



Das SCHLOSS

AN DER EISENSTRASSE



herbst/winter
2026



inhalt

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 4 ▶ Metz Kürbischhof | 22 ▶ Ulli Zarl |
| 8 ▶ Hammerherrensuite | 24 ▶ Birnen-Dirndl-Punsch |
| 10 ▶ Vom Laternenfest bis zum Singles Day | 26 ▶ Newsletter-Anmeldung, Impressum |
| 14 ▶ Flammende Lichterweihnacht | 27 ▶ Zimmerplan |
| 18 ▶ Die Schmiedin - eine Frau mit Feuer | 28 ▶ Sonntagsbrunch |



AUF EIN *wort*

Liebe Gäste!

Willkommen in der gemütlichsten Zeit des Jahres!

Der Herbst zeigt sich noch des Öfteren von seiner goldenen Seite, und doch wird es immer rascher dunkel. Über Jahrtausende hinweg hat sich der Mensch überlegt, wie er Licht in diese dunkle Zeit bringt und wie wir uns auch an kalten Tagen gute Laune bewahren.

In diesem Magazin haben wir einige Ideen für gemütliche Stimmung im Winter parat: ein Rezept für unseren Mostviertler Birnen-Dirndl-Punsch, auch in der alkoholfreien Variante; wir erörtern, was es mit dem 11.11. auf sich hat, feiern den Kürbis und Familie Metz, die diesen biologisch und regional im Mostviertel anbaut.

Einmalige Momente, um die dunkle Jahreszeit so richtig zu schätzen, schaffen unsere Flammenden Weihnachtsmärkte: ohne Ramsch und Schnickschnack, mit Mehrweggeschirr und regionalen Handwerkern. Eine ganz besondere davon ist Christine Wild. Sie hat über Umwege ihre Leidenschaft für das Schmieden entdeckt und erzählt, wie sie nun die alte Schmiede im Stift Seitenstetten zum Leben erweckt.

Unsere Ulli wartet nicht nur an unserem Punschstand auf Sie, sondern ist schon seit Jahren ein wichtiger Bestandteil unseres Service-Teams. Warum für sie Sonderwünsche besonders spannend sind, erklärt sie in dieser Ausgabe.

Sie haben es in der Hand, im wunderschönen Waidhofen an der Ybbs, vor der Kulisse des Rothschildschlosses, die Vorweihnachtszeit zu genießen, bei der Schmiedin in die feuerrot glühende Kohle zu schauen und sich so die tiefe Faszination für dieses Element in Erinnerung zu rufen.

Auf dass diese Wintertage bereichernde Momente für uns bereithalten, wie es keine andere Jahreszeit vermag. Reservieren Sie gleich Ihre Tage bei uns im Mostviertel.

Ihre Familie Scheiblauer
und das gesamte Schlossteam

HARTE
schale
WEICHES *herz*





KÜRBIS
kern
KOMPETENZ



Mitten im Mostviertel steht der Hof von Familie Metz. Ein ordentlicher Vierkanter, den schon Generationen prägten. Mit Leidenschaft und Feingespür erzählt uns Karin Metz, wie es dazu kam, dass hier mitten im Mostviertel Kürbisse wachsen und wie vielseitig diese verwendet werden können.

Liebe Karin, wer dich einmal kennengelernt hat, vergisst nie deine Begeisterung für den Kürbis und für das Leben an sich. Du bist für mich das Paradebeispiel einer innovativen Bäuerin. Wie kam es dazu, dass ihr euch auf Kürbisse spezialisiert habt?

Für mich war schon als Kind klar, dass ich den elterlichen Hof übernehmen möchte. Meine Eltern und auch die Generationen vor ihnen haben den Hof immer weiterentwickelt. So hatten wir zum Beispiel schon sehr früh einen Traktor aus den Steyr-Werken. Als sich auch mein Mann Raimund entschied, mit in der Landwirtschaft zu arbeiten, fuhren wir bei seiner Meister-Exkursion in die Steiermark Kürbis-Betriebe anschauen. Da kam die Idee, es hier im Mostviertel auch zu versuchen.

Eine große Entscheidung, zumal ihr ja davor einen Schweinebetrieb hattet.

Ja, das ist eines meiner großen Learnings: Man muss immer offen gegenüber neuen Technologien und Betriebszweigen sein. Ein Bio-Kürbisbetrieb zu sein heißt auch sehr viel Handarbeit. Ich habe immer gesagt, wenn es hier ein Gerät gibt, das uns das Hacken zwischen den einzelnen Kürbispflanzen abnimmt, bin ich die erste, die das ausprobiert.

Ja, und jetzt erzählst du ganz stolz von deinem neuen KI-Hackgerät.

Genau, das nimmt uns wirklich sehr viel anstrengende Handarbeit ab. Das Gerät fotografiert live die Kürbisreihe, erkennt, wo eine Kürbispflanze ist, und hackt nur dazwischen.



Aber gerade beim Speisekürbis ist trotzdem noch sehr viel Handarbeit mit dabei.

Ja, das ist richtig. Jeder Kürbis wird von Hand geerntet und gewaschen. Bei den Ölkürbissen teilen wir uns eine Erntemaschine, die die Kürbisse aufspießt und nur die Kerne gewinnt. Meine Eltern bringen die geernteten Kerne dann zu einer Ölmühle in die Steiermark, wo sie geröstet und gepresst werden.

Bei der Menge an Ölkürbis für 1 l Kürbiskernöl haben wir uns ja ordentlich verschätzt.

Ja, man glaubt gar nicht, wie viele Kürbisse es hier braucht. Für 1 l Öl braucht man etwa 2-3 kg Kerne. Das entspricht aber ungefähr 30 Kürbissen!

Ein wirklich wertvolles Produkt! Wie ist es euch heuer mit der Dürre im Sommer ergangen?

Der Kürbis ist hier wirklich ein Phänomen! Durch das trichterförmige Blatt kann er auch kleinste Mengen an Regen direkt über den Stängel bis zur Wurzel hinunterleiten. Wir haben glücklicherweise auch sehr schwere und lehmige Böden. Allerdings haben viele Pflanzen nur eine Frucht ausgebildet und die anderen abgeworfen. Die Ernte ist schon weniger als normal.

DER KÜRBIS IST HIER WIRKLICH EIN PHÄNOMEN!

Wenn wir aus euren Hokkaidos eine Suppe kochen, schmeckt man immer den intensiven Geschmack eurer Kürbisse. Was kann man noch alles aus Kürbis machen?

Bei uns am Hof wachsen über 150 Kürbis-Sorten. Da sind die Verwendungsmöglichkeiten natürlich auch je nach Sorte unterschiedlich. Meine Kinder lieben den Ofenkürbis von Hokkaido, Muskat oder Buttercup. Wir machen auch Kürbis-Pestos, Knabberkerne, die Knabber-Brotchips, die auch in eurer Minibar zu finden sind und unser ganz neues Produkt: Unser Kürbis-Spice.

Da ist euch wirklich etwas Tolles gelungen! Wie eine Sojasauce, aber aus Kürbis.

Ja, wir fermentieren hier den eiweißreichen Presskuchen aus der Kürbiskernöl-Produktion und bekommen dadurch einen fantastischen Umami-Geschmack. Bei euch am Buffet wird sie neben den Bio-Garnelen beim Sonntagsbrunch stehen, habe ich gehört.

Ja, wir freuen uns sehr, eure tollen, regionalen Bio-Produkte bei uns im Hotel verwenden zu dürfen. Und wir sind schon gespannt, was eure nächste Generation einmal alles angehen wird. ■





Hammerherrensuite

Möchten Sie eine Nacht in einem ganz besonderen Ambiente verbringen? Genießen Sie den Ausblick zur Altstadt und zur kristallklaren Ybbs. Unsere Hammerherrensuite besticht durch einen großzügigen Wohnbereich und die großzügige Ausstattung.



DIE *magische* ZAHL

D

er 11. November - ein Datum, das auf den ersten Blick unscheinbar wirkt, aber in Wahrheit voller Symbolik, Geschichte und Brauchtum steckt. Zwischen Faschingsbeginn, Laternenfest, Jungwein und Gansl essen vereint dieser

Tag so viele Bedeutungen wie kaum ein anderer. ►



WENN DIE NARREN LOSGELASSEN WERDEN – DER BEGINN DES FASCHINGS

Punkt 11:11 Uhr am 11. November beginnt in Österreich traditionell die Faschingszeit. Warum gerade dieses Datum? Eine Erklärung liegt in der Zahl Elf selbst: Sie steht für das Überschreiten der zehn Gebote und symbolisiert damit das spielerische „Aus-der-Reihe-Tanzen“ – ganz im Sinne der Narrenzeit.

Wer also an diesem Tag das erste Gläschen Sekt oder den ersten Junker, den jungen Wein des Jahres, genießt, läutet nicht nur die fröhliche Saison, sondern auch den kulinarischen Herbstabschluss ein.

EIN TAG VOLLER ENERGIE – DIE SPIRITUELLE BEDEUTUNG DES 11.11.

Spirituell gesehen gilt der 11. November als besonders kraftvoller Tag der Manifestation. Die Zahl 11 wird in der Numerologie als „Meisterzahl“ bezeichnet – sie steht für Intuition, Bewusstsein und Neubeginn.

Wenn an diesem Datum die Uhren 11:11 zeigen, sprechen viele von einem „Portalmoment“: ein Augenblick, in dem Wünsche und Vorhaben besonders stark wirken sollen. Vielleicht spürt man an diesem Tag tatsächlich ein bisschen mehr Leichtigkeit und Klarheit – oder einfach die Wirkung des ersten Gläschens Junker zum Faschingsbeginn.

VIERMAL DIE EINS – VOM SYMBOL DER SINGLES ZUM SHOPPING-FEST

Ganz anders, aber nicht weniger spannend: der Singles' Day. In den 1990er-Jahren in China erfunden, feiert dieser Tag die Freude am Alleinsein – mit einem Augenzwinkern. Das Datum, bestehend nur aus Einsen, steht sinnbildlich für Unabhängigkeit. Was als studentischer Spaß begann, wurde zum größten Online-Shopping-Tag der Welt. Eine moderne Form des Feierns, bei der man sich einfach selbst etwas Gutes tut – vielleicht ein gemütliches Abendessen oder ein feines Gansl essen im Lieblingsrestaurant.



VON HEILIGEN, LICHTERN UND GÄNSEN – DAS LATERNENFEST UND DER MARTINSTAG

Im Christentum steht der 11. November im Zeichen des Heiligen Martin von Tours. Der Legende nach teilte Martin als römischer Soldat seinen Mantel mit einem frierenden Bettler – ein Symbol für Mitgefühl und Nächstenliebe.

Der Martinstag erinnert an seine Beisetzung im Jahr 397 und wird in Österreich mit Laternenumzügen, Liedern und natürlich dem traditionellen Martinigansl gefeiert.

Für viele Kinder ist das Laternenfest eines der schönsten Ereignisse im Herbst: Stolz ziehen sie mit selbst gebastelten Laternen durch die Straßen, singen Martinslieder und lassen ihre Lichter leuchten – ein berührendes Symbol dafür, Wärme und Licht in die dunkle Jahreszeit zu tragen.



WARUM DIE GANS?

Als Martin zum Bischof ernannt werden sollte, versteckte er sich der Überlieferung nach bescheiden in einem Gänsestall. Doch das laute Geschnatter verriet ihn – und so wurde die Gans zum Symbol dieses Tages. Heute genießt man sie mit Rotkraut, Knödeln und einem Glas Most oder Junker – ein kulinarischer Höhepunkt im Mostviertler Herbst. Wer also im November ein traditionelles Gansl essen plant, feiert nicht nur guten Geschmack, sondern auch ein Stück lebendiges Brauchtum.

Tipp: Im November servieren wir im Schlossrestaurant köstliche Gansl-Spezialitäten à la carte – perfekt, um den Martinstag genussvoll zu feiern.

FAZIT: EIN TAG, VIELE GRÜNDE ZUM FEIERN

Der 11. November hat es wirklich in sich: Während die einen manifestieren, die anderen Gänse braten, Jungwein verkosten oder Laternen basteln, stoßen die Narren schon mal auf den Beginn der ausgelassensten Zeit des Jahres an. Ob Portaltag, Punschglas, Laternenlicht oder Prosit auf den Junker – irgendwie findet an diesem Datum jeder seinen Grund zum Feiern.

Und wer all das unter einen Hut bringt, hat sich definitiv ein Stück Martinigansl (und vielleicht auch einen kleinen Schnaps dazu) verdient. ■







flammende

LICHTERWEIHNACHT



Kaum weht uns der kalte Wind um die Nase, steht uns der Sinn nach Kerzen, Punsch und Weihnachtsbäckerei. Wie gut, dass die Adventmärkte bald wieder ihre Pforten öffnen.

Wie schon in den vergangenen Jahren bietet das Mostviertel auch heuer wieder leise Spektakel der besonderen Art: Die „Flammende Weihnacht“! Stimmungsvolle Adventmärkte entflammen in der Region die Vorfreude auf Weihnachten. Ergänzt werden diese durch die „Funkelnde Dorfweihnacht“ – kleine, feine Adventveranstaltungen an besonderen Plätzen in der Region. Mit einem dampfenden Häferl Glühmost in den Händen und dem lodernnden Feuerkorb vor Augen, wird Besuchern warm ums Herz.

Sind Sie Gast unseres Hotels Das Schloss an der Eisenstrasse, haben Sie es besonders komfortabel: Zu Fuß können Sie vom Hotel aus mit wenigen Schritten über den romantischen Steg die „Flammende Lichterweihnacht“ im historischen Schloss Rothschild und seinem Arkadenhof besuchen.

HIER KOMMEN SIE GARANTIERT IN WEIHNACHTSSTIMMUNG

Kennen Sie das auch? Dieses Jahr wollen Sie ganz bewusst die Vorweihnachtszeit genießen, einige Adventmärkte besuchen, sich mit Freunden treffen. Und dann verrinnen die Wochen und schon haben Sie wieder alles verpasst! Lieber gleich Termine checken, Pläne schmieden und gemütlich ein paar ausgewählte Veranstaltungen besuchen. „Flammende Weihnacht“ ist ein Gemeinschaftsprojekt der Most- und Eisenstraße und bietet an verschiedenen Wochenenden stimmungsvolle Adventmärkte in Waidhofen an der Ybbs, Ybbsitz, Gaming, St. Peter in der Au und Seitenstetten. Zusätzlich werden sechs kleinere Adventveranstaltungen an besonderen Plätzen in der Region angeboten. Schlösser, Schmieden, Stifte und Klöster – wir haben alles im Mostviertel. Und genau hier, in diesen geschichtsträchtigen Gemäuern, erwarten die Besucher traditionelles Brauchtum, regionale Schmankerl, Volksmusikanten, Turmbläser, Chöre, ... Wer es sich mit seinem Glühmost gemütlich machen will, kann sich auf den speziell eingerichteten Ruheplätzen einkuscheln. Mostviertler Liegestühle mit Fellen und Decken laden auf allen Märkten zum Durchschnaufen und Erholen ein.

DAS LICHT ALS VERBINDENDES ELEMENT

Lodernde Feuerkörbe, an denen sich die Besucher wärmen oder Kinder Stockbrot backen, dezent funkelnde Lichterdeko, beleuchtete Fassaden, glitzernder Schnee – das Thema Licht zieht sich durch alle Weihnachtsmärkte. Eine einheitliche Beschilderung und der Verzicht auf Ramsch und Schnickschnack ist den Veranstaltern wichtig. Die vielfältige dargebotene Ware der regionalen Handwerker, Künstler, Bastler ist selbst gemacht, meist aus natürlichen Materialien – die Schaustände der Schnitzer, Fasslbinder, Schmiede, Glasbläser & Co ziehen die Besucher in ihren Bann. Die Kinder können sich in der Bastelwerkstatt austoben und kreativ sein.

Eine besonders nette Idee: Auf allen Märkten gibt es Kreidetafeln mit Fragen wie „Wie gestaltet ihr euer Weihnachtsfest?“, „Was ist euer Weihnachtsessen?“ oder „Was wünschst du dir vom Christkind?“ – und die Besucher dürfen ihre persönlichen Antworten dazu notieren. So entsteht ein Gemeinschaftswerk aller Vorbeigekommenen. Welch schöne Botschaft der Vorweihnacht!

EINE GANZ BESONDERE KULINARISCHE REISE

Für mich bedeutet der Besuch eines Weihnachtsmarktes, mich durchzufuttern: Bratäpfel, Kartoffelspiralen, überbackene Käsebröte, Feuerflecken, gebratene Maroni, geröstete Mandeln, gebackene Mäuse, ... Leider geht sich das alles oft magentechnisch nicht aus und ich muss einige Köstlichkeiten, die ich anfangs noch nicht entdeckt hatte, unprobiert zurücklassen. Für ein Dilemma wie dieses gibt es bei allen „Flammende Weihnacht“-Veranstaltungen die „Kulinarische Reise“. Ein kleiner Leitfaden mit regionstypischen kulinarischen Höhepunkten des jeweiligen Marktes, die unbedingt gekostet werden wollen. Die entsprechenden Verkaufsstände sind mit einer Flamme markiert. Ganz besonderes Lob verdienen sich die Organisatoren auch dafür, dass es kein Einweggeschirr auf den Märkten geben wird. Müllberge sind oft die traurige Kehrseite von „Außen-hui-innen-pfui-Veranstaltungen“. Schön, dass die „Flammende Weihnacht“ nicht nur nach außen glänzt! ■



TERMINE DER FLAMMENDEN WEIHNACHT 2026

Flammende Schlossweihnacht

28./29. November 2026

Schloss St. Peter in der Au

Flammende Kartausenweihnacht

28. November - 8. Dezember 2026

Kartause Gaming

Flammende Lichterweihnacht

5. - 8. Dezember 2026

Schloss Rothschild, Waidhofen/Ybbs

Flammende Hofweihnacht

11. - 13. Dezember 2026

Meierhof, Stift Seitenstetten

Flammende Schmiedeweihnacht

12. - 13. Dezember 2026

Marktplatz Ybbsitz

DIE *schmiedin*





Christine Wild hat über einige Umwege ihre Leidenschaft gefunden. Heute verbindet die Schmiedin Feuer, Eisen und altes Handwerk mit neuen Ideen – und erweckt im Meierhof des Stiftes Seitenstetten eine über 50 Jahre stillgelegte Schmiede wieder zum Leben und erfüllt sie mit neuer Energie.

Gleich beim Eingang zu ihrer neuen Schmiede fällt mir ein Holzstock mit einem handgeschmiedeten Nagel auf. Christine Wild bemerkt meinen neugierigen Blick und erklärt: „Das ist ein Stock im Eisen. Wenn Schmiede auf der Walz sind, hinterlassen sie einen selbst geschmiedeten Nagel als Dankeschön für den Schmiedemeister, der auch die Visitenkarte des Schmiedes darstellt.“

Noch wirkt der Stock bei Christine ein wenig einsam, aber das ist erst der Anfang. Ein schöneres Symbol für den Neubeginn könnte es eigentlich kaum geben, als einen selbst geschmiedeten Nagel von einem Berufskollegen zu bekommen. Denn auch in der alten Schmiede selbst beginnt gerade ein neues Kapitel.

„Ich habe lange gebraucht, bis ich meines gefunden habe“, erzählt sie. Mit 34 Jahren wagte sie schließlich einen völligen Neustart und begann an der HTL Steyr – Abteilung Art and Design mit Fachrichtung Kunstschmiede und Metallplastik – eine einzigartige Ausbildung in Österreich.

Und plötzlich war da etwas, das passte. „Feuer und Eisen ist genau das, was ich immer gesucht habe.“ 2015 führte ihr Praktikum nach Ybbsitz zu Schmied Sepp Eybl. Sie blieb, lernte viel von ihm – und über das Schmieden fand die Tirolerin schließlich ihren Weg ins Mostviertel. ►

ALTES *handwerk* NEUES *feuer*

KRAFT TRIFFT FINGERSPITZENGEFÜHL

Was ist es aber, das einen Menschen am Schmieden derart faszinieren kann? Christine muss kurz überlegen. „Puh, das Feuer berührt mich“, sagt sie schließlich. Es ist die Verwandlung des Materials, die sie bis heute begeistert. Eisen wird in der Glut erhitzt, das Gefüge verändert sich und wird plötzlich formbar. Mit Hammer, Kraft und Erfahrung entsteht daraus etwas Neues.

Dabei ist Schmieden keineswegs nur eine Frage der Muskelkraft. Gerade diese Gegensätze liebt Christine an ihrem Beruf: „Es vereint beides – kraftvolles Arbeiten und gleichzeitig sehr feinfühliges, feine Arbeiten mit künstlerischem Anspruch.“

Besonders am Herzen liegt ihr auch das Restaurieren. Denn Eisen hat für Christine eine faszinierende Eigenschaft: „Eisen kann eigentlich nicht zu alt werden, dass man es nicht mehr reparieren kann.“

Ein Gedanke, der in unserer schnelllebigen Zeit fast ein wenig aus der Zeit gefallen scheint – und gerade deshalb so gut tut. Nicht wegwerfen und neu kaufen, sondern erhalten, reparieren und weiterverwenden.

NACH 50 JAHREN BRENNT DAS FEUER WIEDER

Und jetzt beginnt für Christine ein ganz neuer Lebensabschnitt. Sie hat sich selbstständig gemacht und ihre eigene Schmiede er-

öffnet. Im historischen Meierhof des Stiftes Seitenstetten hat sie die alte Schmiede übernommen, in der rund 50 Jahre lang nicht mehr gearbeitet wurde. Ursprünglich diente sie als Huf- und Wagenschmiede. Nun soll wieder Leben einziehen.

Christine möchte daraus wieder eine völlig funktionsfähige Schmiede machen, eigene Arbeiten anfertigen und sich weiterhin der Restaurierung widmen. Während sie mir von ihren Plänen erzählt, spürt man schnell: Hier eröffnet nicht einfach jemand einen neuen Arbeitsplatz. Hier wird ein Stück altes Handwerk wieder lebendig.

EINE FRAU AM AMBOSS

Natürlich interessiert mich auch, wie es Christine als Frau in einem Handwerk ergeht, das man noch immer überwiegend mit Männern verbindet. Ihre Antwort kommt sehr eindeutig: GUT! „Ich hatte nie das Gefühl, nicht wertgeschätzt zu werden.“

Von Kollegen und auch von der Innung habe sie immer viel positives Feedback bekommen. Natürlich gebe es Arbeiten, die körperlich sehr schwer seien, und die sie nicht allein machen kann. Dann holt sie sich Unterstützung und Rat bei Kollegen – ganz selbstverständlich.

Überhaupt ist der Austausch innerhalb des Handwerks wichtig. Bei Schmiedetreffen, auch europaweit und sogar international, werden Kontakte gepflegt, Erfahrungen ausgetauscht und Be-





werbe ausgetragen. Momentan hat Christine viele Treffen allerdings bewusst etwas reduziert. Ihre Energie hatte sie in diesem Jahr ganz der Eröffnung und der Sanierung der Schmiede gewidmet.

WENN DAS FEUER DEN ADVENT ERHELLT

Ganz auf das Schmieden außerhalb ihrer Werkstatt verzichtet Christine aber nicht. Einen Termin lässt sie sich nicht nehmen: Die Flammende Lichterweihnacht in Waidhofen an der Ybbs.

Bereits zum fünften Mal ist sie heuer beim Schauschmieden in der Schwarzen Kuchl des Rothschild Schlosses dabei. Neben ihr werden die traditionellen gebackenen Mäuse zubereitet. „Wir sind schon fast ein Team“, erzählt Christine lachend. Man schaut aufeinander, fragt, ob jemand etwas braucht, und hilft sich gegenseitig.

Es ist aber vor allem die Atmosphäre, die sie begeistert. Der Schwarzbach, das historische Gemäuer und die besondere Stimmung am Abend. Und natürlich das Feuer. Gerade in der dunklen Jahreszeit entfaltet es für Christine eine ganz besondere Wirkung. Vielleicht ist das auch einer der Gründe, warum das Schauschmieden beim Adventmarkt bei den Besuchern so beliebt ist. Man hört den Hammer auf den Amboss treffen, spürt die Wärme und kann aus nächster Nähe beobachten, wie sich das glühende Eisen unter den Schlägen verändert.

EIN HANDWERK MIT ZUKUNFT

„Schmieden wird es immer geben“, sagt sie. Trotz Digitalisierung und Modernisierung werde es auch in Zukunft Menschen brau-

chen, die Dinge mit ihren Händen herstellen und reparieren können. Vieles davon sei heute aus unserem Alltag verschwunden – und umso wichtiger sei es, den Menschen zu zeigen, wie Handwerk tatsächlich funktioniert.

Vielleicht liegt darin auch die besondere Faszination des Schauschmiedens: Wir sehen nicht nur ein fertiges Produkt. Wir erleben, wie es entsteht. Aus Feuer, Eisen, Können – und Zeit.

TIROL MEETS MOSTVIERTEL

Dass ihr Weg sie einmal von Tirol ausgerechnet ins Mostviertel führen würde, hätte Christine früher selbst nicht gedacht. Und die unvermeidliche Frage bekam sie nach ihrer Ankunft natürlich öfter zu hören: „Gehen dir die Berge nicht ab?“

Nein, die Landschaft im Mostviertel sei wunderschön – und Berge gebe es schließlich auch hier. Ihrer Tiroler Heimat ist sie trotzdem eng verbunden und fährt regelmäßig nach Hause. Und während ich mich in ihrer neuen Schmiede noch einmal umschaue, denke ich wieder an den einzelnen Nagel am Stock im Eisen beim Eingang.

Christine Wild hat viele Wege eingeschlagen und dabei sehr viele Erfahrungen sammeln können. Mit 34 Jahren begann sie noch einmal ganz von vorne. Heute, gut elf Jahre später, steht sie in ihrer eigenen Schmiede.

Das Feuer brennt wieder. Und dieses Mal ist Christine ganz offensichtlich angekommen. ■



Dirndl-Birnen-
Punsch
€ 6,00

Pfand
auf Häferl und Suppenschalen
€ 2,00

Orangen-
biscremesuppe
€ 5,00

Apfel-Marille
Punsch
ohne Alkohol
€ 4,50

Leberkäschen
€ 4,50

MIT
gespür
FÜR
BESONDERE *wünsche*

ZARL ulli

Bereits seit 10 Jahren ist Ulli Zarl ein unverzichtbares Mitglied in unserem Hochzeits-Service. Seit 7 Jahren ist sie Teil unseres Stamm-Teams und im Restaurant, in der Seminarbetreuung und in unserer Sundowner Bar mit umsichtigem Auge sofort zur Stelle für unsere Gäste. Heute sprechen wir mit ihr über ihren Weg in die Gastronomie, was sie an ihrer Arbeit am meisten schätzt und welches Motto sie jedem Lehrling mit auf den Weg gibt.

Liebe Ulli, wie bist du denn eigentlich zu uns ins Schloss gekommen?

Als meine 3 Kinder noch sehr klein waren, habe ich als Tagesmutter gearbeitet. Meine Nachbarin hat am Wochenende öfters mal im Schloss bei den Hochzeiten ausgeholfen und da habe ich mir gedacht, das probiere ich auch einmal aus. Es hat mir dann richtig großen Spaß gemacht, die bewegenden Feiern, der herzliche Kontakt mit den Brautpaaren, sodass ich mir nach 2 Jahren gedacht habe: Warum mache ich das nicht gleich zu meinem Beruf?

Da hast du dann natürlich auch noch alle anderen Bereiche des Service kennengelernt.

Ja, ob jetzt im Restaurant, bei der Seminarbetreuung und in der Bar – da habe ich schnell festgestellt: Dieser Kontakt mit Menschen, das ist genau meins. Da entsteht eine richtige Bindung, manchmal sogar eine Freundschaft. Ich liebe zum Beispiel Sonderwünsche.

Du liebst Sonderwünsche?

Ja, wenn wir gemeinsam mit dem Küchenteam Lösungen bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten finden und uns einfach gut um unsere Gäste kümmern können. Das ist für mich eine tolle Herausforderung.

Da ist es natürlich ganz gut und wichtig, dass Küche und Service hier gut zusammenarbeiten.

Das habe ich in allen meinen Tätigkeiten zuvor schon festgestellt: Wenn alle Abteilungen gut zusammenarbeiten, kann einfach etwas richtig Gutes entstehen. Und das läuft bei uns gerade wirklich gut.

Du kümmerst dich auch oft um unsere Lehrlinge.

Ich sage immer: „Was gut werden soll, braucht Weile“. Es ist toll zu sehen, wie sich unsere Lehrlinge über die Jahre entwickeln. Freundlichkeit kostet nichts und wenn man sie vom Gegenüber auch noch zurück bekommt, ist das der schönste Lohn.

Du bist auch für deine „Macarena-Momente“ bei uns bekannt.

Ja, das ist ein bisschen wie der Beat in mir drin. Wenn Macarena bei einer Hochzeit, Firmenveranstaltung oder Kinderdisco läuft und es für die Veranstalter in Ordnung ist, findet man mich für diese 3 Minuten immer auf der Tanzfläche.

**"WENN MACARENA LÄUFT,
FINDET MAN MICH FÜR DIESE
DREI MINUTEN IMMER AUF
DER TANZFLÄCHE."**

Was machst du gerne in der Freizeit?

Ich mache sehr gerne Ausflüge mit meinen Kindern, auch wenn sie jetzt schön langsam groß werden und nicht mehr immer wollen. So kann ich den Familien im Sommer immer tolle Ausflugstipps geben. Für mich alleine liebe ich es, am Sonntagberg oder in Grein zu sein und dort den Ausblick und die Natur zu genießen.

Welcher Ort ist dein Lieblingsort im Schloss?

Auf unseren Schaukeln auf der Sundowner Bar sitzen und dem Sonnenuntergang zuschauen. Wobei ich früher, nach dem Schlussdienst bei den Hochzeiten oft auch schon bis zum Sonnenaufgang auf war. Da bist du dann ganz alleine, erschöpft, aber zufrieden und es ist auch so ein einmaliges Erlebnis.

Und was ist deine Lieblingsjahreszeit im Schloss?

Eindeutig der Sommer mit voller Schlossterrasse. Aber auch die Verfärbung des Laubes im Herbst ist im Ybbstal so schön. Im Winter bin ich in unserer Punsch-Hütte zu finden. Wobei ich wirklich mehr für die warmen Temperaturen zu haben bin. Im Sommer hab ich einmal einen Regenbogen direkt über dem Rothschildschloss gesehen. Das war so unglaublich schön!

Was ist dein Lieblingsessen im Schloss?

Zur Zeit das Eierschwammerlragout. Aber auch das Beiried. Und für unsere Crème brûlée lasse ich alles stehen!

Liebe Ulli, danke, dass du immer so aufmerksam und fürsorglich bist. Dass du uns selbstverständlich unser Dessert vom Abendmenü auf die Sundowner Terrasse rüberbringst. Alles unkompliziert, immer freundlich, immer mit viel Gespür für die Ausbildung unserer Lehrlinge. Wir freuen uns schon auf die nächsten Jahre mit dir! ■

Ein Winterabend auf der Schlossterrasse, der Duft von Advent in der Luft: Unser Birnen-Dirndl-Punsch aus der Sundowner Bar bringt den Geschmack des Mostviertels in die Tasse – klassisch oder alkoholfrei.

Auf Adventmärkten gibt es heute alles – von Marillenspunch bis Turbo-Glühwein. Doch wer im Winter unterwegs ist, merkt schnell: Der wahre Punschmoment passiert oft dort, wo es ruhig, stimmungsvoll und regional ist.

Für uns ist das der Moment, wenn wir auf der Schlossterrasse stehen: Vor uns glitzern die Weihnachtslichter der Altstadt Waidhofen, die Türme leuchten – und aus der Sundowner Bar steigt der Duft von warmem Punsch in die klare Winterluft. Genau hier entstand die Inspiration für unseren Birnen-Dirndl-Punsch, der die Essenz des Mostviertels in einem Glas vereint.

WARUM BIRNE UND DIRNDL PERFEKT HARMONIEREN

Birne und Dirndl sind zwei klassische Mostviertler Zutaten, die sich geschmacklich ideal ergänzen:

Birne: weich, elegant, mild süß

Dirndl: frisch, rotfruchtig, fein säuerlich

Gemeinsam entwickeln sie ein Aroma, das sowohl wärmend als auch lebendig wirkt – perfekt für einen Punsch, der nach Landschaft, Tradition und Adventstimmung schmeckt.

Mostviertler Genussmoment – im Schloss und zu Hause.

Ob in der Sundowner Bar, auf der Schlossterrasse oder gemütlich daheim: Der Birnen-Dirndl-Punsch bringt die Aromen der Region in ein einziges, wärmendes Glas. Der Duft von Birne, Dirndl und winterlichen Gewürzen passt ideal zu ruhigen Adventabenden – und erinnert an Waidhofens besondere Atmosphäre rund um das Schloss an der Eisenstrasse. ■



Birnen-Dirndl-Punsch

DAS MOSTVIERTLER PUNSCHREZEPT



ZUTATEN

500 ml Speckbirnen-Most
250 ml Apfel-Birnensaft
50 ml Dirndlsirup
50 ml Kletzenbirn-Edelbrand
 $\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Scheibe Bio-Orange
1 TL Bio-Honig (nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Birnenmost, Apfel-Birnensaft und Dirndlsirup vorsichtig erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Die Gewürze hinzufügen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Gewürze entfernen, den Edelbrand einrühren und nach Geschmack mit Honig süßen.

ALKOHOLFREIER BIRNEN-DIRNDL-PUNSCH

ZUTATEN

500 ml Birnensaft
500 ml Apfelsaft
50 ml Dirndlsirup
 $\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Scheibe Bio-Orange
1 TL Bio-Honig (nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Birnensaft, Apfelsaft, Dirndlsirup erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Die Gewürze hinzufügen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Gewürze entfernen, den Edelbrand einrühren und nach Geschmack mit Honig süßen.

SCHWIERIGKEIT



BLEIBEN SIE *informiert*

Im Schloss an der Eisenstrasse gibt es täglich etwas Neues zu erfahren. Wenn Sie am Laufenden bleiben wollen, dann schauen Sie doch auf unseren Social Media-Kanälen vorbei:

 @schlosshoteleisenstrasse
 @das-schloss-an-der-eisenstrasse
 @schlosseisenstrasse
 Pinterest: Das Schloss an der Eisenstrasse

Als Newsletter-Abonnent erhalten Sie exklusive Angebote und aktuelle Informationen direkt in Ihr Postfach. Bleiben Sie immer auf dem Laufenden und profitieren Sie von besonderen Vorteilen, die nur unseren Abonnenten vorbehalten sind.

Zu Ihrem Newsletter:
www.schlosseisenstrasse.at/de/newsletter



IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber: Schlosshotel Eisenstrasse GmbH,
Am Schlossplatz 1, 3340 Waidhofen/Ybbs, Tel.: +43 7442 52548,
www.schlosseisenstrasse.at

Gestaltung: Agentur „und Punkt“
Wiener Straße 20, 3300 Amstetten, www.upu.at

Fotos: Dominik Stixenberger, Doris Schwarz-König, Johanna Meinschad,
Mostviertel Tourismus, Haberland, Hasi's Fotos, Uschi Wolf, Moststrasse,
Stadt Waidhofen, alle weiteren Bilder Schlosshotel Eisenstrasse GmbH,
Titelbild: Bildbearbeitung unter Einsatz generativer KI

Druck: Queiser GmbH
Waidhofner Straße 103, 3300 Amstetten, www.queiser.at;
gedruckt nach Umweltzeichen auf PEFC zertifiziertem Papier

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit werden
Personenbezeichnungen nur in einer Form angeführt,
gelten jedoch gleichermaßen für alle Geschlechter.

Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Produziert nach
den Richtlinien des
österreichischen
Umweltzeichens

UNSERE WOHLFÜHL Zimmer



Hammerherrensuite

ca. 45 m²

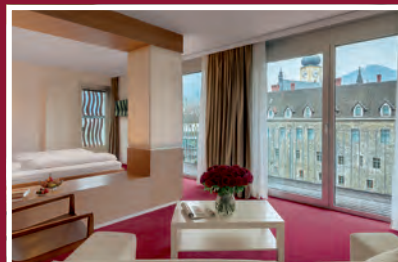
Genießen Sie den Ausblick zur Altstadt und zur kristallklaren Ybbs. Unsere Hammerherrensuite besticht durch einen sehr gemütlichen Wohnbereich und die großzügige Ausstattung.



Turmsuite

ca. 50 m²

Ein sehr gemütlich angelegter Aufenthaltsbereich und ein großzügiges Badezimmer verleihen dieser 50 m² großen Suite ihre einzigartige Atmosphäre.



Rothschildsuite

ca. 50 m²

Vom Bett aus genießen Sie einen unvergleichbaren Ausblick auf das gegenüberliegende Rothschildschloss. Großzügiger Aufenthaltsbereich, extra Kinderzimmer, modernes Ambiente und Balkon.



Family Ybbszimmer

ca. 40 m²

Die Family Ybbszimmer bieten mit über 40 m² genügend Platz für Ihren Familienurlaub. Genießen Sie die Moderne, verbunden mit historischem Stil samt Blick zur Altstadt Waidhofens und zum historischen Rothschildschloss.



Schlosszimmer

ca. 28 m²

Die romantisch eleganten Schlosszimmer im historischen Schloss sind ideal für einen Kurzurlaub. Unsere Schlosszimmer im ersten Stock bieten zudem noch Zugang auf unsere Schlossterrasse!



Ybbszimmer

ca. 26 m²

Ein wunderschöner Ausblick auf die kristallklare Ybbs und das mittelalterliche Rothschildschloss sowie geradliniges Interieur. Genießen Sie die Moderne, verbunden mit historischem Stil.





Bio-Brunch mit wechselnden Themen

Jeden Sonn- und Feiertag von 7:00 -13:00 Uhr. Abwechslung ist garantiert: Freuen Sie sich unter anderem auf unseren Italienischen -, Französischen -, Spanischen -, Wiener - und Asiatischen Bio Brunch.

Tischreservierung bitte unter: +43 7442 52548.

