

# die herzogin

Das andere Wirtshaus in  
Maria Alm am Hochkönig



Eigentlich dreht sich diese Geschichte nicht um eine Herzogin. Nein, sondern es geht gleich um zwei Herzoginnen, und zwar ganz ohne Adelstitel, dafür aber mit richtig viel Sinn für Gemütlichkeit, feinsten bodenständiger Kulinarik und regionalen Zutaten. Und eigentlich sind Carolyn und Jacky Herzog aus Maria Alm im Salzburger Land erst über Umwege zu ihrem „etwas anderen“ Wirtshaus gekommen.

*Unter #sgws  
versteckt sich  
das Motto  
"selbst gemacht,  
wie sonst?"*

*Und dieser  
Hashtag ist  
Programm,  
denn Jacky  
und Carolyn  
zaubern fast  
kompromisslos  
aus saisonalen  
und regionalen  
Produkten.*



Und weil beide Schwestern bereits weit über den Tellerrand geblickt haben, bringen sie unendlich viel Kreativität, Inspiration aber auch ein ganz feines Gespür für guten Geschmack und Design mit in ihr gemeinsames Herzensprojekt. Als Hüttenwirtin auf der Hinterjetzbachalm in Maria Alm sammelte Jacky, die eigentlich Pädagogin ist, erste Erfahrungen als Wirtin. Ihr Motto auf der Alm: alles selbstgemacht und mit viel Liebe gekocht – ergo der Hashtag #selbstgemachtwiesonst. Auch Carolyn, die in Aachen fünf Jahre Architektur studiert hat und nun seit fünf Jahren als Architektin in Österreich tätig ist, schwingt mit Hingabe den Kochlöffel. Sie stellt auch selbst Kombucha her und ist äußerst experimentierfreudig beim Fermentieren. Ebenso gehören die Themen Kaffee und Wein zu ihrem Steckpferd. So war das engagierte Schwesternduo absolut bereit für das eigene Wirtshaus. Im November 2022 war es dann soweit und die „herzogin“ rollte den roten Teppich aus.

#### **Verwirklichung bis ins Detail**

Ein Blick in die „herzogin“ verrät: Hier wurde nicht eingerichtet, hier wurde jeder Millimeter stilsicher und virtuos komponiert. Das Lokal am Dorfplatz von Maria Alm wirkt nordisch-schick, klar und echt, strahlt gleichzeitig aber eine unglaubliche Gemütlichkeit aus. Blickt man sich um, wird man überrascht. Vom rustikalen Stammtisch, der aus einem alten Keller gerettet wurde. Von den kleinen Kastenfenstern neben raumhohen Glasschiebetüren zur dunklen Holzvertäfelung, die dem Raum etwas Heimeliges gibt. Von der Holzlöffelsammlung bis zur „Kromalon“-Leiter (Kramerladen) mit selbstgemachten Schmankerln. Die beiden schwärmen: „Als wir das Lokal gepachtet haben, nutzten wir die Gelegenheit, es ganz nach unseren Wünschen zu gestalten. Jedes Tischbein, jede Lampe, jeder Teller und auch unser Logo haben wir selbst designt.“ Der Schriftzug „herzogin“ trägt zwei übereinanderliegende i-Punkte – das Blümchen steht für die Verspieltheit von Jacky, der Punkt für das Puristische und die Geradlinigkeit von Carolyn. Eine durchaus stimmige Wahl, denn eine „herzogin“ passt natürlich perfekt in die Hochkönig-Region mit ihrem Prinzenberg.

>>>

*... ein ehrliches,  
gemütliches Miteinander.*



Die Region Hochkönig ist Sommer wie Winter ein Urlaubsmagnet. Und so ist das ganzjährig geöffnete Wirtshaus der beiden kreativen Schwestern ein beliebter Treffpunkt für Feinspitze. Vielleicht liegt es daran, dass die beiden ausschließlich mit regionalen Zutaten kochen? Ein Thema, das Carolyn und Jacky besonders am Herzen liegt: „Wir machen so gut wie alles selbst und alles, was wir zukaufen, kommt direkt aus Maria Alm oder Saalfelden. Unsere Speisekarte richtet sich nach dem aktuellen Angebot. Manchmal bringt der Jäger ein Stück Wild vorbei, manchmal holen wir kleine Schätze, wie frische Zucchini Blüten, aus dem eigenen Garten, probieren uns an ganz neuen Kreationen oder kochen unsere beliebten Ramen. Manche weitgereiste Produkte jedoch gibt es, auf die können und wollen wir einfach nicht verzichten – wie etwa Zitronen, Orangen, Oliven, Nüsse... dann notieren wir im ‚grünen Fußabdruck‘ die Kilometer, die das Produkt zu uns zurücklegen musste.“ Vielleicht liegt es aber an Carolyns und Jackys Gabe, den Gästen ein Gefühl des Willkommenseins zu geben. „Wir wollen ein ehrliches, gemütliches Miteinander. Das fühlt sich für uns gut an und dann fühlt es sich auch für unsere Gäste gut an.“ So wird mittags gern kurzerhand das Family Meal am großen Stammtisch mit spontanen Gästen geteilt.

#### **Das andere Wirtshaus**

Die Schwestern stehen oft gemeinsam in der Küche und sind tief verwurzelt in der Region und Tradition. Trotzdem ist in ihrer Küche Raum für zeitgemäße und frische Interpretationen. Mal schwingt ein Hauch von Italien aus den Kochtöpfen, mal duftet der selbstgebackene Bauernbrotzopf, dann dampft das Stierherz oder die knusprig gebratenen Schweineohren am Teller oder sie bringen ihre beliebte pinzgauer Version der japanischen Ramensuppe aus der Küche. Carolyn und Jacky haben von ihren Reisen viel Inspiration mitgebracht: „Verschiedene Kulturen spiegeln ihre Traditionen wider. Zurück in der Heimat sind wir motiviert, diese Eindrücke – eingebettet in unsere Wurzeln – umzusetzen. Wir legen es nie darauf an, unbedingt ein veganes Gericht auf der Karte zu haben. Es ergibt sich einfach. Ganz ohne Trara und erhobenem Zeigefinger. Fleischersatz findet man bei uns sowieso nicht – lieber verwenden wir gutes Gemüse und Getreide aus der Region.“ Volle Frauenpower führt hier Regie – die Schwestern verraten: „Es hat sich irgendwie so ergeben, dass die ‚herzogin‘ fast immer ein reiner Frauenbetrieb ist“.

## Tischlein deck dich!

Genuss teilen Jacky und Carolyn Herzog auch mit den Alpstyle-Lesern, denn sie haben in ihrer Rezeptesammlung geblättert, und zwei ganz besondere „herzogin“-Momente zum Nachkochen bereitgestellt. Und wer nicht gern die Kochlöffel schwingt, kommt einfach vorbei zu einer ganz entspannten Audienz im etwas anderen Wirtshaus, denn die Schwestern haben noch viel zu erzählen, was rund um den spitzesten Kirchturm, der malerischsten Friedhofskapelle und hinter den Kulissen der „herzogin“ passiert.

**www.dieherzogin.at**



## TOPFEN-KÄSKNÖDERL MOHNBRÖSEL KOHLRABIRAGOUT

fertig in 40 min

(Anmerkung: dag steht für Dekagramm und entspricht 10 g)

### Der Topfenteig (für 4 guade Esser)

- ¼ kg Topfen, recht fett
- 1 Ei
- 7,5 dag Dinkelvollgrieß
- 5 dag braune Butter (lauwarm)
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- 7,5 dag Weißbrotbrösel

### Der Käse

- „Summerstoa Kas“ von Martina Herzog, oder jeder andere Käse

### Die Mohnbrösel

- 5 dag Bauernbrotbrösel (wir mahlen sie selbst aus den getrockneten Brotresteln von unserem Herzogin Bauernbrot)
- 5 dag Butter
- Salz

### Das Kohlrabiragout

- 1 großer Kohlrabi (schmeckt am besten aus dem eigenen Gaschtl oder vom Bauernmarkt)
- 1/4 l Sahne
- Salz
- 1 Ei Butter
- ein Speiterl Zitrone

„Uns schmecken die Knöderl am besten mit einem ganz würzig-pikanten Käse. Das passt zu unserer Gegend und Martina Herzog macht für uns einfach den besten. Wir lieben ihren ‚Summastoa Kas‘ (Herzog's Käse). Jeder andere Käse passt aber sicher auch gut.“ Aus dem Topfenteig eine Rolle formen und 8 größere oder 12 kleinere Scheiben abschneiden (ein kleiner Esslöffel geht natürlich auch) und mit einem Käsewürfel füllen. Dann Knöderl drehen. Im gesalzenen Wasser 10 Minuten gemütlich dahinsieden lassen. Die Butter für die Mohnbrösel in einer Pfanne goldgelb werden lassen. Mohn und Bauernbrotbrösel dazugeben, aber nur wenig salzen und nicht zu heiß, fein knusprig rösten. Wir mögen den Kohlrabi gern in feinen Würferln oder hauchdünn von der Mandoline. Wie auch immer. Butter schmelzen, Kohlrabi, Sahne dazugeben, salzen und ein paar Minuten weich, aber doch bissfest köcheln. Kosten nicht vergessen. Die Zitronenschale und ein paar Tropfen vom Saft geben der Sahne und Butter noch Konter. Die Knöderl gleich aus dem Wasser in den Mohnbröseln wälzen und fein anrichten. Einen Extralöffel Brösel nicht vergessen. Die schmecken herrlich mit dem Kohlrabirahm.



## GRAMMELPESTO

ratzfatz fertig

„Ganz easy, schmeißen wir einfach alle Zutaten in einen Standmixer. Vom Schmalz bzw. Öl schon einen guten Schuss dazugeben. Ein Schluck lauwarmes Wasser tut auch gut. Am Ende ist wichtig, dass man immer nur so viel Öl und/oder Wasser nachgießt, dass sich der Mixer nicht so schwertut und die Masse bewegt. Eine cremige, ganz feine Masse soll es sein. Kosten nicht vergessen. Wir lieben das Gammelpesto entweder mit selbstgemachten Dotterspaghetti und viel Schnittlauch oder auf unserem frischen, selbstgemachten Bauernbrot. Ein Glaserl Vino dazu natürlich.“

- 5 Hände voll Grammeln
- 1 Hand voll milder Bergkäse (gerieben)
- 1 kleines Knoblauchzecherl
- 3 Hände Sonnenblumenkerne
- flüssiges Schweineschmalz oder Sonnenblumenöl
- Salz

Just for the record: Wenn das Pesto länger haltbar sein soll, den Knoblauch eventuell weglassen und das Pesto mit Öl bedecken. Im Kühlschrank hält es dann eine gefühlte Ewigkeit.“