

Betreff: REPORT: Koch.Campus im Kamptal am 28.01.26 – EXTRA.WURST

Kamptal & Wachau, Niederösterreich  
**Koch.Campus – Wertschätzung der Wurst**

**Beim Koch.Campus am 28. Jänner 2026 stand die Wurst im Mittelpunkt – als Handwerk, Kulturgut und kulinarisches Statement. Im Fleischverarbeitungsbetrieb Höllerschmid im niederösterreichischen Kamptal wurde gemeinsam mit der Metzgerei Gaßner München sowie dem Demeter Hof Helga Bernold das traditionsreiche Lebensmittel in all seinen Facetten beleuchtet. Der Fokus lag auf der Frage, welchen Platz die Wurst in einer zeitgemäßen österreichischen Gastronomie einnehmen kann – von der Jause bis zur Haute Cuisine. Den fulminanten Abschluss bildete das Dinner in der Hofmeisterei Hirtzberger in der Wachau.**

Gastgeber Manfred Höllerschmid von Fleischwaren Höllerschmid: „Die Wurst ist weit mehr als ein Alltagsprodukt. Sie verbindet Handwerk, Herkunft und Genuss auf einzigartige Weise. Es freut mich sehr, dass wir beim Koch.Campus zeigen können, welches Potenzial in diesem Lebensmittel steckt – wenn man es mit Respekt und Können behandelt.“ Mit über 30 Jahren Erfahrung prägt die Manufaktur die handwerkliche Wurstkultur der Region.

#### **Auftakt mit Niederösterreichischer Wirtshauskultur**

Der Koch.Campus startete bereits am Vorabend im Gutshof Hotel Mörwald in Feuersbrunn am Wagram. Beim Get-together trafen die Teilnehmer:innen auf die Protagonisten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur: Toni Mörwald (Mörwald), Thomas Reinisch (Restaurant Thomas) und Christoph Puchegger (Puchegger Wirt).

#### **Ein Lebensmittel, das alle Ebenen verbindet**

Kaum ein Lebensmittel hat es geschafft, alle gesellschaftlichen Ebenen so selbstverständlich zu verbinden, wie die Wurst. Sie ist Alltagsbegleiter und Kulturgut – man bedenke nur die Wiener Würstelstände oder die Münchner Weißwurst - Jausenklassiker und Feinkostprodukt, Buschenschank-Fixstern und Grand-Cru-Zutat der Spitzengastronomie. Der Workshop widmete sich der Frage, was die Wurst heute kann und welchen Platz sie in einer zeitgemäßen Gastronomie einnehmen sollte.

#### **Handwerk, Herkunft und Geschmack in parallelen Touren**

Bei Fleischwaren Höllerschmid wurden die unterschiedlichen Facetten der Wurstherstellung in drei parallelen Touren erlebbar gemacht. Von der traditionellen Weißwurst über die Wagyu-Pastrami bis zur Polnischen – jede Tour bot tiefe Einblicke in die Philosophie der handwerklichen Fleischverarbeitung und Wurstproduktion. Die Teilnehmer:innen erfuhren zudem, wie Herkunft, Fütterung und Verarbeitung den Geschmack prägen.

#### **Wurst neu gedacht – 3 Qualitätspioniere im Gespräch**

Andreas Gaßner und Sohn Toni von der renommierten Metzgerei Gaßner in München brachten bei der Podiumsrunde ihre Expertise zur traditionellen bayerischen Wurstkunst ein. Die Verkostung der berühmten Weißwurst mit „Münchener Rezeptur“ und zurecht laut „Taste Atlas“ die weltbeste (!) fand naturgemäß großen Anklang bei den Teilnehmer:innen des Koch.Campus. „Wir beziehen unser Fleisch aus über Jahrzehnte gewachsenen Lieferanten-Strukturen. Wenn ich weiß, dass ein Tier aus Bayern kommt, ordentlich gehalten wurde und keine langen Transporte hinter sich hat, dann hat das seinen Preis“, so Andreas Gaßner. „Aber genau dafür stehen wir – lieber weniger, dafür kompromisslos gut. Das bedeutet auch: strenge Blicke zur Kontrolle und viel händisches Überprüfen hinsichtlich Konsistenz – jeden Tag aufs Neue“, führt er weiter aus.

#### **Transparenz ist bei Höllerschmid keine Worthölse**

„Auf jedem Etikett steht bei uns der konkrete Hof mit Namen und Adresse“, betont Gastgeber Manfred Höllerschmid. „So ist die Rückverfolgung jederzeit möglich. Der Kunde soll wissen, was er

isst." Zu den Reifeprozessen erzählt Sohn Christoph: „Beim Dry Aging arbeiten wir mit 70 bis 80 Prozent Luftfeuchtigkeit bei 0 bis 1 Grad Celsius.“

Höllerschmid-Kunden sind entsprechend ausgewählt: Feinkostläden, gehobene Gastronomie, Großküchen und Hotels verlassen sich auf die Höllerschmid-Qualität. „Die Weihnachtszeit ist natürlich unsere stärkste Phase im Jahr“, sagt der Fleischermeister. Und mit einem verschmitzten Lächeln fügt er hinzu: „Die Fastenzeit? Die wirkt sich bei uns nicht so stark aus, muss ich ehrlich sagen.“

### **Demeter-Qualität aus dem Weinviertel**

Helga Bernold und Wolfgang Herzog bewirtschaften ihren Demeter Hof im Weinviertel mit Ackerbau und Rinderzucht auf 25 Hektar – von Pinzgauern über neue Kreuzungen mit Galloways und Angus bis zum japanischen Wagyu. Der Reiz der biodynamischen Landwirtschaft liege in ihrer Komplexität, so Helga Bernold. „Sie ist spannender, gesünder und sinnvoller als konventionelle Methoden.“ Ihr Ansatz: Der Hof als lebendiger Organismus mit geschlossenem Kreislauf. Biodynamische Präparate und eine ausgewogene Fruchtfolge fördern die Bodenfruchtbarkeit, die Tiere verwerten Futterkulturen und schließen so den Kreislauf. Von 140 Tieren werden 25 Tiere pro Jahr am Hof geschlachtet, getötet wird durch Schuss – was den Stress für das Tier verringert, und die Qualität des Fleisches erhöht. 95 % davon geht an Privatkunden, ein kleiner Teil wird zu Würsten und Pastrami direkt verarbeitet.

### **Plädoyer für bewussten Genuss**

Es herrschte Konsens in der Podiumsrunde: Es kann kein Steak ohne Wurst geben. Sowie: Qualität vor Quantität. Bewusster Wurstkonsum ist der zukunftsfähige Weg für handwerkliche Qualitätsbetriebe.

### **Wurst, Brot und Öle als kulinarische Dreifaltigkeit**

Ein weiterer Fokus galt dem oft unterschätzten Beginn eines Menüs: dem Gedeck. Es bestimmt den ersten Eindruck eines Abends und signalisiert Haltung, Produktbewusstsein und die kulinarische Richtung. Gemeinsam wurde ausgelotet, wie Wurst, Brot und Öle in ihrer besten Ausprägung ein Gedeck prägen können. Die Teilnehmer:innen erhielten Impulse, wie sie diese Erkenntnisse in ihre eigene Praxis übertragen können.

### **Finale in der Hofmeisterei Hirtzberger**

Den krönenden Abschluss bildete das 5-Gänge-Menü in der mit 3 Hauben ausgezeichneten Hofmeisterei Hirtzberger in Weißenkirchen. Gemeinsam mit dem Nikolaihof, dem Gasthaus Nährer, dem Landgasthaus Essl und dem Goldenen Bründl.

Begleitet wurden die Gänge von den Weinen der respekt-BIODYN-Winzer:innen, die mit ihrer biodynamischen Arbeitsweise ideal zur handwerklichen Ausrichtung des gesamten Koch.Campus passten.

### **Mitwirkende und Partner:innen**

Der Koch.Campus EXTRA.WURST wurde in Zusammenarbeit mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und dem Land Niederösterreich veranstaltet.

Weitere Kooperationspartner:innen: Fleischwaren Höllerschmid ([www.hoellerschmid.at](http://www.hoellerschmid.at)), Metzgerei Gaßner München ([www.metzgerei-gassner.de](http://www.metzgerei-gassner.de)), Demeter Hof Helga Bernold ([www.wagyu.at](http://www.wagyu.at)), Hofmeisterei Hirtzberger ([www.hirtzberger.com](http://www.hirtzberger.com)), Weingut Nikolaihof ([www.nikolaihof.at](http://www.nikolaihof.at)), Gastwirtschaft Floh ([www.gastwirtschaft-floh.at](http://www.gastwirtschaft-floh.at)), Landgasthaus Essl ([www.landgasthaus-essl.at](http://www.landgasthaus-essl.at)), Goldenes Bründl ([www.goldenesbruendl.at](http://www.goldenesbruendl.at)), Relais & Châteaux Hotel Mörwald ([www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)), Winzer:innen von respekt-BIODYN ([www.respekt-biodyn.bio](http://www.respekt-biodyn.bio)), Thomas Reinisch ([www.j-r.at/restaurant](http://www.j-r.at/restaurant)), Christoph Puchegger ([www.puchegger.at](http://www.puchegger.at)), Stieglgut Wildshut ([www.wildshut.at](http://www.wildshut.at)), Vöslauer ([www.voesslerauer.com](http://www.voesslerauer.com)), Rechberger ([www.rechberger.at](http://www.rechberger.at)), Tischlerei Lanser ([www.tischlerei-lanser.at](http://www.tischlerei-lanser.at)), Wirtshauskultur Niederösterreich ([www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)), Land schafft Leben ([www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at)), Lohberger ([www.lohberger.com](http://www.lohberger.com)) und das Niederösterreich Werbung ([Niederösterreich-Werbung GmbH](http://Niederösterreich-Werbung GmbH)).

Koch.Campus: [www.kochcampus.at](http://www.kochcampus.at)