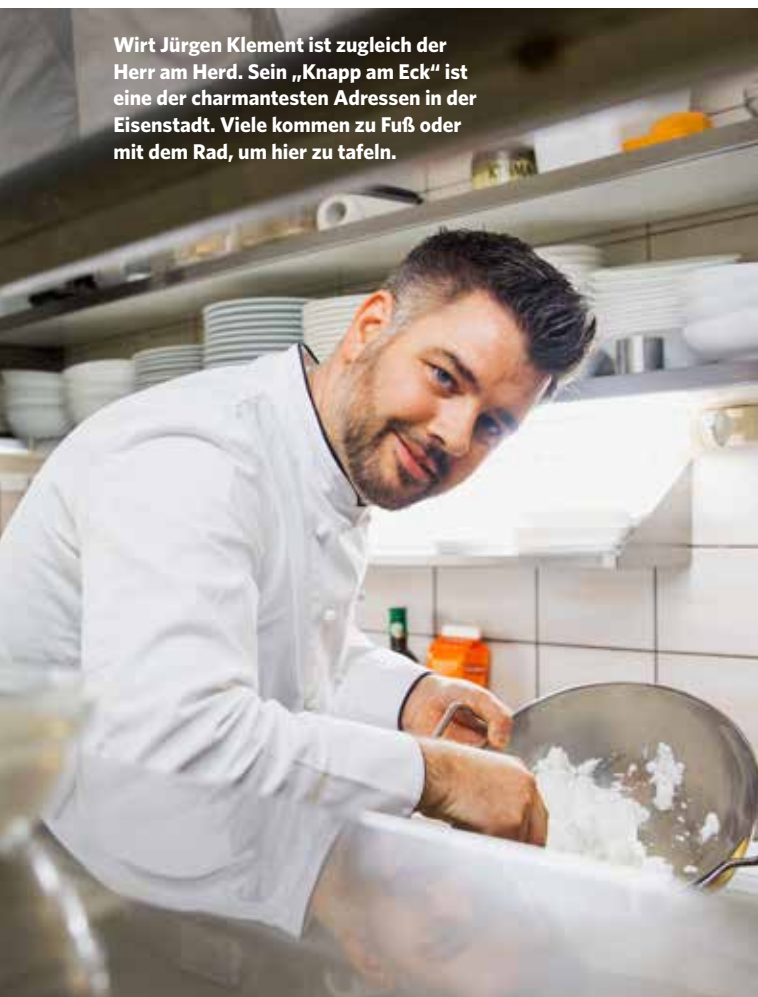




Eine runde Sache: Zum Verhackert vom Kalkalpenrind gesellen sich später Kernölmayonnaise und eine feine Brioche aus Erdäpfeln.



Wirt Jürgen Klement ist zugleich der Herr am Herd. Sein „Knapp am Eck“ ist eine der charmantesten Adressen in der Eisenstadt. Viele kommen zu Fuß oder mit dem Rad, um hier zu tafeln.



DAS WIRTSHAUS AM FLUSS

Im Wehrgraben in Steyr, wo einst tausende Messer, Gabeln und Löffel die Fabriken verließen, klappert heute wieder das Besteck: Im „Knapp am Eck“ isst man ehrlich, gern und gut.

TEXT: SILVIA PFAFFENWIMMER FOTOS: ROBERT MAYBACH

Wer die Augen nicht aufmacht, könnte es glatt verfehlen und so um ein echtes Wirtshausenerlebnis kommen: Das „Knapp am Eck“ in der alten Eisenstadt Steyr ist ein kulinarisches Kleinod, das gesucht und gefunden werden will. Im ehemaligen Wehrgraben, zwischen Häusern, die Industriegeschichte geschrieben und mehr als nur ein Hochwasser überlebt haben, steht das Wirtshaus von Andrea und Jürgen Klement. Wo genau? „Knapp am Eck“ eben.

Womit der Name schon einmal erklärt wäre. Alles andere – wie die Geschichte des Hauses und die Küchenphilosophie – lässt man sich am besten von den Wirtsleuten selbst erzählen. Von Koch und Wirt Jürgen, seiner Frau

Andrea, die den Service schupft, und Jürgens Eltern Josi und Otto, die das Wirtshaus aufgebaut haben und sowie-so eine Klasse für sich sind.

EIN HANDERL FÜRS KOCHEN

Ziemlich genau 30 Jahre ist es her, dass Josi (die eigentlich Josefine heißt) und Otto das Haus gekauft haben. Das Wort „Haus“ sei eigentlich ein wenig zu hoch gegriffen, eine formidable Bruchbude sei es damals gewesen, erinnert sich der Seniorchef. „Wir haben halt was Günstiges für uns und die Kinder gesucht. Dass wir einmal Wirtsleute werden würden, haben wir da noch nicht geahnt.“

Wie auch? Otto war studierter Sozialpädagoge, Josi hatte Bürokauffrau ge-

lernt. Schon bald etablierten sie in dem langgezogenen Haus im Wehrgraben eine Kleinkunstszene mit Jazz, Kabarett und allem, was den Klements sonst noch so gefiel. So ging's eine Weile dahin, doch 1987, als die Landesausstellung im Museum Arbeitswelt in unmittelbarer Nachbarschaft Horden von Menschen in das Noch-nicht-Wirtshaus spülte, war eine Entscheidung fällig. Josi, die noch nie in großem Stil gekocht hatte, sagte: „Ich probier's.“ Wie sich zeigte, hatte sie Talent – oder auf gut Österreichisch: ein Handerl fürs Kochen.

Das hat sie ganz eindeutig dem mittleren ihrer drei Söhne vererbt. „Ich durfte, musste aber nie in der Küche mitarbeiten. Das war wichtig, um mir die





GEBRATENE ERDÄPFELNUEDLN mit Butternusskürbis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

1 kg gekochte mehligke Erdäpfel, 200 g griffiges Mehl, Salz, 50 g Grieß, 2 Eier, 1 Dotter, Butterschmalz

Für den Kürbis:

1 gehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 300 g gewürfelte Butternusskürbis, 1 Prise Bohnenkraut, 1 TL Tomatenmark, 2 TL Paprikapulver, 200 ml Gemüsefond, 100 g gekochte Belugalinsen, 100 ml Obers, 2 EL Sauerrahm, 2 EL glattes Mehl

ZUBEREITUNG

1. Erdäpfel schälen, passieren, ausdämpfen lassen. Mit den übrigen Zutaten verkneten, fingerlange Nudeln formen. In Butterschmalz langsam goldgelb backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Zwiebel und gehackten Knoblauch in Butter anschwitzen. Kürbis, Bohnenkraut, Tomatenmark, Paprika zugeben, mit Gemüsefond aufgießen. Kürbis bissfest kochen, Linsen zugeben, mit Obers, Sauerrahm und Mehl sämig binden und abschmecken.

Liebe zum Beruf zu erhalten“, sagt Jürgen. Vor gut drei Jahren haben er und seine Frau das „Knapp am Eck“ übernommen. Seither schwingt Jürgen den Kochlöffel in der nur wenige Quadratmeter großen Küche, Josi unterstützt ihren Sohn.

Ein bisserl reiben täte man sich schon hin und wieder, sagen beide, und der gleichzeitig aufblitzende Schalk in ihren Augen weist sie eindeutig als Mutter und Sohn aus. „Nach der Hotelfachschule bin ich heimgekommen und hab gemeint, wir müssen jetzt gleich Hummer und Seezungen auf die Karte schreiben“, erinnert sich Jürgen. „Da hat Josi gesagt, ich soll doch erst einmal lernen, wie man richtige Eiernockerl macht. Da musste ich dann im Kochbuch nachschauen.“

NUR AUS GUTEM WIRD WAS BESSERES

Von Extravaganzen ist der Junior heute ganz abgekommen: „Wir kochen ehrlich und transparent. Man soll erkennen, was auf dem Teller liegt. Gleichzeitig bemühen wir uns, das Ganze witzig zu verpacken.“ Wer die Karte studiert, weiß, was gemeint ist: Das gefüllte Maisgickerl kommt mit scharfem Gemüse und Polentaschnitte auf den Tisch. Neben Wirtshausklassikern wie Gulasch, Beuschel und Tafelspitz gibt es auch ein Wurzelgulasch aus feinem Gemüse und einen mit Käse gespickten Getreidebraten.

Mit den Lieferanten, die Otto seinerzeit alle selbst zusammengesucht hat, pflegt man ein freundschaftliches Verhältnis. Jürgen kauft, was immer nur geht, im näheren Umkreis. Man kennt und vertraut einander. Denn nur aus etwas Gutem könne schließlich etwas noch Besseres werden. „Wenn's nur darum geht, ein Stück Fleisch schnell links, rechts anzubraten und ins Rohr zu



Jürgen und seine Mutter Josi sind ein eingespieltes Team. Nicht immer ist man einer Meinung, aber das Ergebnis spricht stets für sich.



Wie ein grünes Band zieht sich die Steyr durch die gleichnamige Stadt und lädt zum Schlendern durch die verwinkelten Straßen und Gassen ein. Imposante Bauten wie die Michaelerkirche (links hinten) machen den Spaziergang auch zu einem architektonischen Erlebnis.



VERHACKERT VOM KALKALPENRIND mit Erdäpfel-Brioche

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für das Verhackert:

250 g zugeputztes Rinderfilet

2 Eidotter

1 Msp. Dijonsenf

1 gehackte Schalotte

10 gehackte Kapernbeeren

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Brioche:

200 g mehligte Erdäpfel

20 g Germ

etwas lauwarme Milch (oder Wasser)

5 g Zucker

100 g griffiges Weizenmehl

5 g Backpulver

40 g flüssige Butter

1 Ei

Butter fürs Backblech

Eidotter zum Bestreichen

Für die Kernölmayonnaise:

1 Eidotter

1 EL Senf

Saft von ½ Zitrone

50 ml Rapsöl

80 ml Kernöl



ZUBEREITUNG

1. Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, kühl stellen.
2. Eidotter, Senf, Schalotte und Kapernbeeren mit Olivenöl zu einer leichten Creme verrühren. Unter das gehackte Rindfleisch mischen, kurz ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
4. Für die Brioche Erdäpfel kochen, schälen und heiß passieren. Germ mit Milch (oder Wasser) und Zucker verrühren, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Dampfl mit den restlichen Zutaten kurz verkneten, leicht salzen und beliebig formen. Auf ein bebuttertes Backblech setzen, mit Eidotter bestreichen und gehen lassen. Im Rohr zirka 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.
6. Für die Mayonnaise Eidotter in einem Schneekessel mit Senf, Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren. Unter ständigem Schlagen mit einem Schneebesen die Öle langsam einträufeln lassen.

schieben – das können die Leute selbst. Aber für einen saftigen Braten oder ein richtig gutes Wirtshausgulasch, da kommen sie zu uns.“

Und wie sie kommen, die Leute. Längst ist aus dem einstigen Glasscherbenviertel ein angesagter Stadtteil geworden, ehemalige Abrisskandidaten beherbergen heute moderne Büros und Wohnungen. Wo einst Gewehre, Messer und Bestecke produziert wurden, drücken Studenten der Fachhochschule Oberösterreich die Schulbank. Die kanalisiert Seitenarme des Steyr-Flusses, die früher für die Stromerzeugung genutzt wurden, sind heute Ruheoasen in einer umtriebigen Stadt.

Wie könnte man über Steyr schreiben, ohne das Hochwasser zu erwähnen? 2002 stand es auch den Klements

bis zum sprichwörtlichen Hals. Bis unter die Decke des Wirtshauses reichte es und nahm, als es endlich wieder ging, alles mit, was es zu fassen bekam: Bilder, Erinnerungsstücke, den Großteil

—
**„FÜR EINEN SAFTIGEN
 BRATEN ODER EIN
 RICHTIGES GULASCH
 KOMMEN DIE LEUT'
 ZU UNS.“**
 —

der Einrichtung. Zwei Monate lang wurde aufgeräumt und renoviert, ehe das „Knapp am Eck“ wieder aufsperrn konnte. Langjährige Stammgäste halfen mit und brachten zu guter Letzt Fotos,

Bilder und anderes, was heute die Wände des Wirtshauses ziert.

Dem Wasser widerstanden haben die Holzbänke, auf denen es sich gut und gemütlich sitzt. Jetzt gerade sitzen dort Moritz und Raphael – Generation Nummer drei im Hause Klement. Nach der Schule gibt's Mittagessen, dann geht's nach oben in die Wohnung, Hausaufgaben machen.

Andrea hat sich ihre Arbeit so eingeteilt, dass sie nachmittags und meist auch abends bei den Kindern sein kann. „Das passt gut“, sagt sie, die genau wie ihre Schwiegereltern eine gastronomische Quereinsteigerin ist.

Dass sie in den Service und ihr Mann in die Küche gehen würde, war von Anfang an klar. „Wir wollten ja die Gäste halten“, sagt Andrea und lacht.





Humor ist eine wichtige Zutat im kulinarischen Kosmos der Klements. So kommen etwa beim „Knapp am Eck“ die Manner-Schnitten zu priesterlichen Ehren.

Überhaupt wird das Familienleben großgeschrieben beim „Knapp am Eck“. Unten ist das Wirtshaus, im ersten Stock wohnen Josi und Otto, ganz oben unterm Dach die Jungen. „Wir trennen Geschäft und Privatleben strikt“, sagt Jürgen. Nicht allen leuchtet das ein: „Beim Umbau unserer Wohnung mussten wir den Architekten erst überzeugen, dass er uns oben auch eine Küche einbaut.“

LOCKER IN DIE NEUEN ZEITEN

Für ausgetretene Pfade scheinen die Klements generell wenig übrig zu haben. „Wir haben ein Wirtshaus aufgemacht, als alle anderen vom Wirtshaussterben geredet haben. Unser Zugang war immer ein anderer als der von gelernten Gastronomen“, meint Otto. Auf den Gedanken, ihn mit „Herr Klement“ anzusprechen, käme man nicht. Sein Umgang mit den Gästen ist so locker, dass man schnell beim vertrauten Du landet.

Auch vor unpopulären Maßnahmen scheut man im „Knapp am Eck“ nicht zurück. Zu einer Zeit, wo ein rauchfreies Wirtshaus geradezu wie ein Widerspruch in sich schien, entschieden sie sich für ein Rauchverbot. Zunächst nur sonntags, dann an allen Tagen. „Ein paar Gäste haben wir dadurch viel-

GRAMMELKNÖDEL mit Paprika-Spitzkraut

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für die Fülle:

1 kg kleinwürfelig geschnittener

Grüner Speck

¼ l Milch

Salz, Knoblauch nach Geschmack

Für den Brandteig:

½ l Wasser

1 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

½ kg Mehl

3 Eier

Für das Paprika-Spitzkraut:

600 g gehobeltes Spitzkraut

2 EL Schmalz

2 TL Paprikapulver

2 EL Essig

Kümmel nach Geschmack

1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

- 1.** Für die Fülle Speck in einem Topf bei mittlerer Hitze auslassen. Sobald die Speckwürfel glasig werden, Milch einrühren und Speck weiterbraten.
- 2.** Wenn die Grammeln die gewünschte Farbe haben, abseihen und erkalten lassen. Mit Salz und Knoblauch nach Geschmack würzen und walnussgroße Knödel drehen.
- 3.** Für den Teig Wasser mit Öl und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen, überkühlen lassen, dann nacheinander die Eier einrühren.
- 4.** Teig zu einer Rolle formen und zirka 2 cm lange Stücke abschneiden. Die Grammelknödel damit umhüllen und in Salzwasser zirka 15 Minuten kochen lassen.
- 5.** In der Zwischenzeit das Spitzkraut in etwas Schmalz andünsten. Paprikapulver einrühren und mit Essig ablöschen. Zirka 15 Minuten lang bissfest dünsten, dann mit Salz, Kümmel und etwas Zucker würzen.





Andrea und Jürgen Klement haben nur selten Zeit, selbst in der gemütlichen Stube oder im schattigen Gastgarten zu sitzen. Wer die liebevoll ausgesuchten Details, die feine Küche und die umfangreiche Weinkarte kennt, weiß, warum.

leicht verloren. Doch der Gewinn war ungleich größer“, sagt Jürgen.

Und so ist die Gaststube stets gut gefüllt. So wie heute: Da sitzen Studenten neben Steyrer Bürgern, Handwerker neben Herren im Nadelstreif, verliebte Pärchen neben Geschäftsleuten. Es ist eine bunte Mischung, genauso wie die Einrichtung.

In der Mitte der Gaststube steht ein schwarzes Ding aus Blech, von dem keiner zunächst weiß, was genau es ist. „Na, ein Ofen“, sagt Otto, der das gute Stück einst bei einem Kunststudenten in Auftrag gab. Dreht man an dem massiven Eisenrad auf der Rückseite, wird der Ofen zum offenen Kamin. „Das war

auch so was, was sich keiner vorstellen konnte“, meint Otto.

MIT GEFÜHL UND OHNE WAAGE

Es ist Mittagszeit, in der Küche herrscht jetzt Hochbetrieb: Jürgen, Josi und der Rest des kleinen Küchenteams füllen den wenigen freien Platz. Mit den Händen knetet Josi den Teig für die Erdäpfelnudeln, ganz nach Gefühl, ohne Küchenmaschine und ohne Waage. „Die mehligten Erdäpfel gut ausdämpfen lassen, nicht zu viel Ei nehmen und nicht zu lang kneten, dann wird's was.“

In den ersten Jahren ist auch ihr vieles misslungen: „Ich war immer am Üben, und in der Nacht sind mir oft

Rezepte eingefallen. Am Nachtkastl lagen immer Block und Stift.“ Jürgen fischt jetzt die Grammelknödel aus dem Kochtopf und setzt sie auf ein Bett aus papriziertem Spitzkraut. „Der Knödel ist ja *der* kulinarische Botschafter Oberösterreichs. Den muss man einfach auf der Karte haben.“ Umhüllt ist er bei den Klements – ganz untypisch – nicht von Erdäpfel- oder Mehl-, sondern von Brandteig. Auch hier zeigt sich die Lust am Unkonventionellen.

Mit Gespür ans Werk und dabei doch ganz eigene Wege zu gehen, sodass am Ende etwas richtig Feines dabei herauskommt: Das ist den Klements gut gelungen. Und gar nicht zu knapp.



TOPFENSCHMARREN

mit Holler-Zwetschken-Röster

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für den Röster:

500 ml Holler, 250 g geviertelte Zwetschken, 150 ml Rotwein, 1 geschälter, geriebener Apfel (Boskop), 50 g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 25 g Stärkemehl

Für den Schmarren:

4 Eiklar, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 1 TL Vanillezucker, 4 Eidotter, 250 g Topfen, 250 g Sauerrahm, 3 EL glattes Mehl, 1 EL Rosinen, 1 EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Für den Röster alle Zutaten bis auf das Stärkemehl langsam aufkochen. Eventuell nachsüßen, mit Stärkemehl binden. Kurz köcheln lassen, dann zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
3. Eiklar mit Salz, Zucker und Vanillezucker zu einem sehr steifen Schnee schlagen.
4. Eidotter, Topfen und Sauerrahm vermischen. Nicht zu fest rühren, da sonst der Sauerrahm zu flüssig wird. Mehl und Rosinen einmischen, Eischnee unterheben.
5. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Die Masse zugeben und kurz auf dem Herd stehen lassen. Dann im Rohr zirka 10 bis 12 Minuten backen. Herausnehmen, wenden und in Stücke zerreißen. Mit Staubzucker bestreuen, mit Röster anrichten.

Servus-Tipp: Der Röster würde für 8 Personen reichen. Den Rest noch heiß in Gläser abfüllen, er hält im Kühlschrank zirka 1 Woche.



Hier lässt es sich gut aushalten: Der mit Kastanienbäumen bepflanzte Gastgarten ist eine Oase mitten in der Stadt. Mittags wie abends ist hier viel los, das Publikum ist bunt gemischt und treu - wer einmal hier war, kommt meist immer wieder.

OBERÖSTERREICH

Wirtshaus „Knapp am Eck“

4400 Steyr, Wehrgrabengasse 15

Tel.: +43/7252/762 69

www.knappameck.at;

geöffnet: Dienstag bis Samstag

von 11 bis 14 und von 18 bis 24 Uhr;

Reservierung empfohlen

