

DOPIS Z WULZESHOFENU

Ášter½, 30 srpen 2016

Vážení a milí, dolnorakouská vesnice Wulzeshofen, opravdu jen kousek od hranic s Moravou, má sice název, který jí dali v 9. století Slované (respektive nějaký VIšek, který tu má dvůr, jak je patrné ze středověkého názvu Wltschenhouer), lidé tady v úrodné krajině žili od pradávna. Rovina na pravém břehu Pulavky je původně jen nevysoký kopcem Schatzberg, který vděčí za své jméno prehistorickému zlatému pokladu, který tady byl objeven.

A také Keltové, Langobardi a jiní Germáni, Slované, Avaři, Bajuvarové a Maňáci tu zanechali své stopy, byla až do 19. století, než byla provedena regulace Pulavky a meliorační práce, krajina sice úrodná, ale nepříliš zdravá.

Familie Bsteh

Po staletí se zde stávaly doby rozkvětu s válkami, pověry a epidemiemi, aby přece jen nakonec vřady zvěřila sílu umu a práce. Chtělo by se říct: vesnice, jakých je nejen ve střední Evropě, ale na celém světě spousta a spousta. Jen vesnice má jednu zajímavost, která zase tak běžná není, a to místní hospodu nebývalé kvality a proslulosti. Na Kostelním náměstí totiž stojí „Gasthaus Bsteh“, rodinný podnik s Markusem Bstehem „plotny“ a ostatními rodinnými příslušníky „na place“. Zařízení lokálu i přilehlých místností vhodných pro rodinné a společenské oslavy jednoho druhu, připomíná nábytkem, výzdobou a spoustou porcelánových mís a terin dobu Karla I. Monarchie a také atmosféra je zde mnohem a mnohem poklidnější, laskavější a přátelší, než jsme zvyklí z dnešní hektické doby.

Marcus Bsteh má pak ve znaku jednoduché heslo: vařit a piť z místních surovin, tak jak je roční období nabízejí. Není tedy divu, že poátek roku je ve znamení jednoho a druhého, co nám dává „čerstvé“, jaro pak oplývá chutným a jarní zeleninou i bylinkami jednoho druhu, následuje houbová sezóna stídaná cibulovou (zdejší cibule je proslavená iroko daleko), aby byly posléze vystřídané divočinou a martinskými husími... Víno vám zde napůj nejen z vlastních vinic, ale i od vinařů ze sousedství, a jak u nás bývá v Rakousku zvykem, je buď skvělé nebo vynikající.

Přede mnou v nedávném období jsme se „odbyli“ následujícím: Petra započala hovězím vývarem s bylinným svítkem, pokračovala smaženými proužky candáta s domácí tatarskou omáčkou, vařenými brambory a bramborovým a zelným salátem, a završila oběd domácí vanilkovou zmrzlinou s lesním ovocem a malými tvarohovými koblíčkami. Já si pochutnal na taštičkách z nudlového těsta plněných kozím sýrem s bylinkami a přelitých napáleným máslem, a pak na domácím sulci s křenem, olejem z pražených dýňových semínek a vinným octem, přičemž jsem se nemohl odtrhnout od „sládku“ klasického tvaru i chuti.

Spoustu marmelád, kompotů, sirupů, bylinek, ochucených solí a likérů solí z rodinné produkce si samozřejmě můžete zakoupit namísto, zrovna tak jako víno z rodinného vinohradu.

Okolí Wulzeshofenu nabízí pochopitelně spoustu dalších zajímavých momentů a atrakcí, lázní v Laa jsou kupříkladu rohem, a kdo by chtěl nějaké ty kalorie zároveň tím nejprájemnějším a nejlibším způsobem získat i ztrátu, mu Gasthof Bsteh nabízí následující program: tříhodinové večerní menu včetně vína, přechování v traktu pro hosty, bohužel snídaní a celodenní lístek do lázní v Laa, to vše za 108 Euro na osobu. Pokud by Vás ovšem moderní vodní svět v Laa nelákal, je zde skvělá restaurace Weiler... ale to už je jiná kapitola... Takže, jak jinak, na shledanou ve Wulzeshofenu se těší Váš Miroslav Macek