

Gedörrte Experimente in Kirchberg an der Pielach Mostviertler Feldversuch rund um das neue Dörrhaus

24.09.2024 | Beim Mostviertler Feldversuch von Sonja und Hubert Kalteis rund um das wiederbelebte Dörrhaus in Kirchberg an der Pielach entstand am Freitag, den 13. September ein noch nie dagewesenes Menü rund um gedörrte Zutaten. Die Gäste zeigten sich begeistert von den Dörraromen der Gerichte.

Das historische Dörrhaus am Kirchenberg von Kirchberg an der Pielach liegt inmitten von Wiesen, umgeben von Obstbäumen und dem nahen Wald. Es wurde vor wenigen Monaten abgerissen und möglichst originalgetreu wieder aufgebaut. Ab Herbst 2024 können Interessierte aus der Region hier eigene Produkte dörren, zunächst war das Dörrhaus aber Sonja und Hubert Kalteis für ihre Experimente vorbehalten: Für den Mostviertler Feldversuch zauberten sie ein 7-gängiges Menü aus gedörrten Zutaten.

Altes Kulturgut neu belebt

Eigentlich sollte der letzte Mostviertler Feldversuch im Jahr 2024 beim neu renovierten Dörrhaus starten, doch aufgrund des Wetters wurde die gesamte Veranstaltung in den Gasthof Kalteis verlegt. Zwar konnten die Gäste das Gebäude nicht persönlich besichtigen, aber es wurden Bilder des renovierten Dörrhauses gezeigt und interessante Details über das Dörren und die Entstehung des abendlichen Feldversuche-Menüs erzählt.

Früher verdienten sich die Landwirte mit dem eigenen Dörrhaus ein Zubrot, heute wird mit Mostviertler Melonen, Pielachtaler Champignons und Maulbeeren experimentiert. Sogar Schweinenacken, Rindfleisch und Hirsch wurden von Familie Kalteis im Vorfeld des Feldversuchs in den Dörröfen geschoben und einige Stunden geschmort. Aus all diesen Zutaten, die ausschließlich aus dem Mostviertel stammen, wurde ein einzigartiges Menü serviert, das mit Dirndl, Hanf und Waldstaudenkorn verfeinert wurde.

Flüssige und gedörrte Geschmacksexplosionen

Auch die Getränkebegleitung kam ausschließlich aus dem Mostviertel: Zum Aperitif gab es Birnenfrizzante und Dirndl Sturm von Familie Gatterer aus Ober-Grafendorf. Weine aus dem Traisental (Winzerhof Erber und Winzerin Viktoria Preiß) und Bier aus Gaming (Bruckner's Erzbräu) begleiteten die Hauptgänge. Hausgemachte, alkoholfreie Shrubbs und Sirupe standen ebenfalls auf der Getränkekarte.

Für Geschmacksexplosionen sorgten aber vor allem die gedörrten Gerichte: Die Gäste waren begeistert von den Aromen, die durch das Dörren der Zutaten viel intensiver und besser zur Geltung kommen. Sonja und Hubert Kalteis und ihr gesamtes Team haben mit Hingabe und Leidenschaft ein besonderes, perfekt abgestimmtes Menü zubereitet, das einen gelungenen Abschluss für die Saison der Mostviertler Feldversuche 2024 bescherte.

Mehr Bilder rund um den Feldversuch: [Bildarchiv Feldversuch Gasthof Kalteis](#)

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 mit allem, was das Mostviertel zu bieten hat. Mit der Verwendung von feinsten, regionalen Zutaten entstehen Kreationen, die inspirierend wie überraschend sind. Die exklusiven Termine an besonderen Orten sind online buchbar. www.feldversuche.at