



IDYLLE PUR. Loretta Pflaum führt in zehnter Generation - gemeinsam mit ihrer besten Freundin und Schauspielkollegin Antje Hochholdinger (l.) - den wunderschönen Traditionsheurigen in Nußdorf, der auch mit Kulturprogrammen verwöhnt. www.schuebel-auer.at



Kontakt

SCHÜBEL-AUER - SEIT 1711

Kahlenberger Straße 22, 1190 Wien

Di-Sa 15.30 – 24.00 Uhr, So 13.00 –

23.00 Uhr, Montag Ruhetag.

Geschlossene Gesellschaften für

Familien- und Firmenfeiern gegen Vor-

anmeldung: Tel.: +43 1 370 22 22 oder

auerhof@schuebel-auer.at



ZWEI

Frauen und ihr Schmuckstück

Loretta Pflaum und Antje Hochholdinger starten heuer zum dritten Mal gemeinsam in die Saison des Traditionsheurigen Schübel-Auer.

Text: **Andrea Buday**

so hieß es, entweder die zweite Tochter springt ein - oder man verkauft. „Ich wollte es zumindest probiert haben. Und als Antje sich bereit erklärte, mitzumachen, war es beschlossene Sache“, sagt die 46-jährige, die nun mit ihrer Jugendfreundin die Geschäfte führt. „Wir springen aber auch in der Küche ein oder helfen beim Abwasch bzw. Servieren“, ergänzt Antje Hochholdinger, die genau überlegt hat, ob sie diesen Schritt wagen soll. Denn immerhin war die Schauspielerin und Regisseurin damals an einem deutschen Theater fest engagiert. „Ande-

rerseits sind wir heute beide in der glücklichen Lage, nicht jede Rolle annehmen zu müssen. Man geht viel entspannter zu einem Casting“, sind sich die beiden Damen einig, die noch viel vorhaben. Vor allem mit ihrem Heurigen.

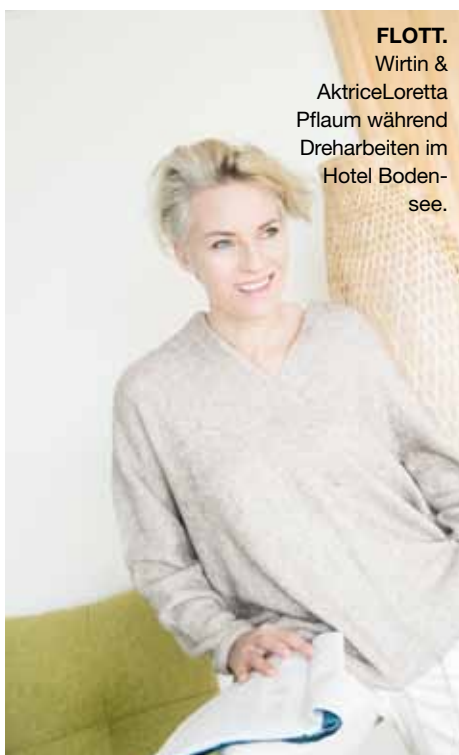
SANFT MODERNISIERT

Die beiden Powerladies brachten zwar frischen Schwung in die Küche, aber auf deftige Heurigenschmankerln muss niemand verzichten. Im Gegenteil. Die beliebten Klassiker wie Geselchtes oder Schweinsbraten (alles von Bauern aus der Region, denn Qualität und Nachhaltigkeit werden großgeschrieben!) wurden mit veganer und vegetarischer Kost ergänzt. „Außerdem bieten wir glutenfreie Schnitzel und Backhendl“, so Loretta, die auch mehrfach betont, dass alles - außer Käse und Wurst - selbst zubereitet wird. Die neue Top-Küchenchefin Simone Jäger verstärkt das tüchtige Frauenteam, das über viele der Auflagen in der Gastronomie zu stöhnen hatte.

Nach zwei Jahren, die es brauchte, die Gastro in den Griff zu kriegen, soll nun verstärkt das Augenmerk auf Kulturevents - vom Konzert bis zu Lesungen und Sprachstammtischen - gerichtet werden. Sogar Tanzveranstaltungen am Nachmittag sind angedacht.

„Was wir aber beide nie wollten, war eine Zwangsbeglückung mit Akkordeon“, sagt Antje lachend. „Weil wir auch nichts servieren, was uns nicht selbst schmeckt.“ Denn für sie gilt wie für die Gäste: Nur das Beste!

Das Herz geht einem auf, sobald man den herrlichen Innenhof des alten Heurigen betritt. Wunderschöne Blumenkisterln, uralte, riesengroße Bäume, bunte Fenstrahlen und denkmalgeschütztes Gemäuer (der Auerhof wurde 1642 erbaut, ab 1711 als Heuriger geführt) versprühen eine Behaglichkeit, wie man sie immer seltener erlebt. Und dann erst die vielen, unterschiedlich großen und verschieden dekorierten Räume. Da das Omazimmer mit bunten, blechernen Keksdosen an den Wänden, daneben das Opazimmer mit Krickelrn und ein Extrazimmer mit Gewölbe. „Wir haben oft Gäste, die gern ganz ungestört unter sich sein wollen und das können sie hier bei uns“, erzählt Loretta Pflaum, die durch ihren Familienbetrieb führt. Dass sie eines Tages als Wirtin jobbt, hätte sie nicht gedacht, denn ursprünglich führte ihre Schwester den Heurigen. Die wollte aber nicht mehr und



FLOTT.
Wirtin & Aktrice Loretta Pflaum während Dreharbeiten im Hotel Bodensee.