

Salztangerl und Sprudel: Pinkafelds prickelndes Bäcker-Bistro

Pinkafelds neuer Gastro-Liebling ist im wahrsten Sinn des Wortes aus einer Sektlaune entstanden. Was als Schaumwein-Event begann, stellt heute eine Vinothek mit 200 Optionen zwischen Dinkelvollkornbrot und Grammelpogatscherl dar.



Günter Ringhofer, fünfte Generationin der Backstube und seine Frau Petra sorgen seit Jahren für Innovationen. © Roland Graf

Mittwoch kocht der Chef – kommen Sie bitte trotzdem!“ – Humor ist Günter Ringhofer nicht abzusprechen. Denn er ist der besagte Chef, der in Pinkafeld für die wechselnden Gerichte sorgt. Genuss wird am **Standort in der Bruckgasse** bereits seit 1862 großgeschrieben. Doch die Erweiterung auf warme

Speisen ist jüngerem Datums. Und sie stellt die letzte Entwicklung eines ganz neuen Angebots in der Traditionsbäckerei dar. „Begonnen hat alles mit ‚Sparkling Christmas‘ vor zwei Jahren“, erzählt Ringhofer. Um die Adventzeit kreativ zu beleben, lud man damals zum Ausschank von Winzersekt, **Franciacorta** und **Champagner**. Es war ein Instant-Erfolg – 120 Menschen drängten sich in und um die Bäckerei. Im Jahr darauf waren es schon mehr als 400 Gäste, die sich beim „Bäck“ auch festlichen Schaumwein holten.

Genuss ohne Elitäres

Weshalb es nun eine Champagner-Karte gibt, von der viele Restaurants träumen können. 20 Schaumweine sind aber nur ein Zehntel des vinophilen Angebots, das Petra und Günter Ringhofer in ihrem „Bistro“ ausschenken. Unübersehbar ist der auf Eis gelagerte Schaumwein im Geschäft, während Stammgäste sich ein Marmelade-Kipferl zu Kaffee und Zeitung bestellen. „Das soll Gusto machen“, sagt Ringhofer über die prominent platzierte Kühltasche, vor allem aber soll sie zeigen, dass es nichts Elitäres hat, ein Glas Sekt zu genießen. Parallel wurde in der sieben Tage die Woche geöffneten Bäckerei auch das kulinarische Angebot hochgefahren. Frühstück mit Bio-Käse und Beinschinken hat man mit Suppen im Brotlaib (immer Donnerstag) und den saisonalen Gerichten des Chefs ergänzt. „Letztens gab es Tafelspitz“, kann Ringhofer mittlerweile stolz von 60 bis 70 Bestellungen seiner Schmankerln erzählen. Diese gibt es auch abends noch, dann eben als „Unterlage“ zu den Weinen, die für ein ganz neues Afterwork-Angebot in der Pinka-Stadt sorgen.

In fünfter Generation

Günter Ringhofer, fünfte Generation in der Backstube, sorgt seit Jahren für Innovationen. Dem Streichen aller Backmischungen nach seiner Übernahme folgte vor sechs Jahren die Umstellung der gesamten Bäckerei auf Bio-Rohstoffe. So kommt heute das Getreide für die reinsortigen Brote (Rotdinkel und Waldstaude)

und das gemischte Vollkornbrot der „Urkorn 1862“-Linie aus dem nahen Oberschützen. Und sogar innerfamiliären Widerstand – Ringhofers Bruder ist Pfarrer – gab es gegen die Öffnung am Sonntag. „Da war ich im Burgenland der Erste“, der den Kunden frisches Gebäck von sieben bis zwölf Uhr auch am Sonntag angeboten hat. Dass sich daraus manchmal ein echter Frühschoppen entwickelt, liegt aber am „**Bistro**“, das die Ringhofers nach französischem Vorbild eingerichtet haben.

Frau Petras geschulter Gaumen

Eine wichtige Rolle beim Start des neuen Angebots spielte Petra Ringhofer. Denn sie hatte in der Stadt einst die Weinbar „Vino en paso“ gegründet – Kenntnisse und Kontakte zur Winzerszene über das lokale Südburgenland hinaus waren also vorhanden. Und gemeinsam hat das Ehepaar diese vertieft. Auch wenn Bäckermeister Ringhofer zugibt, „am Anfang ein bisserl zu sehr den Bio-Wein forciert zu haben“. Doch mittlerweile sind die Regale mit vielen Raritäten gefüllt. „Franciacorta gab es in der Umgebung kaum, da kommen einige Fans extra zu uns“, freut sich der Bistro-Betreiber. Deutscher Riesling steht aber genauso auf der Karte wie Champagner des Pinot-Noir-Spezialisten Henri Giraud.

Sterne im Glas

Entsprechend stolz ist man daher, „wenn Leute, die ich als Weinkenner schätze, sich etwas von uns empfehlen lassen“. Die 200 Flaschen werden auch nach Gutdünken geöffnet, „sobald sich drei Leute für ein Achterl interessieren“. Parallel locken aber die „Kostgläser der Woche“, unter denen immer Weißwein, Rotwein und ein prickelndes Angebot zu finden sind. Dass die ungewöhnliche Erweiterung bestens ankommt, zeigt ein Blick auf den Einkauf der Ringhofers: „Im Schnitt brauchen wir allein beim Champagner eine Kiste in der Woche.“ Es sei denn, es steht wieder „Sparkling Christmas“ am Kalender, denn dann herrscht Ausnahme- zustand im Bistro und im Innenhof – der dafür mit einem eigenen blinkenden Sternenhimmel versehen

wurde. Was weniger mit dem berühmten Zitat des Champagner-Mönchs Dom Pérignon („Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!“) zu tun hat, sondern damit, dass einer der Ringhofer-Söhne Elektrotechniker ist. Sein Bruder Paul bringt dafür Innovationen in die Backstube, etwa einen mustergültigen **Panettone**. Der natürlich auch bestens zu Schaumweinen passt!

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at