

KOMMENTAR



Christoph Reiterer über die Opposition, die intern nicht ganz rund läuft.

Nur gemeinsam ist man stark ...

Er habe die ÖVP immer „liebervoll“ als die „dunkle Seite der Macht“ bezeichnet, schreibt der ehemalige Maissauer SPÖ-Stadtrat Gerald Aichinger in seinem politischen Abschiedsbrief. Und angeblich ist die Angst vor dem mächtigen ÖVP-Apparat ein Hauptgrund dafür, warum die Sozialdemokraten in einer Stadt wie Maissau nicht einmal fünf Mandate besetzen können. Wenn man die Sache hinterfragt, bekommt man allerdings den Eindruck, dass es der Volkspartei nicht allzu schwer gemacht wird, mächtig zu sein.

Während die ÖVP verbissen darum kämpft, den Wirbel rund um Guntersdorf und seinen umstrittenen Noch-Bürgermeister flach zu halten, hat die SPÖ-Bezirksspitze am Montag noch gar nichts davon gewusst, dass die SPÖ Maissau schon tagelang dezimiert ist.

Dazu passt übrigens auch die Aussage von FPÖ-Urgestein Wolfgang Scharinger, das Kriegsbeil mit Hollabrunns ÖVP-Bürgermeister (zum wievielten Mal eigentlich?) begraben zu haben. Kurz darauf folgte die nächste Verbalattacke von FPÖ-Bezirksboss Christian Lausch gegen Erwin Bernreiter. c.reiterer@noen.at

HERR LEOPOLD



Der SPÖ gehen die Indianer aus ...

Die SPÖ findet in Maissau keinen, der das freie Gemeinderatsmandat übernehmen mag. Das ist ganz schön peinlich, da könnte man glatt rot werden ...

Ein Punkt mehr, aber

Gault Millau | Der Schlosskeller in Mailberg verliert 0,5 Punkte und

Von Karin Widhalm & Sandra Frank

BEZIRK | Er gilt als der wichtigste Gourmetführer Österreichs: der Gault Millau. Die Hauben, die hier verteilt werden, sind unter den Köchen natürlich heiß begehrt.

Im Bezirk gab es insgesamt fünf „Haubenverteidiger“, die dem Ergebnis der Testesser, die unangemeldet und anonym die Restaurants besuchen, entgegenfielerten: Julius Polak (Weinschlössl in Retz), Harald Pollak (Pollaks Retzbacherhof in Unterretzbach), Christoph Schüller (Schlosskeller in Mailberg), Christoph Wagner (Wagner's Wirtshaus in Hollabrunn) und Johannes Winkelhofer (Landgasthaus Winkelhofer in Eggen-dorf am Walde).

Aber nur vier von ihnen gelten auch 2014 als Haubenlokale, denn der Mailberger Schlosskeller erhielt die Gourmet-Auszeichnung diesmal nicht. Dabei hatte Schüller im Vorjahr sogar höhere Ziele angekündigt: „Wir wollen es nach Möglichkeit nicht bei einer belassen“, strebte er eine zweite Haube an. Jetzt hat er keine mehr.

„Im ersten Moment war's eine Enttäuschung“, sagt der Küchenmeister. Dem Gault Millau gibt er aber recht. „Ich finde die Bewertung hart, aber fair.“ Eine Erklärung für die Erteilung von 12,5 statt 13 oder mehr Punk-



Julius Polak verwöhnt nicht nur seine Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch seine Partnerin Patricia Riedl. Er bereitet laut Gault Millau die traditionellen Gerichte „mit Fingerspitzengefühl und technischer Präzision“ zu.
Foto: Widhalm

ten hat er: „Durch die vielen Hochzeiten haben wir uns das selbst zuzuschreiben“, litt das Küchenniveau. Christoph Schüller versorgte mit seiner Partnerin Verena Schneider im Auftrag des Souveränen Malteser Ritterordens zusätzlich Hochzeitsgäste im Schloss. Die Zeit fürs A-la-carte-Geschäft im Restaurant musste Abschnitte hinnehmen.

Positiv ist: „Wir haben ein super Plus, das Geschäftsjahr war gut“, freut sich der gebürtige Tiroler. Die Kritik nimmt er dennoch ernst. Er will im nächsten Jahr verstärkt zeigen, was er

drauf hat. Und bekommt Rückenwind vom Ritterorden: Die Hochzeiten wird 2014 ein Caterer aus Wien übernehmen.

Das Weinschlössl steigerte sich um einen Punkt – nur mehr einer fehlt für die zweite Haube. Aber das wäre ein großer Schritt, den Spitzenkoch Julius Polak auch nicht anstrebt. „Das wäre eine ganz andere Art von Gastronomie. Ich möchte das bleiben, was wir sind: ein besseres Gasthaus.“

Stolz ist das Team sehr wohl auf die Bewertung. „Das ist schon eine Bestätigung und hat uns gefreut“, lächelt Polak. Er



Johannes Winkelhofer ist nach wie vor im Besitz einer Haube. *Foto: Archiv*



Auch nach einer langen Nacht ist Haubenkoch Christoph Wagner (l.) noch motiviert genug, um mit seinem Team – Thomas, Lisi & Cookie – Äpfel zu schälen. *Foto: Frank*



Harald Pollaks Kochkunst gefällt den Restaurantkritikern *Foto: Archiv*