



Feine Speisen und ein guter Service sind die weithin bekannten Markenzeichen der Wildwochen in Schmidmühlen – hier bei Ewald Altenbuchner.

Wildwochen starten am Samstag

KULINARIK Mit der 33. Auflage seiner Wildwochen lockt Schmidmühlen ab diesem Samstag wieder zahlreiche Gäste aus nah und fern in die Marktgemeinde.

VON JOSEF POPP

SCHMIDMÜHLEN. Lassen zarte Reh-Medaillons in Hagebuttensoße und Spätzle, Hirschgeschnetzeltes mit Reiberdatsch oder Wildente mit Kartoffelknödel Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen? Dann sind Sie bei den 33. Wildspezialitätenwochen in Schmidmühlen richtig. Einige Tage aber müssen sich die Fans noch gedulden. Erst an diesem Samstag ist es so weit. Mit der Hubertusmesse in der Pfarrkirche St. Ägidius fällt schon um 17 Uhr der Startschuss für drei kulinarische Schmankerlwochen in der Lauterachtalgemeinde.

Seit einigen Tagen zeigt sich der Herbst von seiner schönsten Seite. Die Wälder verwandeln sich in ein buntes Blättermeer, und in den Spinnweben glitzern die Tautropfen in der Morgensonne. Der Markt Schmidmühlen ist nicht nur bekannt für sein Bewusstsein für Kultur und Brauchtum, sondern auch für die ausgezeichnete Gastronomie. Da darf im Herbst heimisches Wild auf der Speisekarte nicht fehlen. Seit 33 Jahren laden die Wildwirte mittlerweile zu den Wildwochen ein. Heuer gibt es dennoch einige Veränderungen. Mit dem Gasthaus Kellermeier „Im Vilstal“ scheidet ein Gastronomiebetrieb als offizieller Mitveranstalter aus.

Veränderungen gab es auch im „Lindenhof“. Hier übernahm Familie Christa und Richard Pfann im Frühjahr die Gastwirtschaft von der Familie Eckmeder. Die neue Wirtsfamilie beteiligt sich aber wie gehabt an diesen Wildwochen und lädt auch mit den Jägern zum Knödelbogen ein. In bewährter Manier beteiligt sich auch die Gastwirtsfamilie Altenbuchner (Goldenes Lamm) an diesen herbstlichen Schmankerlwochen. Der noch inoffizielle Startschuss fiel für geladene Gäste – schon am Montag vorab mit einem kulinarischen Streifzug

durch die Wildküche im „Goldenen Lamm“. Dabei verschafften sich Gäste aus Politik, allen voran Bürgermeister Peter Braun mit den Stellvertretern Josef Popp und Albin Koller, stellvertretender Landrat Franz Birkel, von den US-Streitkräften Colonel John Norris, LTC John Strange, LTC John Pirog und LTC Mitch Watkins, Eva Eichenseer als Vertreterin des Heimat- und Kulturvereins, die Pächter des Schmidmühlener Reviere, Karl Fochtner, Alfred Geitner und Hans Pirzer, mit den ehemaligen Pächtern und Jägern, Forstdirektor Dr. Markus Perpeet sowie Michael Doblinger, Direktor der Raiffeisenbank Unteres Vilstal, einen Eindruck über die Schmankerln.

Eichenseer eröffnete als Vorsitzende des Kulturvereins traditionell die Veranstaltung. Sie dankte den beiden Wirtsfamilien für die Durchführung. Ihr Dank galt aber auch den Familien Eckmeder und Kellermeier, die sich große Verdienste um diese Wildwochen erworben hätten. Lob zollte Bürgermeister Peter Braun den Wildwirten, die seit 33 Jahren Gastgeber bei den Wildwochen sind. „Funktionierende und lebendige Gastwirtschaften haben eine zentrale Bedeutung für ein Gemeindeleben.“ Dies sei in Schmidmühlen gegeben. Wichtig, so Braun, sei auch das Rahmenprogramm mit Hubertusmesse und Knödelbogen, „die diesen Wildwochen eine besondere Aufwertung geben und für den Markt gute Werbung sind“.

Diesen Faden griff auch stellvertretender Landrat Birkel auf. Mit den Wildwochen, so der Landkreispolitiker, setze Schmidmühlens Gastronomie Zeichen weit über den Landkreis hinaus. Tourismus sei ohne das gastronomische Rückgrat nicht denkbar. „Hier ist Schmidmühlen eine echte Bereicherung.“ Ewald Altenbuchner richtete seinen Dank an die Jäger, Gäste und den Markt für die Jahrzehnte lange Treue. Eng verbunden sind die Wildwochen mit dem Heimat- und Kulturverein. Der frühere Fremdenverkehrsverein initiierte diese Schmankerlwochen, die nichts von ihrer Anziehungskraft verloren haben – sondern ein großer gastronomischer Magnet für die Region sind.

33 Jahre Wildwochen geben ein Zeugnis von ausgezeichneter Qualität



Die Wildwochen sind ein gesellschaftlich-kulturelles Spektakel – hier die „Lieferanten“, die Jäger, zusammen mit Gastgeberin Elfriede Altenbuchner.



Das Wirtspaar vom Gasthaus „Goldenes Lamm“, dazwischen stellvertretender Landrat Franz Birkel, Eva Eichenseer, die Vorsitzende des Kulturvereins, Bürgermeister Peter Braun, Christa und Richard Pfann (Lindenhof, v.l.)

HIRSCHGESCHNETZELTES UND MARONENMOUSSE

► Von der hohen Qualität und dem vorzüglichen Geschmack der ausgewählten Wildgerichte konnten sich die Gäste am Montag selbst überzeugen.

► Nach einem Gläschen Prosecco gab es für die geladenen Gäste eine Kraft-

brühe mit Wildstrudel zum Auftakt. ► Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Hirschgeschnetzeltes mit Reiberdatsch, Wildschweinbraten mit Semmelknödel waren die Hauptgerichte; das Dessert eine Maronenmousse. (ajp)

der Speisen, einem hervorragendem Service, einem unvergleichbaren Ambiente und einem anspruchsvollen Begleitprogramm. In Schmidmühlen seien die Wildwochen nichts Aufgesetztes, sondern fester Teil des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens in der Gemeinde. Ohne die Einbindung und ohne die Verankerung im öffentlichen Leben wären diese

Schmankerlwochen bereits ein zu Ende geschriebenes Blatt im Buch der Heimatgeschichte. Waren es früher nur die bekannten Lauterachforellen, so sind es jetzt auch die Wildwochen, die Schmidmühlen über die Landkreisgrenzen hinaus bekannt machen. Die 33. Auflage der Schmidmühlener Wildwochen dauert in diesem Jahr bis zum 17. November.