

## Gedörrte Experimente in Kirchberg an der Pielach Mostviertler Feldversuch im neu renovierten Dörrhaus

14.08.2024 | Wenn ein wiederbelebtes Mostviertler Dörrhaus und kulinarische Ideen von der Arktis bis Südafrika aufeinandertreffen, entsteht ein noch nie dagewesenes Menü rund um gedörrte Zutaten. Zu probieren beim Mostviertler Feldversuch von Hubert Kalteis am 13. September in Kirchberg an der Pielach.

Das historische Dörrhaus am Kirchenberg von Kirchberg an der Pielach liegt inmitten von Wiesen, umgeben von Obstbäumen und dem nahen Wald. Es wurde vor kurzem abgerissen und möglichst originalgetreu wieder aufgebaut. Befeuert wird durch eine Luke von außen, im Inneren gibt ein tunnelförmiger Ofen seine Wärme an das Dörrgut ab, das in mehreren Schichten darüberliegt. Ab Herbst 2024 können Interessierte aus der Region hier eigene Produkte dörren. Bis zum Mostviertler Feldversuch am 13. September bleibt das Dörrhaus aber Feldversuche-Koch Hubert Kalteis und seinen kreativen Dörrideen vorbehalten.

### Dörren mit allem, was die Region zu bieten hat

Sechs bis acht gedörrte Produkte will der Spitzenkoch bei der Veranstaltung präsentieren, die im Dörrhaus beginnt und mit einem Menü im [Gasthof Kalteis](#) endet. Von Obst und Gemüse bis hin zu Fleisch und Fisch wird es einen bunten Mix an Gerichten mit Dörrgut geben. Die Zutaten stammen aus der unmittelbaren Umgebung – Ehrensache für ein Mitglied der Mostviertler Feldversuche. Das Schweinefleisch vom Bauernhof Hubmann, die Champignons von der Pielachtaler Pilzzucht, der Hirsch eigens erlegt, das Obst und Gemüse von den Wiesen und Feldern der Umgebung.

Bei den Experimenten für das Feldversuche-Menü gab es einige Überraschung. Die Forellen, die in der Küche des Gasthofs in einem Becken schwimmen, wollten mit dem Dörrhaus nicht warm werden. Dafür ließen sich Marillen und Melonen hervorragend dörren, die Karotten wurden ebenso perfekt. Auch die Fleisch-Experimente liefen wie am Schnürchen: Durch die enge Verbindung von Hubert und Sonja Kalteis zu Südafrika kennen sie die dortige Tradition des Trockenfleisches gut. Schweinsnackens wurde zu Chips, Hirschlungenbraten zu Bündnerfleisch gedörrt. Welche kulinarischen Kreationen am 13. September auf den Tisch kommen, bleibt noch ein wohl gehütetes Geheimnis.

### Mostviertler Feldversuch beim Dörrhaus

Freitag, 13. September 2024, 17 Uhr

Kirchberg an der Pielach, Gasthof Kalteis.

Bei Schlechtwetter findet die gesamte Veranstaltung im Gasthof statt.

Tickets und Infos online unter [www.feldversuche.at](http://www.feldversuche.at)

**Tipp:** Klimafreundliche und bequeme Anreise mit der [Mariazellerbahn](#)!

### Über die Feldversuche:

Veranstaltungsreihe, Ideenpool und Produktschmiede: Die Mostviertler Feldversuche haben sich in den vergangenen Jahren als Höhepunkte des kulinarischen Angebots in der Region etabliert. Die Gastronom:innen und Produzent:innen der Feldversuche veranstalten kulinarische Events und experimentieren dabei mit allem, was das Mostviertel zu bieten hat. Mit der Verwendung von feinsten, regionalen Zutaten entstehen Kreationen, die gleichermaßen inspirierend wie überraschend sind. Die exklusiven Termine an besonderen Orten machen Appetit auf mehr und sind online buchbar.