



Aromatische Dreifaltigkeit zu Beginn, dann Mühlvierthaler Sushi und eine kapitale Stelze mit 940 Gramm und gschmackigem Krautsalat

Fotos: P. Braun

# Knusper, Knusper, Krusperl

In Neufelden stellt man keine Fragen, man gibt Antworten. Antworten, wo man zum Beispiel den nächsten Urlaub verbringen könnte. Romantische Wanderwege und die gemütlich dahinplätschernde Mühl verlocken zur Auszeit und bringen gestresste Seelen in den Ruhemodus.

Hopfen wirkt ebenso beruhigend. Einzig wenn man das neu eröffnete Bräustüberl besucht, ist es dahin mit der Beschaulichkeit. Das Herz beginnt angesichts der angebotenen Köstlichkeiten zu galoppieren. Was nicht verwundert, denn mit Philip Rachinger lässt hier einer der besten Köche Österreichs die Zügel los. Neben dem wundervollen Mühlthalhof und der Oase Fernruf 7 wurde nun das dritte Lokal „Hopfen und Schmalz“ eröffnet. Kokettiert hat man freilich schon früher damit und veranstaltete Pop-ups wie „das Fest des Huhnes“ oder „das Glüh-schwein“. Das „Schweigen der Lämmer“ fand coronabedingt nicht statt, dafür probiert man die nächsten Monate von Freitag bis Sonntag „Sushi und Stelze“ und erhebt Neufelden erneut zum begehrten Reiseziel.

„Es gibt Gerichte, nach denen mich in der Quarantäne am meisten blangte“, sagt Rachinger, der mit Stephan Mandl die klassische Wirtshauskunst um-

Das Brauwirtshaus in Neufelden ist der dritte Streich der Familie Rachinger

Von Philipp Braun



Brauer Sepp Adam und Mathias Mezera mit Philip Rachinger

setzt und mit einem Hauch Extravaganz umgarnt.

**Tropische Paradeiser**, gegrillte Ananas und Maracuja (8 Euro), explodieren aromatisch am Gaumen. Nordisches Beef Tartar mit knackigen Erdäpfelgammeln und Sauerklee (12 Euro) lassen den Gaumen im Freudentaumel tanzen. Im Discomodus gehts weiter: **Mühlvierthaler Sushi** (14 Euro) mit Bachsaibling und Maiwipferl holt Japan auf einen lukullischen L'Amour-Hatscher ins Mühlviertel. Wie fein Bodenständiges

schmeckt, zeigen das schön schmierige **Szegedinger Gulasch** mit Böhmischem Knödeln (14 Euro) oder die wuchtigen **Stelzen** (19 Euro/kg) mit erfrischend knackigem Krautsalat (3,50 Euro).

Anders als beim Stelzenbotschafter Schweizerhaus surt man die Haxn und schiebt das Fleisch danach für zirka zwei Stunden in den Ofen. Etwas wird noch an der Salzmischung gearbeitet, auch um den Durst in Zaum zu halten. Ändert aber nichts an der klirrend krachen-

## Aufgedeckt

### Hopfen und Schmalz

**Kategorie: Brauwirtshaus**  
Bräuhausgasse 3, 4120 Neufelden, Tel: 0677/62972725  
geöffnet Juni–September, Fr–So: 12.00–23.00 Uhr  
[www.hopfenundschmalz.at](http://www.hopfenundschmalz.at)

### Bewertungen

#### Küchenleistung



sehr gut | enttäuschend

Kommoder Biergarten in der Wiese mit Selbstbedienung  
[nachrichten.at/aufgedeckt](http://nachrichten.at/aufgedeckt)  
[p.braun@nachrichten.at](mailto:p.braun@nachrichten.at)

den Köstlichkeit, die den Startschuss für den Krusperl-Kontest im Internet freigibt.

Und weil Knusper und Zischchen so gut harmonieren, zapft die Mannschaft vier Bio-Biere (darunter auch Weißbier). Frischer gehts kaum. Brot bäckt übrigens Helmut Rachinger in seinem herrlichen Holzofen, nur einen Steinwurf entfernt in Fernruf 7, die Mehlspeisen kommen aus Omas Rezeptekiste.

Wie die schmecken? Nicht fragen, einfach kommen, kosten und den Urlaub genießen.