



Kulinarische Sommerfrische an der Thaya

Das historische Strandbad im waldviertlerischen Drosendorf wird im Sommer zu einem genussvollen Ort entspannter Lebensfreude. Am Programm stehen Open-Air-Sommerkino, eine groovige Thayabar und mit dem Kulinarischen Montag eine illustre Schar an Köchinnen und Köchen.

Wien, 13. Juni 2023

Seit letztem Jahr ist die Kochbuchautorin und Gründerin der Ersten Waldviertler Bio-Backschule Elisabeth Ruckser Pächterin des malerischen Drosendorfer Strandbads an der Thaya. Von Juni bis in den September bespielt die ehemalige Gastrojournalistin und nunmehrige Multiunternehmerin mit ihrem Team das Buffet des direkt an der Thaya gelegenen historischen Badehauses aus dem Jahr 1929 unter dem Motto „Ein Sommer fast wie damals“. In der Hochsaison veranstaltet sie zudem heuer erstmals die „Kulinarischen Montage“, an denen Gastköche und -köchinnen die Küche „kapern“. „Da am Montag viele Gaststätten in der Region geschlossen sind, wird das Strandbad an den Montagen von 17. Juli bis 21. August zum Wirtshaus“, erläutert die Neowirtin. Demgemäß grillt der Slow-Food-Waldviertel-Präsident Helmut Hundlinger Biofisch von Gut Ottenstein und kocht die Rezeptautorin und Foodstylistin Bernadette Wörndl „Gerichte, die aufs Ganze gehen“. Weiters wird ein Biospanferkel gebrutzelt, und der neue Betreiber des Drosendorfer Schlosses Sebastian Müller zeigt, wie „Vegane Küche at it's best“ schmeckt. Gleich drei Gastauftritte haben „Die Wirtshaustöchter“ Sylvia Petz und Heidi Strobl. Sie kochen an den Sommerkinotagen am 11. und 12. August sowie am Kulinarischen Montag, dem 14. August, typische Gerichte aus ihren elterlichen Wirtshäusern in Wien und Oberösterreich. Den krönenden Abschluss macht „Tonito“ Soravia, weitgereister Jungunternehmer und Absolvent der renommierten Kochschule Le Cordon Bleu in Paris. Reservierung für die Kulinarischen Montage per E-Mail unter elisabeth@ruckser.net.

Thayabar & Sommerkino. In der „Thayabar“, die seit Junibeginn jeden Mittwoch im atmosphärischen Badehauspavillon stattfindet, serviert Elisabeth Ruckser Sommer-Drinks zu Soul-Music vom DJ. Das Programm des Sommerkinos in Kooperation mit dem Filmclub Drosendorf und das kulinarische Standardangebot aus der Badehausküche finden sich in Kürze auf der Website des Strandbads thaya-strandbad.at. Aufgewartet werden von Elisabeth Ruckser auf jeden Fall kleine feine



Köstlichkeiten vom „Waldviertler Wickel“ bis zur „Sauren Meise“ und Drinks vom selbstgemachten Eistee bis zu Cidre, Fassbier und erlesenen Weinauswahl. Sämtliche Getränke und Zutaten sind biozertifiziert und stammen überwiegend aus der Region.

Das ausführliche Programm der Kulinarischen Montage siehe Seite 3. Die Auftritte der Wirtshaustöchter sind als *Green Event* geplant, wofür die Zertifizierung mit dem Österreichischen Umweltzeichen angestrebt wird.

Fotos in Druckqualität © siehe jeweiliger Hinweis. Bitte beachten Sie die Fotocredits, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei.

EIN SOMMER FAST WIE DAMALS

Strandbad Drosendorf

Sebastian-Kneipp-Platz 1, 2095 Drosendorf

E-Mail elisabeth@ruckser.net, Tel. +43 664 311 1484

thaya-strand-bad.at

Öffnungszeiten Juni: Freitag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr

Öffnungszeiten Juli & August: täglich von 10 bis 18 Uhr

Thayabar im Strandbad-Pavillion

Juni bis September jeden Mittwoch ab 18.30 Uhr

Open-Air-Sommerkino

4. und 5. August, 11. und 12. August ab 21.30 Uhr

Küche ab 18 Uhr

Programm in Kürze unter thaya-strand-bad.at

Kulinarischer Montag

17. Juli bis 21. August ab 18.30 Uhr

A-la-Carte-Service, kein fixes Menü

Reservierung: Tel. +43 664 311 1484, elisabeth@ruckser.net

Hotelempfehlung

Schloss Drosendorf: schloss-drosendorf.com

Anreise mit der Bahn

Wien Hauptbahnhof & Franz-Josefs-Bahnhof über Retz nach Drosendorf

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, sylvia-petz.at

E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)



KULINARISCHER MONTAG

jeweils ab 18.30 Uhr

17. Juli: Slow Fisch trifft Slow Strandbad. In Zusammenarbeit mit Slow Food Waldviertel und dem Markt der Erde Horn bittet die Gastgeberin zu einem besonderen Abend rund um regionalen Biofisch von Gut Ottenstein und die Presidi-Produkte der Slow-Food-Vereinigung. Demeterwinzer Hans Wimmer-Czerny aus Fels am Wagram bringt Roten Veltliner, die Brauer der Hopfenspinnerei aus Waidhofen an der Thaya schenken „Schlederwamperl“ aus, ihr Biobier aus der Urgetreidesorte Waldstaude. Am Grill steht Slow-Food-Waldviertel-Präsident Helmut Hundlinger. slow-food.at/ueber-uns/slow-food-convivien-gemeinschaften/waldviertel

24. Juli: Von der Schale bis zum Kern. Rezeptautorin, Foodstylistin und Köchin aus Leidenschaft Bernadette Wörndl kommt mit ihrer herausragenden Küche und kocht Gerichte, „die aufs Ganze gehen“. Traditionelles interpretiert sie gerne neu, Geschmäckern, Gewürzen und Kochtechniken aus verschiedenen Ländern gibt sie eine neue und erfrischende Note. bernadettewoerndl.at

31. Juli: Spanferkel. Ein köstlich zartes Bioschweinderl wird gebrutzelt. Dazu gibt's klassischen Krautsalat und Gebäck.

7. August: Vegane Küche at it's best mit Basti & Anna. Sebastian Müller, Koch, kreativer Motor von Schloss Drosendorf und Wiener Erfolgsgastronom aus Berlin, steht mit seiner Frau Anna Müller an den Turntables der Strandbadküche. Soviel ist gewiss: Es wird spannend! schloss-drosendorf.com

11. & 12. und 14. August: Die Wirtshaustöchter. Heidi Strobl ist Journalistin, Autorin und Bäuerin im Weinviertel, Sylvia Petz betreibt eine erfolgreiche Kommunikations- und Eventagentur für Winzer, Wirtinnen und Lebensmittelproduzenten in Wien. Das Bewirten liegt ihnen in den Genen: Heidi ist im Gasthaus Zur Schwarzen Katz in Wien Hernals aufgewachsen, Sylvia Petz im Gasthaus Strudengau in Grein an der Donau. Erstmals bespielen sie nun gemeinsam das Wirtshausparkett. Aufgetischt werden Klassiker wie Saftgulasch und Fisolengulasch, vegetarisch gefüllte Paprika,



Schweinsbraten und Süßes wie Topfenockerln mit Marillenröster und Strudengauer Mostpalatschinken. sylvia-petz.at & heidi-strobl.at

Die Wirtshaustöchter-Veranstaltungen sind als *Green Event* geplant, eine Zertifizierung mit dem Österreichischen Umweltzeichen wird angestrebt.

21. August: Wild und Schwammerln. Eventkoch und

„elspeckoscookoff“ Instagram-Foodie Tono Soravia zeigt, was er in der renommierten Kochschule Le Cordon Bleu in Paris und auf seinen Kochstationen unter anderem in Hongkong gelernt hat. „elspecko“, sein Name ist Programm!
[instagram.com/elspeckoscookoff](https://www.instagram.com/elspeckoscookoff)