



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Marillenknödel die so schmecken, wie sie sollen

Stefanie Herkner, Zur Herknerin

Stefanie Herkner ist in die Fußstapfen ihrer Eltern getreten – zur Begeisterung aller Fans der guten Wiener Küche. Wenn man mit zwei Köchen aufwächst, dreht sich das ganze Leben natürlich nur ums Essen. Mein Vater war mit seinem Wirtshaus „Zum Herkner“ einer der ersten, der die Wiener Küche in den 1970er-Jahren wieder salonfähig gemacht haben und meine Mutter hat er kennengelernt, als sie bei ihm als Lehrling angefangen hat. Meine Eltern waren sich aber einig: ich sollte auf keinen Fall in die Gastronomie gehen. Nach der Schulzeit habe ich daher Kulturwirtschaft studiert und hatte einen klassischen Bürojob. Kurz vor meinem 30. Geburtstag habe ich aber alles hingeschmissen und mein eigenes Gasthaus aufgemacht. Als ich meiner Mutter von meinen Plänen erzählt habe, sagte sie: „Das kommt auf gar keinen Fall in Frage!“ Schließlich hat sie meine Entscheidung aber doch akzeptiert und mir auch geholfen. Der Anfang war trotzdem schwer: Ich brauchte eine Betriebsanlagengenehmigung und musste mich mit behördlichen Hürden und Baufirmen auseinandersetzen. Mein Lokal hat kein Architekt designt, die Einrichtung ist aus vielen Flohmarkt-Fundstücken zusammengestellt – jedes Teil hat seine eigene Geschichte.

"Für mich steht im Vordergrund: Was ist die beste Zutat? Welche Emotionen löst das Gericht beim Gast aus?"

Nach der Eröffnung war mein Gasthaus „Zur Herknerin“ dann sofort ein Erfolg – dank dem, was ich gerne „Sehnsuchtsküche“ nenne. Dabei erfinde ich Marillenknödel, Krautrouladen und Griesnockerl nicht neu, sondern ich setzte auf althergebrachte Traditionen und das Handwerk. Der schnelle Erfolg hat mich aber gesundheitlich an meine Grenzen gebracht, nach drei Jahren hatte ich einen dreifachen Bandscheibenvorfall. Als ich damals meiner Mutter sagte, dass ich ans Aufhören denke – was sagte sie da? „Sicher nicht, mindestens fünf Jahre musst du durchhalten.“ Jetzt gibt es die Herknerin schon seit rund acht Jahren – in meinem Lokal auf der Wiedner Hauptstraße serviere ich die Gerichte meiner Kindheit in einem zeitgemäßen Ambiente. Dabei macht es mir viel Spaß zu entdecken, wo sich noch etwas verbessern lässt. Zuletzt habe ich fast komplett auf Bio-Zutaten umgestellt und strebe die Bio-Zertifizierung an. Ich schreibe auch gerade an einem Kochbuch. Und während der Pandemie habe ich ein „Bring-deinen-Topf“-Take-Away entwickelt, denn Wegwerf-Verpackungen waren mir immer schon ein Graus: Meine Gäste kommen mit ihrem eigenen Kochgeschirr und ich fülle ihnen meine Gerichte ab – ganz ohne Plastikmüll. <https://zurherknerin.at/>
Online seit 25.08.2021 (Aktualisiert: 08.12.2021)