



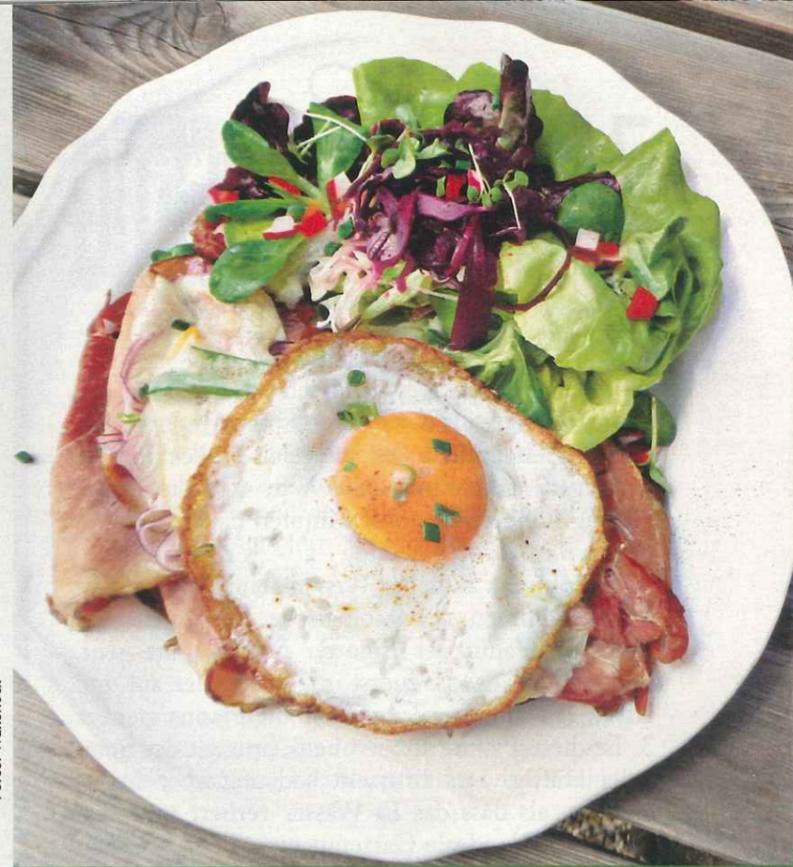
### Schutzhaus Waxeneck

Susanne Rottensteiner  
Am Kar 17  
2763 Pernitz  
Tel.: 02632/73300  
www.schutzhaus-waxeneck.com  
Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag  
ab 10 Uhr  
Abendessen und  
Nächtigung mit  
Voranmeldung



Li.: Chefin Susanne Rottensteiner und Sohn Florian

Fotos: Waxeneck



# Am Waxeneck die Seele baumeln lassen

Das Schutzhaus Waxeneck im südlichen Niederösterreich hat seit dem vorigen Sommer eine neue Pächterin. Die 50jährige Berndorferin Susanne Rottensteiner erfüllte sich damit einen

Mit 50 Jahren mach' ich das, was mir Spaß macht, dekorieren und kochen.“ Gesagt, getan. Susanne Rottensteiner führte 14 Jahre lang einen Laden für Wohnaccessoires, ist Mutter zweier erwachsener Söhne und sogar schon Großmutter. Mit 50 wollte sie noch einmal durchstarten. Der Zeitpunkt war gekommen, als für ihr liebstes Ausflugsziel, das Schutzhaus Waxeneck oberhalb ihrer Heimatgemeinde Berndorf im südlichen Niederösterreich ein Pächter gesucht wurde.

Das Schutzhaus blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Es wurde im Jahr 1919 als Jagdhütte von den Habsburgern errichtet und ging 1922 in den Besitz der Naturfreunde über. „In den vergangenen Jahren ist die Schutzhütte von wechselnden Pächtern mehr schlecht als recht betreut worden“, sagt Rottensteiner, „das war meine Chance, als Wirtin all meine Leidenschaften zu kombinieren, zu kochen, Gäste zu bewirten und Gaststube sowie Gastgarten, die Platz für je 80 Personen bieten, liebevoll zu dekorieren. Also hab' ich das Haus übernommen und in nur drei Wochen auf Vordermann gebracht.“ Es wurde geputzt, ausgemalt, behübscht und dekoriert. Seit 18. Juli 2015 erstrahlt das Schutzhaus Waxeneck in neuem Glanz.

„Der Sommer ist hart gewesen“, sagt die 50jährige, „denn das Haus war vom ersten Tag an voll. Das hab' ich nicht erwartet. Und am 1. November hatten wir rund 500 Gäste zu bewirten. Da hab' ich mir schon kurz gedacht, ‚Wieso tust du dir das an?‘ Aber das Nichtstun halt' ich

nicht aus und Pächterin zu sein, ist besser, als ich es mir je erträumt habe.“ Außerdem wird Rottensteiner von ihrer Familie tatkräftig unterstützt, ihr Mann Karl-Heinz, 56, mutiert am Wochenende zum Hüttenwirt und steht hinter der Schank, Sohn Florian, 27, studiert, hat sich aber auch den Titel „Chef der kalten Küche“ erarbeitet.

Kulinarisch setzt Susanne Rottensteiner auf gute Hausmannskost, die Zutaten kommen von regionalen Produzenten. Nach einer herrlich molligen Rindsuppe mit Fritatten (€3,50) oder Kaspressknödelsuppe (€4,50) werden üppig belegte Fleisch- oder Speckbrote (€4,90) und eine urige Brettljaus'n (€8,50) aufgetischt. Wer warme Küche bevorzugt, wählt Gulasch mit Knödel (€8,50), den Hüttentost (€6,50) oder Linsen mit Knödel (€6,90). Wenn befreundete Jäger treffen, gibt's Wildschwein oder Reh, auch der Schweinsbraten mit Knödel (€10,80) ist ein Gedicht, er zergeht auf der Zunge, das Kraut ist mit Kümmel und Wacholder ordentlich gewürzt. Für Mehlspeistiger wird's schwierig, sich zwischen hausgemachtem Topfenstrudel mit Vanillesoße (€5,80) oder Kaiserschmarren (€6,80) zu entscheiden. Als Tagesgericht gibt's Spargel mit Soße Hollandaise und Petersilerdäpfeln (€13,80) oder Krautfleisch mit Knödel (8,50). Dazu werden Piestingerschneebergland und Villacher Märzen Bier, Weine von Georg Herzog aus Grossau und südsteirische Weine etwa vom Weinhof Narat-Zitz sowie Landdrink Natursäfte (Karotte/Apfel, roter Traubensaft, 0,25 l/€2,20) serviert.

Traum und umsorgt ihre Gäste mit wunderbarer Hausmannskost und Herzlichkeit.

Gerade jetzt im Frühling ist das Schutzhaus Waxeneck auf 785 Metern Höhe ein ideales Ausflugsziel für Jung und Alt, für Wanderer und Mountainbiker. Von Pernitz im Piestingtal aus führt ein Wanderweg in knapp sechs Stunden an den Myrafällen vorbei zum Waxeneckhaus. Auch von Hirtenberg (sechs Stunden) oder Pottenstein (zwei Stunden) im Triestingtal ist die Hütte gut zu erwandern. Eine gemütliche Alternative ist der 30-minütige Weg vom Parkplatz am Pass Hals zum Schutzhaus, dort können sich die kleinen Wanderer am Kinderspielplatz austoben. Wer's ganz bequem mag, fährt mit dem Auto hinauf. Gleich, welche Route gewählt wird, müde Wanderer können im Waxeneckhaus übernachten, in einem Zweibettzimmer (p. P. €15) oder im Matratzenlager (p. P. €12,50). Daher ist das Schutzhaus auch zum Feiern ausgelassener Feste gut geeignet.

Grundsätzlich geht's hier oben aber nicht ums Feiern, sondern ums Entspannen und Entschleunigen. Oder wie Susanne Rottensteiner sagt: „Bei mir kann der Gast die Seele baumeln lassen.“ Also setzt sich der Wanderer, herrlich satt von Rottensteiners Schmankerln, in einen ihrer Liegestühle in die Wiese, hört dem Zwitschern der Vögel und Summen der Bienen zu, wenn ihm die Frühlingssonne das Gesicht wärmt. Vor ihm sanfte Hügel, die am Horizont vom mächtigen Schneeberg begrenzt werden. Die Luft ist durchdrungen vom würzigen Wiesenduft, er atmet tief durch und denkt nur, „Mein Gott, geht's mir gut.“

## Waxenecker Hüttentost mit Spiegelei

### Zutaten:

Für 4 Personen: 4 große Scheiben Schwarzbrot, etwas Öl, 4 Eier, zum Belegen je nach Gusto: Schmalz, Geselchtes, Zwiebel, Pfefferoni, Paprika gelb und rot, Käse, Chiliflocken; Salatgarnitur: je nach Saison Blattsalate, Kraut, Radieschen, Kräuter, Essig, Öl und Salz.

**Zubereitung:** Vier Scheiben Schwarzbrot mit Schmalz dünn bestreichen, das Geselchte aufschneiden. Sie können stattdessen auch Schweinsbraten vom Vortag oder Schinken verwenden. Roten und gelben Paprika putzen, in Streifen schneiden, die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Das Brot mit dem Fleisch, den Zwiebelringen, den Pfefferoni sowie mit roten und gelben Paprikastreifen üppig belegen. Käse zum Schmelzen darübergeben. Fünf Minuten im Backofen auf der Grillstufe bei ca. 200 Grad grillen. Blattsalate und übriges Gemüse, klein geschnitten, mit Essig, Öl und Salz anrichten. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und vier Spiegeleier braten. Anschließend die Brote mit je einem Spiegelei belegen, Chiliflocken darüberstreuen und auf einem Teller mit Salat servieren.

### Getränke-Tipp:

Die Schutzhaus-Wirtin Susanne Rottensteiner empfiehlt einen aufgespritzten Landdrink Natursaft, etwa die Mischung Karotte/Apfel.

