

# Traunviertler Schmankerlroas



**Die alte Wagenhütte – die Schupf'n – ist lang leer gestanden. Seit elf Jahren gibt sie dem Gasthaus Schupf'n den Namen – und das Fundament.**

Die Schupf'n – ein Wirtshaus zwischen Kremsmünster und Rohr. Auf einem Rücken überm Kremstal. Gegenüber das Schloss Achleithen, ein Stück flussaufwärts das Stift Kremsmünster. Die Krems abwärts wird das Tal weiter, die Hügel flach. Bei guter Sicht begrenzen erst die Mühlviertler Berge rund um die Gis den Blick.

Die Wirtin und Köchin Silke Guttner kommt aus dem Flachland: aus Hilbern bei Sierning.

Die Heimat von Wirt Reinhard Guttner ist im Süden, in Roßleithen – dort wo bis weit ins Frühjahr hinein die weißen Berge leuchten.

Und das was da dazwischen liegt – aus der Gegend kommen fast alle Produkte, mit denen in der Schupf'n gekocht wird.

Die Freilandpute zum Beispiel vom Holzingerhof in Schlierbach, Forellen vom Peterseil in Nußbach, Saibling vom Nachbarn, der Familie Stinglmair, Karpfen

aus dem Stift Kremsmünster, Schwein vom Eisenhuber in Bad Hall, Speck, Bratwürste und Blutwürste von der Familie Reindl vulgo Oberdienstberger in Rohr und Wild von der Jägerschaft Rohr. Und natürlich die Käse vom Stift Schlierbach. Die stehen zum Beispiel als Schlosskassuppn auf der Karte oder gebacken auf Blattsalat.

„Geh her und mach ma an Lachs“ – bei aller Begeisterung für regionale Kost, hören die Guttner auch diesen Satz noch manchmal. Die meisten lassen sich aber überzeugen, dass eine Forelle aus klarem Quellwasser



mindest so fein schmeckt als der Fisch aus den Zuchtanks.

Bei den Getränken gehts auch durchaus traunviertlerisch zu: zwei dutzend Brände und Whisky vom Peterseil, Gin vom Reisetbauer in Kirchberg/Thening, Birnensekt und Säfte vom Mielacher in Gunskirchen. In der Mostbar stehen acht bis zehn Sorten zum Genießen bereit – sortenreine Möste vom Söllradl vulgo Kölberhub in Kremsmünster oder der Mischling vom Bauer z'Rohr.

Als gelernter Sommelier ist Reinhard Guttner probierfreudig: Heuer hat er das österreichische Weinangebot (zum Beispiel Familie Kapper aus Fehring in der Südoststeiermark) um ein paar oberösterreichische Tropfen erweitert.

Von der Schupf'n in Rohr sind es mit dem Auto oder der Bahn nur gut fünfzehn Minuten nach Schlierbach – zur Landesausstellung „Mahlzeit!“. Während der Landesausstellung wird in der Schupf'n durchgehend frisch gekocht – von 11 bis 21 Uhr.

Und einen neuen großen Kinderspielplatz gibts auch.

**Schupf'n**  
Silke & Reinhard Guttner  
Oberrohr 10  
4532 Rohr  
T 0 72 58 / 70 73 F 292 30  
schupfn@aon.at  
www.schupfn.at  
RT Montag und Feiertag

