der Kothmühle, von ihren bewegten Zeiten als Gastwirtin, Ehefrau und Mutter erzählt, macht sie das mit großer Freude. „Wir haben jeden Tag auch gelacht!“

„Ich bin 50 Jahre um fünf Uhr früh in der Küche gestanden, um das Frühstück für unsere Gäste vorzubereiten. Aber ich hab’ es immer gern gemacht!“ Wenn Marianne Scheiblauer, Seniorwirtin in der Kothmühle, zurückdenkt, lächelt sie. Denn sie ist stolz auf das, was sie zusammen mit ihrem 2004 verstorbenen Gatten Hans mit viel Fleiß und Mut geschaffen hat. „Mutig waren wir immer“, erzählt sie weiter. Das begann schon beim Umbau vom alten Bauernhof zum kleinen Seminarhaus im Jahr 1973. Im September kamen die Bagger, Ende November wurde die neue Gaststube mit Wildwochen eröffnet. „Die Decken waren da zum Teil so feucht, dass Wasser ausgetreten ist. Einmal hatten wir deswegen sogar einen Kurzschluss im Haus“, erinnert sich Marianne Scheiblauer.

LIVEMUSIK UND SOUND AUS DER MUSICBOX

Nach der Eröffnung ging es Schlag auf Schlag. Zuerst mit Knödeltagen, dann mit dem „Sautanz“, zu dem sich jeden Donnerstag die jungen Mostviertler in der Kothmühle versammelten. Paul Wolkerstorfer war der Erste, der dort wöchentlich mit seiner Ziehharmonika aufspielte. „Ab dem ersten Sautanz waren die Wiesergraber Schuhplattler regelmäßig mit dabei. Und noch heute zählen Nachkommen zu unseren Stammgästen. Überhaupt bin ich mir sicher, dass der Sautanz und die vielen Feste in unserem Haus ein fruchtbarer Boden für so manche spätere Beziehung waren!“ Musik war in dieser Phase ein enger Verbündeter für die Kothmühle und ihre Gäste. Das unterstrich auch eine Musicbox in der Gaststube. Marianne Scheiblauer: „Mein Hans ist Anfang der 70er jede Woche mit unseren Gästen mit einem VW-Bus nach Wien gefahren. Dabei hat er immer die Top-3-Singles der deutschen und amerikanischen Hitparade eingekauft!“

In diese Kerbe schlug auch die Eröffnung der hauseigenen Disco am Christtag im Jahr 1985. Einmal mehr erwies sich die Kothmühle als Trendsetter. Es war die Zeit, wo die Kinder erstmals eine tragende Rolle im Familienunternehmen übernahmen. Sohn Johannes zum Beispiel als beliebter DJ. Ein halbes Jahr nach der Disco-Eröffnung schrieb der Neuhofener Gastronomiebetrieb mit einem einzigarti-

gen Open-Air-Konzert Geschichte. Um beim gemeinsamen Auftritt der damals drei beliebtesten regionalen Tanzbands „Atlantis“, „Octopus“ und „Hofas Nefen“ dabei sein zu können, legten Tausende Besucher den Verkehr rund um die Kothmühle lahm. „Es war am 15. August“, einen Tag, nachdem wir zur Silberhochzeit unsere neue Hauskapelle eingeweiht haben“, weiß Marianne Scheiblauer ganz genau. „Unsere Ehe war lange kinderlos. Am Schmerzhaften Freitag im Jahr 1966 sind der Hans und ich daher nach Lourdes gefahren. Ein Jahr später ist der Johannes auf die Welt gekommen. Und nach ihm Maria, Lucia und Rupert. Die Kapelle haben wir aus Dankbarkeit für diesen Segen errichtet.“

UNTERNEHMERISCHER MUT

Die Scheiblausers bewiesen unternehmerischen Mut ein letztes Mal 1996, als das gesamte Hotel umgebaut und erweitert wurde. „Von Altem loszulassen, war nie ein Problem für uns. Das war auch noch so, als unser Sohn Johannes sein erstes eigenes großes Umbauprojekt in Angriff

nahm. Der Hans hat sich damals schon schwer krank auf die Terrasse setzen lassen, um mit freudigen Augen bei den Abbrucharbeiten zusehen zu können.“

Mit dem Tod ihres geliebten Gatten (Marianne Scheiblauer: „Wir haben alles gemeinsam entschieden, waren immer von den gleichen Ideen begeistert und haben jeden Tag zusammen gelacht!“) endete für die Kothmühle-Wirtin zwar ein unwiederbringlicher Lebensabschnitt, nicht aber die Liebe zu den vielen Nebentätigkeiten, die sie seit Jahren erfüllt hatten.

HAUSGEMACHT

Ganz besonders das Verarbeiten von Obst und Gemüse und das Züchten von Blumen haben es ihr angetan. So hat sie die Marmeladen damals wie heute selbst eingekocht. Hausgemacht waren und sind auch der Apfel-Birne-Saft oder zahlreiche, mit Preisen überhäufte Liköre und Schnäpse. „Der Hans und ich haben 1993 über 400 Obstbäume und Beerensaunder gesetzt. Irgendwie war mein Mann ja Wegbereiter für die Most- und

Schnapsbrenner-Tradition in unserer Gegend. Ich hab’ diese Tradition in seinem Sinn fortgesetzt“, erinnert sie sich an ein Lob ihres Ehemannes kurz vor dessen Tod: „Ich bin so froh, dass du so gut Schnaps brennen kannst!“

DER HEILIGE ABEND

Aber eines möchte sie unbedingt anbringen: „Den Heiligen Abend feiern wir, seit ich mich erinnern kann, in alter Tradition zusammen mit unseren Gästen. Um 17 Uhr kommen die Turmbläser von St. Veit. Da versammeln wir uns mit der ganzen Familie und den Hotelgästen im Seminarbereich. Wir beten ein Gsatzl Rosenkranz, singen Weihnachtslieder, lesen Geschichten und gehen gemeinsam durchs Haus ausräuchern. Dann liest der Hausherr das Weihnachtsevangelium und nach dem ‚Stille Nacht‘ gibt es ein 6-Gang-Menü! Zum Abschluss bekommt jeder Gast ein kleines, hausgemachtes Präsent und einen Keksteller.“ Und auch Letztere hat Marianne Scheiblauer – wie könnte es anders sein – jahrzehntelang selbst gebacken.



Gelungene hogast-Projektberatung im RelaxResort Kothmühle

Nach 700 Jahren hat man sich eine „Schönheitskur“ mehr als verdient. So alt wird heuer die Kothmühle in Neuhofen an der Ybbs, die 1316 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Heute steht auf dem Areal ein großzügiges RelaxResort. Die angesprochene Schönheitskur gab es schon im Spätsommer des Vorjahres, als 45 Zimmer und die Küche generalsaniert wurden. Hotelier Johannes Scheiblauer setzte bei dem Megaprojekt voll auf die hogast-Einkaufsgenossenschaft.

„Zum Ersten ging es natürlich um die Perspektive, marktfähige Preise zu erzielen, zum Zweiten aber auch um das Know-how und das technische Verständnis des Partners und seiner Experten. Und drittens hat die Zeit eine Rolle gespielt, die das hogast-Team investiert und mir damit erspart hat“, erinnert sich Scheiblauer. „Meine Erwartungen wurden jedenfalls mehr als erfüllt.“

Wollen Sie mehr über die hogast-Projektberatung und die weiteren Vorteile der Mitgliedschaft erfahren? Auf www.hogast.at finden Sie alle Infos.

Entgeltliche Einschaltung



700 Jahre Kothmühle und 150 Jahre Familie Scheibblauer

Seit Generationen steht der Name Kothmühle für Gastlichkeit, Persönlichkeit und Qualität. Wo einst eine Mühle und später eine Gaststätte zu Hause waren, ergeben heute Tradition und Moderne im RelaxResort Kothmühle ein entspanntes Ganzes.

Als eine der ältesten Mühlen im Ulmerfelder Herrschaftsbereich wurde die Kothmühle im Jahr 1316 erstmals urkundlich erwähnt. Ursprünglich zum Meierhof und Sitz Lixing gehörend, wurde sie noch vor 1300 mit dem gesamten Lixinger Besitz an den Bischof von Freising veräußert. Seit 1866 ist die Kothmühle in Familienbesitz, als Josef und Franz Scheibblauer das Anwesen mit der verfallenen Mühle erwarben. Sohn Johann Scheibblauer übernahm den elterlichen Betrieb im Jahr 1911 und führte ihn als Gaststätte weiter. Bald folgten harte Kriegsjahre, denen Johann und seine Frau Maria zum Opfer fielen. Erst als Johanns ältester Sohn Rupert mit seiner Frau Theresia die Kothmühle im Jahr

1931 übernahm, erlebte das Haus einen neuen Aufschwung. Mit der Übernahme durch Marianne und Johann Scheibblauer im Jahr 1968 begann die Erfolgsgeschichte des heutigen RelaxResort Kothmühle. 1969 wurde der erste große Zimmertrakt erbaut – das Gasthaus wurde zum Seminarhotel. Bis 1995 war der Betrieb im Zuge mehrerer Erweiterungsphasen auf 74 Zimmer und 5 Seminarräume angewachsen.

1998 übernahm Johannes Scheibblauer mit seiner Frau Christiane den erfolgreichen Betrieb und erweiterte ihn bis 2004 zu einem RelaxResort mit 91 Zimmern, 10 Seminarräumen, einem 800 Quadratmeter großen Wellnessbereich und einem 2 Hektar großen RelaxGarten. Bis

heute sind 8 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche erhalten, die für den Obstbau und die Erzeugung von hauseigenen Destillaten und Fruchtsäften genutzt wird.

Seit 2011 sind Johannes und Christiane Scheibblauer neben der Kothmühle auch Pächter des Hotels Schloss an der Eisenstrasse in Waidhofen an der Ybbs. 2014 wurde das Schloss erworben. Dort warten weitere 92 Zimmer, 1.000 Quadratmeter Seminarfläche und ein Fitness- und Vitalbereich auf die Schloss-Gäste.

Die nächste Generation der Familie Scheibblauer, Johannes, Bernhard und Evelyn, kann in einigen Jahren mit ihren Ideen die Erfolgsgeschichte der Kothmühle und des Schlosses weiterschreiben.



1911: Gasthausgründer Maria & Johann



1933: Theresia mit Maria, Rupert, Hans und Heinz, dahinter Leopold



1942: Theresia & Rupert mit Kindern Theresia, Berta, Johann und Johanna



1984: Marianne & Hans mit Johannes, Maria, Lucia und Rupert



2012: Christiane & Johannes mit Johannes Martin, Bernhard und Evelyn



2015: die Familie Scheibblauer heute



Kothmühle 1912



Das Muttertagsmenü anno 1976



1963: die erste Postkarte





Schwarzer Hut mit roter Schleife und weißem Adlerflaum



Wenn Johannes Scheiblauer im Rahmen einer Klausur Anfang Jänner 2017 Bernhard Datzberger als Primus der Mostbarone nachfolgt und bei der traditionellen Wallfahrt am Dienstag vor dem Palmsonntag angelobt wird, dann entspricht das einem jährlichen Ritual. „Dann ist er ‚Primus inter Pares‘, der Erste unter Gleichen“, so Datzberger, der seinerseits für die Arbeit der 20 ausgewählten Botschafter des Mostes fast 12 Monate Ideen eingebracht hat. „Egal, ob Mostprodu-

zent, Gastronom, Hotelier oder Edelbrenner – wir alle haben nämlich einen gemeinsamen Schwur abgelegt: die Kultur rund um den vergorenen Birnenmost zu pflegen und weiterzuentwickeln.“

Dafür werfen sich alle seit der Vereinsgründung im Jahr 2003 ordentlich ins Geschehen. In einheitlichen Trachten, dem unverkennbaren schwarzen Hut mit roter Schleife und weißem Adlerflaum, dem Mostbaron-Logo am Bauernhaus und natürlich mit einer Produktvielfalt,

die sie über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt gemacht hat: sortenreine Birnenmoste von höchster Qualität (mit staatlichem Gütesiegel), Fruchtsäfte oder Edelbrände, aber auch Innovationen wie den Gourmetmosten und den Baron Cider (Apfel und Birne). Für Letztere hat sich Datzberger in seiner „Amtszeit“ verstärkt eingesetzt. „Wir haben die Marke erfolgreich aufgebaut und stehen heute auf der Angebotsliste vieler Betriebe, die auf regionale Qualität Wert legen“, zieht

er zufrieden Bilanz. „Wir sind stolz auf die lange Most-Tradition in Europas größtem geschlossenem Birnbaum-Gebiet und möchten möglichst viele Menschen für den Most, das Mostviertel und seine Genüsse gewinnen“, stehen der scheidende Primus Bernhard Datzberger und sein Nachfolger Johannes Scheiblauer einstimmig hinter der Mostbaron-Philosophie. „Erklärtes Ziel von uns allen ist, die Bekanntheit und Popularität der Barone ‚außerhalb‘ der typischen Mostregionen zu steigern, die einheitliche Qualität zu sichern und die Stärken der einzelnen Mitglieder weiter gemeinsam auszubauen. Genau das“, so Scheiblauer, „wird auch mein Primus-Jahr verstärkt bestimmen.“ Mehr will er noch nicht verraten, um mit einem Glas Gourmetmost anzustoßen: „G’sundheit, sollst leben!“

Mostbaron Geschenksideen

Entdecken Sie neben unseren Gourmetmosten und den Baron Cider auch den Prima Pira Edelbrand sowie den Mostbaron Essig. Die Mostbaron-Taler sind ein originelles Geschenk für Ab-Hof-Einkäufe oder Konsumationen bei allen Mostbaron-Betrieben.



Mostviertel genießen

Sanftes Hügelland & wildromantische Bergwelt zeigen die Vielfalt im Mostviertel. Eine Region, die Geschichte schrieb. Die Wiege Österreichs. Von Kultur, Genuss & Obstanbau geprägt.

Wandern, Radfahren, Reiten, Golfen, Motorradfahren, aber auch Schneewandern, Eislaufen und Schifahren ... Ein Urlaub im Mostviertel kann zur Entdeckungsreise werden. Rund um die Wiege Österreichs – im Jahre 996 in der Volkssprache „Ostarichi“ genannt und Namensgeber für das spätere Österreich – ist die landschaftlich reizvolle Region voll mit kulturellen Schmuckstücken und interessanten Ausflugszielen.

Hier ist zugleich aber auch der Ursprung für die unverwechselbare kulinarische Genusswelt der Kothmühle. Gemüse, Obst, Fleisch und Brot – über kurze Lieferwege kommen die besten Zutaten aus der Natur in die Restaurant-Küche. Die kulinarischen Schätze interpretiert Küchenchef Wolfgang Draxler immer kreativ und zeigt damit, wie schmackhaft das natürliche Angebot des Mostviertels ist – sei es klassisch, vegetarisch oder vegan zubereitet.

Aber egal ob Ausflug, Urlaub oder gepflegte Gastlichkeit: Mostbaron Johannes Scheiblauer bringt es für jeden Fall auf den Punkt: „Bei der Anreise wissen unsere Gäste oft nicht, dass sie im Mostviertel sind. Wenn sie heimfahren, müssen sie es wissen!“



Der Feigl hat's, der Feigl bringt's.

„Ganz viel Mostviertel“ – dieses Motto hat sich die Feigl GmbH - Mader & Feigl in Weistrach seit Jahrzehnten an seine Fahnen geheftet. Mit einem großen Sortiment an Frische- & Tiefkühlprodukten sowie Trockenwaren bedient das Familienunternehmen die Gastronomie Österreichs und Privathaushalte in der Umgebung. Dabei richtet der Partner von „Land & Wirt“ sein Augenmerk ganz auf heimische Qualitätsprodukte. „Lamm, Beef, Jungrind, Wild sowie – ganz aktuell – frische Bauern-Enten und Weidegansln kaufen wir direkt bei ausgesuchten Bauern und Jägern ein“, so Hubert Mader, der alle Genießer zum Gustieren in den Abholmarkt nach Weistrach, Hartmühl 55 einlädt. „Wir freuen uns, die Kothmühle zu unseren Kunden zählen zu dürfen, und gratulieren der Familie Scheiblauer herzlichst zum 700-Jahr-Jubiläum!“ www.feigl.at



Ihr zuverlässiger Partner für die Gastronomie mit heimischen Produkten & Abholmarkt in Weistrach
Hartmühl 55, 3351 Weistrach, 07477/42720

Entgeltliche Einschaltung



KUTTNER
Obst & Gemüse aus gutem Grund
Salate frisch & fertig

Kuttner GmbH | 3253 Erlauf | Maierhöfen 2 | Tel. 02757 65 96 | www.kuttner.at

Bei uns liegt Backtradition in der Familie. Seit 1902.



Haubis Brot & Gebäck im Hotel erhältlich!

»Seit Generationen geben wir das Wissen um die sterreichische Backtradition weiter. Dieses Wissen fängt bei den besten Zutaten an und zeigt, wie sorgsam man mit ihnen umgehen muss, um das beste Brot zu backen.«

Anton Haubenberger
ANTON HAUBENBERGER

Besuchen Sie uns in unserer Brot-Erlebniswelt „Haubiversum“

Täglich geöffnet,
5 Minuten von der A1-Abfahrt Ybbs,
Kaiserstraße 8, 3252 Petzenkirchen
t 07416/503-499, www.haubiversum.at



Erfolg durch Tradition und Innovation: WIESELBURGER GRATULIERT DER KOTHMÜHLE ZUM JUBILÄUM



Entgeltliche Einschaltung

Qualität hängt oft mit Erfahrung zusammen. Nur Erfahrung allein ist aber noch kein Qualitätssiegel, sondern hier geht es auch darum, immer am Puls der Zeit zu bleiben. Hier haben das RelaxResort Kothmühle und die Brauerei Wieselburg einiges gemeinsam.

Mit langer Geschichte heute erfolgreicher denn je ist die Kothmühle: Seit 700 Jahren ist die Existenz belegbar, seit 150 Jahren befindet sich die Kothmühle im Besitz der Familie Scheiblauer – und wurde in dieser Zeit vom Gasthaus zum Hotel, vom Hotel zum RelaxResort, das für seine Gäste alle Stückerln spielt, wenn es um Wohlfühlen, Kulinarik und Entspannung geht. Ebenfalls seit mehr als 150 Jahren bietet die Kothmühle ihren Kunden aber auch bestes Bier – und hier wird Regionalität heute wie damals großgeschrieben. Daher war die Brauerei Wieselburg schon damals der Partner

der Kothmühle – und ist es immer noch.

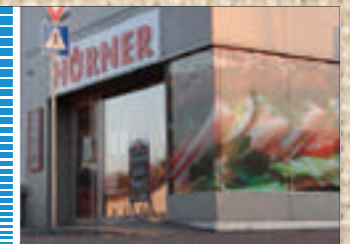
Die beiden Partner passen gut zusammen – gibt es doch zwischen der Brauerei Wieselburg und der Kothmühle einige Gemeinsamkeiten: Lange Tradition, bei der Brauerei Wieselburg reicht sie bis ins Jahr 1770 zurück, der Fokus auf Regionalität – immerhin wurde Wieselburger-Bier erst



Regionaler Verkaufsdirektor Harald Marker & Braumeister Christian Huber (rechts)

kürzlich mit dem „So schmeckt Niederösterreich“-Logo für Genuss, Qualität und Herkunft aus der Region ausgezeichnet – und auch Investition und Innovation, setzen doch beide laufend starke Zeichen für den Standort Niederösterreich. Die Brauerei Wieselburg etwa mit einer neuen, hochmodernen Abfüllanlage und der bierigen Spezialität Wieselburger Schwarzbier.

„Wir freuen uns über die jahrzehntelange gute Zusammenarbeit mit der Familie Scheiblauer und gratulieren von Herzen zum Jubiläum! Die Kothmühle steht für Qualität und Beständigkeit, hat aber die Bedürfnisse der Gäste von heute verstanden und bietet ihnen eine Wohlfühl-Oase, die ihresgleichen sucht. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre“, meint Harald Marker, Regionaler Verkaufsdirektor bei der Brau Union Österreich.



Qualitätsprodukte aus Eigenerzeugung

VOM TRADITIONSBETRIEB IN VIERTER GENERATION!

- Überzeugen Sie sich persönlich und genießen Sie Top-Qualität aus der Region!
- eigene Herstellung köstlicher Schinken- und Wurstprodukte
- volle Fleischvielfalt von Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild und Geflügel
- Montag bis Freitag Mittagsmenü – günstig & gut, Menüplan auf der Homepage
- Leckereien aus der heißen Theke – stärken Sie sich jederzeit ganz nach Ihrem Gusto

www.fleischerei-huerner.at

Unsere Filialen in Amstetten: Wiener Straße 27 & Allersdorferplatz 4a, Tel. 07472/62675-14 & Tel. 07472/62675-13
Öffnungszeiten: MO bis FR von 6.30 bis 13.00 & 15.00 bis 18.00 Uhr, SA von 7.00 bis 12.00 Uhr

SEIT 1964 E-Mail: kuela@kuehlanlagenbau.at
www.kuehlanlagenbau.at

KÜHLANLAGENBAU
Fritz Lachmayr
Gesellschaft m.b.H.

WÄRMERÜCKGEWINNUNG – KLIMA
Ein Mitglied der Kältering-Austria-Firmengruppe

ZENTRALE:

A-4550 KREMSMÜNSTER
JOSEF LEDERHILGER-STRASSE 3, 7A
TELEFON 07583/54930
FAX 07583/5667

BÜRO LINZ:

VOLKSFESTSTRASSE 18
TELEFON 0732 / 773954

BÜRO AMSTETTEN:

LINZER STRASSE 12
TELEFON 07472 / 62458

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



Ochsenschwanzragout & pochiertes Ei im Glas mit Topinambur-Püree

Zutaten

500 g Ochsenschwanz,
geschnitten
20 ml Öl zum Anbraten
20 g Tomatenmark
100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Zwiebel
Salz, Pfeffer, Thymian,
Lorbeer
¼ l kräftiger Rotwein
Gewürzmischung
Ras El Hanout
1 Ei pro Rexglas

Zutaten für

Topinambur-Püree
200 g Topinambur,
geschält
½ l Weißwein
½ Zwiebel
10 ml Hühnerfond
10 ml Obers
Salz, Pfeffer, Trüffelöl

Zubereitung Ochsenschwanzragout & pochiertes Ei

Den in Scheiben geschnittenen Ochsenschwanz würzen und in Öl anbraten. Wurzelgemüse und Zwiebel dazugeben und gut rösten. Tomatenmark begeben und nochmals kurz durchrösten, mit Rotwein ablöschen und Wasser auffüllen. Würzen und Gewürze begeben. Dann so lange dünsten, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Fleisch in Würfel schneiden und mit der Wurzelsauce reduzieren, abschmecken und die Rexgläser (160 ml) zu einem Drittel anfüllen, abkühlen lassen, bis das Ragout leicht geliert. 1 Ei dazugeben und 1,5 Std. bei 63 °C Dampf das Ei wachweich garen, mit Topinambur-Püree überziehen sowie mit Erdäpfelchips und Kresse garnieren.

Zubereitung Topinambur-Püree

Topinambur schälen und mit Zwiebel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Hühnerfond und Obers weich kochen, pürieren und abschmecken.

Gebackenes Rehragout mit Selleriepüree, Rotweinsauce und Mostviertler Falafel

Zutaten für das Rehragout

500 g Rehschulter
20 ml Öl
50 g Karotten
30 g Sellerie
1 Zwiebel
¼ l Rotwein
Salz, Pfeffer, Lorbeer,
Thymian
Mehl, Ei und Brösel
für die Panade

Zutaten für das Selleriepüree

400 g Sellerie
100 g mehliges Erdäpfel
50 g Butter

10 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten für Falafeln

200 g Kichererbsen
1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
½ Bund Petersilie
gemahlener Koriander
gemahlener
Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
1 TL Backpulver
2 EL Mehl
1 l Öl zum Frittieren
200 g Schafkäse

Zubereitung Rehragout

Rehschulter in kleine Würfel schneiden und in Öl anrösten, Wurzelgemüse und Zwiebel dazugeben und weiter rösten, würzen und mit Rotwein ablöschen. Gewürze dazugeben und mit Wasser bedecken. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist und das Fleisch zerfällt. Kalt stellen, bis die Masse geliert. Mit Löffel Nockerl ausstechen und leicht anfrosten. Anschließend panieren und in Fett ausbacken.

Zubereitung Selleriepüree

Sellerie und Erdäpfel in Salzwasser kochen, ausdämpfen lassen und passieren. Heiße Milch und kalte Butter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitung Falafeln

Die Kichererbsen 12 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Die Kichererbsen abseihen und gemeinsam mit dem Toastbrot, dem geschälten Knoblauch und der Zwiebel, der Petersilie und den Gewürzen pürieren. Anschließend das Mehl und das Backpulver unter die Kichererbsen-Masse mischen und gut verrühren. Bällchen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und mit Schafkäse füllen, im Fett goldgelb backen.



Rezept von Küchenchef Wolfgang Draxler



Rezept von Küchenchef Wolfgang Draxler

Kürbiskern-Grießknöderl mit Hollerröster

Zutaten für Grießknöderl	30 ml Amaretto
30 g Butter	50 g Butternuss, gewürfelt
150 g Weizengrieß	20 g Butter
350 ml Milch	20 g Feinkristallzucker
1 EL Feinkristallzucker	40 g weiße Kuvertüre
½ Vanilleschote	
1 Zitrone, abgeriebene Schale	Zutaten für die Kürbiskernbrösel
1 Ei und 1 Dotter	100 g Butter
1 Prise Salz	1 KL Vanillezucker
	50 g Brösel
Zutaten für die Fülle	30 g Kürbiskerne, gerieben
100 g Marzipan	1 Prise Zimt
50 g Kürbiskerne, gehackt	

Zubereitung Kürbiskernfülle
Gewürfelten Kürbis in Butter anschwitzen, Feinkristallzucker dazugeben und leicht karamellisieren. Alle Zutaten mit dem karamellisierten Kürbis gut vermischen und zu ca. 1 cm großen Kugeln formen, kühl stellen.

Zubereitung Kürbiskernbrösel
Butter in Pfanne erhitzen, alle Zutaten dazugeben und vorsichtig rösten.

Zubereitung Grießmasse
Butter, Milch und Gewürze aufkochen, Grieß dazugeben und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Nun Ei und Dotter einarbeiten. Grießmasse zu Kugeln formen, flach drücken und mit der Kürbismasse füllen. Knöderl gut verschließen und in Salzwasser vorsichtig 5 Minuten köcheln. Abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.



Rezept von Pâtissière Kathi Scharner; Fotos: Rene Kasberger (Rötisseur und Hobbyfotograf)



MOST unique

Das Schloss an der Eisenstrasse

Treten Sie durch unser historisches Schlosstor und erleben Sie stimmungsvolle Feste, kreative Meetings oder einen romantischen Urlaub zu zweit. Wir freuen uns auf Sie! Erleben Sie Moderne und Tradition harmonisch vereint im idyllischen Waidhofen an der Ybbs.

Idyllisch residieren in einem Schloss. Elegant, kultiviert, funktionell. Herrlich entspannen, Energie empfangen für konzentriertes Arbeiten, prächtig schlafen und in behaglicher Atmosphäre die Ereignisse des Tages vorüberziehen lassen. Für romantische Tage steht Ihnen unsere 50 m² große Turmsuite mit einem luxuriös-verspielten Himmelbett und einzigartiger Atmosphäre zur Verfügung.

BESONDERE GENÜSSE

Erlesen und trotzdem gemütlich – das ist unser Schlossrestaurant hoch über dem Ufer der Ybbs. Unser Küchenchef Max Maier verwöhnt Sie mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten. Wählen Sie dazu einen edlen Tropfen oder feinen Most aus unserem Sortiment. Bei Schönwetter erwartet Sie auf der stimmungsvoll beleuchteten Schlossterrasse eine ganz besondere Dinner-Atmosphäre. Ybb-silon steht für gemütliche Stunden und

rauschende Partys, für romantische Dates und durchtanzte Nächte. Im modernen Wohlfühlambiente und mit einzigartigem Ybbs-Panorama wurde in unserer Bar schon so manche Nacht zum Tag.

SO LÄSST ES SICH FEIERN

Wir machen Ihren schönsten Tag zum unvergesslichen Erlebnis, zu einer Traumhochzeit im Schloss. Feiern Sie im stimmungsvollen Ambiente mit Blick auf das historische Stadtbild Waidhofens. Ein Steg verbindet unser Schloss mit der Altstadt, wo sich auch Stadtpfarrkirche und Standesamt befinden. Unser Geschenk an das Brautpaar – die Hochzeitssuite mit Himmelbett! Wir beraten Sie gerne inklusive Besichtigung der Location.

UNSER SPA- & FITNESSBEREICH

Kraft tanken, Dampf ablassen, abtauchen! Unser Vital- & Fitnessbereich mit persönlicher Betreuung ist eine Oase des

Wohlbefindens mit Platz für Action und Entspannung. Im unmittelbar angebundenen Parkbad der Stadt wartet in der Sommersaison ein großzügiges Sportbecken auf Ihren Sprung ins kühle Nass.

BESONDERE SEMINARE

Unser Schloss ist Ihre Location für Seminare, Meetings und Konferenzen außerhalb der eigenen vier Unternehmenswände. Auf bis zu 1.000 m² steht Ihnen viel flexibel gestaltbarer Raum für Ihre individuelle Nutzung zur Verfügung. Das besondere Ambiente unseres Hauses und ein engagiertes Team schaffen ein inspirierendes Arbeitsumfeld für Ihren Erfolg!

DAS SCHLOSS AN DER EISENSTRASSE

Am Schlossplatz 1, 3340 Waidhofen/Ybbs
Tel.: +43 7442 505
office@schlosseisenstrasse.at
www.schlosseisenstrasse.at



GOURMETMOSTE

Die Gourmetmoste sind die Krönung im Schaffen der Mostbarone. Sie definieren Qualität und Geschmack neu - und das passend zu jeder Gelegenheit.

Vom leichten spritzigen **Brous** über den eleganten Speisenbegleiter **Preh** bis hin zum kraftvollen **Exibatur**.

