

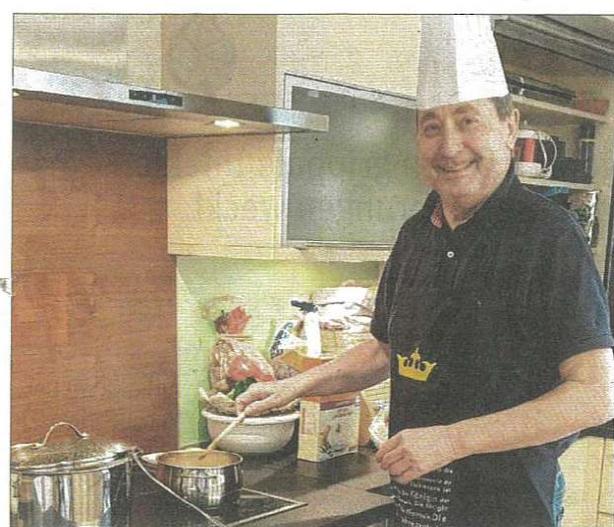
Chef in der Küche

Franz Schodritz | | Der Komtur der Weinritter und frühere Vizeortschef hat die Kochkunst für sich entdeckt. | |

HÖFLEIN | Franz Schodritz, einer der beiden Komturen der Weinritter des Legats Carnuntum, hat während der Pandemie Lust aufs Kochen bekommen. „Die Herausforderung war groß, auch meine liebe Frau Sabine hat seit vielen Jahren eine große Leidenschaft für die Küche“, berichtet der Neo-Küchenchef. „Erfah-

rungen als Gast bei den besten Köchen der Welt in gehobenen Restaurants haben mich inspiriert, mich mit Lebensmitteln näher auseinanderzusetzen. Jetzt habe ich Zeit dazu.“ Das beginnt bei den Zutaten: Schodritz zieht im Garten die gängigsten Küchenkräuter selbst und stellt feine Salzwürze zusammen.

Standen zunächst Pasta und Salate auf der Speisekarte, reicht die Bandbreite mittlerweile bis zu regionalen Spezialitäten wie Kärntner Kasnudeln. Die Rezepte werden je nach Lust und Laune auch abgewandelt und verfeinert. „Ging anfangs etwas schief, dann unterstützte mich meine Frau mit ihrer Erfahrung.“



Franz Schodritz hört beim Kochen gern Musik von Joseph Haydn, Edvard Grieg oder Ennio Morricone. Foto: privat