



Bettina Ortner-Zwicklbauer, 35, die Wirtin z'Füssing, Foto rechts: rundherum urige Gemütlichkeit, die Gaststube.

## Prachtstück, frisch gefischt

Der Kurort Bad Füssing im niederbayerischen Bäderdreieck lebt von seiner heilenden Quelle. Dort verwöhnt die Gründer-Familie Ortner ihre Gäste in einem Bilderbuch-Wirtshaus, z.B. mit Waller aus der Donau.

TEXT: THOMAS G. KONOFOL FOTOS: TOM SON, EISENHUT & MAYER

**K**üchenchef Torsten Petri, 50, strahlt vor Freude. „Ja, so ein Wildfang-Waller ist schon eine Rarität!“

Fangfrisch aus der nahen Donau – so kommt der Wels, wie Europas größter Süßwasserfisch (bis 1,5 m lang, 50 kg schwer) auch heißt, beim Wirt z'Füssing noch auf den Tisch. Aufs Feinste filetiert. Wunder schön angerichtet, auf zartem Blattspinat und knackigem Kohlrabi-Gemüse.

Wie gut, dass man sich nicht entscheiden muss. Torsten Petri komponiert den Waller als „Zweierlei“. Pochiert, von leichter Senfsauce umspielt, die milde Variante. Gebraten, unter krosser Haut, ein dezentes Gaumenspiel mit Röstaromen. Beiden gemeinsam ist das saftige weiße Fleisch.

Wir lassen ihn also genussvoll auf der Zunge zergehen, den echten Donauwaller. Fast 2.000 Jahre war dieser Fisch hier in der

Gegend daheim. Leider, mittlerweile kommt er meist aus Aquakultur.

„Das Konzept, in einem typisch bayerischen Wirtshaus bodenständige Klassiker auf hohem Niveau anzubieten, hat mich gleich begeistert“, erzählt der Küchenchef, der am 11. März 2014 den „Wirt z'Füssing“, das neue kulinarische Kleinod des Kurhotels, mit aus der Taufe hob. „Denn, alles, was hier aufgetischt wird, ist hausgemacht.“

### ECHTER ALS MANCHES ORIGINAL

Hausherrin Bettina Ortner-Zwicklbauer, 35, erzählt mit leuchtenden Augen die bewegte Geschichte des Hauses. Der „Wimmer-Hof“ von 1846 war eines von sechs bäuerlichen Anwesen im damals nur 38-Seelen-Dorf. Bei Bohrarbeiten stieß man statt auf Öl – auf eine heiße Schwefelwasser-Quelle. Großvater Franz Ortner war es, der das Thermal-

heilbad Füssing gründete. Ehefrau Mathilde vermietete die ersten Fremdenzimmer.

Ein hochmodernes „Thermalbadeparadies“ wuchs heran. Doch lange fehlte ein gastronomisches Aushängeschild.

Bis Ortners dort, wo einst der Kuhstall stand, ein Wirtshaus im Stil eines Rottaler Bauernhauses bauten. „Sieht es nicht aus, als wär' es schon immer da?“, fragt die festsche Frau Wirtin.

Recht hat sie: Der „Wirt z'Füssing“ wirkt echter als so manches Original... 🍷

\* **Wirt z'Füssing** in Ortner's Lindenhof\*\*\*\*S, Fam. Ortner-Zwicklbauer, Pockinger Str. 1-7, 94072 Bad Füssing, Tel.: 08531/27 96 50, [www.wirt-fuessing.de](http://www.wirt-fuessing.de)

## ZWEIERLEI VOM WALLER



*Pochierter Waller auf Blattspinat und Senfsoße – auf der Haut gebratener Waller auf Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln*

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: 40 Minuten

200 g Kohlrabi  
Salz  
200 g Butter  
Muskat  
50 g Zwiebeln gewürfelt  
½ Knoblauchzehe gehackt  
200 g Blattspinat  
400 g Kartoffeln  
Petersilie  
200 ml Weißwein  
1/2 Liter Wasser  
1 Bio-Zitrone  
2 frische Dillzweige  
800 g Wallerfilet  
40 ml Pflanzenöl  
Pfeffer  
100 g Mehl  
80 g Senf mittelscharf  
100 ml Sahne

### ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden, und in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Stifte in 50 g Butter schwenken und mit Salz und Muskat würzen.

**Torsten Petri:** *Blanchiertes Gemüse sofort in Eiswasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt.*

2. Zwiebelwürfel und Knoblauch mit 50 g Butter glasig dünsten, blanchierten Spinat hinzufügen und mit Salz und Muskat abschmecken.

3. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Inzwischen Petersilie waschen, hacken und in einem Tuch trocken drücken, dann 20 g Butter schmelzen und die Kartoffeln sowie die gehackte Petersilie darunterziehen, bei Bedarf nachsalzen.

4. Weißwein und 1/2 l Wasser zusammen mit dem Saft der halben Zitrone, Salz und einem frischen Dillzweig zum Kochen bringen, 4 Portionen Waller à 100 g hineinlegen und bei niedriger Temperatur sieden lassen.

**Torsten Petri:** *Bei Kauf eines ganzen Fisches auf die Frische Merkmale achten – klare Augen, rote Kiemen, kein fischiger Geruch, kei-*

*ne bleibenden Druckstellen, wenn man auf das Fleisch gedrückt hat.*

5. In einer Pfanne 50 g Butter und 40 ml Pflanzenöl erhitzen. Weitere 4 Portionen Waller à 100 g mit dem Saft der zweiten Zitronenhälfte, Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Fisch danach auf der Hautseite braten, bis er halb gar und die Haut schön goldgelb und knusprig ist, dann auf der anderen Seite fertig braten.

6. Vom Weißweinsud ca. 100 ml abseihen und im Topf zum Kochen bringen, Senf darunter rühren, Sahne zugeben und zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen. Alles gut abschmecken, kurz vor dem Servieren restliche Butter hinzufügen und die Sauce nochmal mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Torsten Petri:** *Sauce nach Einrühren der Butter nicht mehr kochen lassen, weil sie sich sonst von der Flüssigkeit trennt und nicht mehr bindet.*

7. Spinat auf der einen Tellerseite anrichten und Kohlrabi-Stifte auf der anderen, den pochieren Waller auf den Spinat setzen, den gebratenen Waller auf den Kohlrabi. Den pochieren Fisch mit der Senfsauce überziehen, Salzkartoffeln platzieren und mit einem Dillzweig dekorieren.

