



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Mit dem eigenen Topf ins Gasthaus

Stefanie Herkner, Zur Herknerin

Wirtin Stefanie Herkner ist in die Fußstapfen ihrer Eltern getreten – und lebt Nachhaltigkeit aus Tradition. Ich bin eigentlich ein klassisches Wirtshauskind gewesen. Mein Vater war mit seinem Wirtshaus „Zum Herkner“ einer der ersten, die die Wiener Küche in den 70er-Jahren wieder salonfähig gemacht haben. Meine Mutter hat er kennengelernt, als sie bei ihm als Lehrling angefangen hat. Wenn man mit zwei Köchen aufwächst, dreht sich das ganze Leben nur ums Essen. Meine Eltern waren sich aber einig: ich sollte auf keinen Fall in die Gastronomie gehen. Nach der Schulzeit hab ich daher und Kulturwirtschaft studiert und hatte einen klassischen Bürojob. Kurz vor meinem 30. Geburtstag habe ich aber beschlossen alles hinzuschmeißen und mein eigenes Gasthaus aufzumachen.

„Wegwerfverpackungen waren mir immer schon ein Graus. Ich biete deshalb ´Bring-deinen-Topf´-Take-away an. Meine Gäste kommen mit ihrem eigenen Kochgeschirr und ich fülle ihnen Gerichte ab – ganz ohne Plastikmüll. So hat es mein Vater schon

gemacht."

Nach der Eröffnung war mein Gasthaus „Zur Herknerin“ dann sofort ein Erfolg – dank dem, was ich gerne „Sehnsuchtsküche“ nenne. Ich erfinde ja eigentlich nichts Neues und versuche auch nicht, die österreichische Gerichte modern zu interpretieren. Stattdessen möchte ich die, die althergebrachte Tradition und das Handwerk bewahren. Für mich steht im Vordergrund: Was ist die beste Zutat? Welche Emotionen löst das Gericht beim Gast aus? Zuletzt habe ich fast komplett auf Bio-Zutaten umgestellt und strebe die Bio-Zertifizierung an.

zurherknerin.at

Online seit 16.05.2021 (Aktualisiert: 21.03.2023)