Ressort: Kultur

Marchfelderhof - ein FESTaurant RESTert weiter

Veröffentlicht am: 24.08.2026 | Verfasser: Stefan Siedler

Deutsch-Wagram (A) [SiSt24] Der Marchfelderhof in Deutsch-Wagram nennt sich seit mehr als fünf Jahrzehnten ?FESTaurant? statt Restaurant. Fünf Jahre nach der Übernahme durch Peter Großmann lebt die Tradition des verstorbenen Kultwirts Gerhard Bocek weiter. Im Juli war das Haus erneut Schauplatz einer prominenten Ehrung: Die Johann Strauss-Gesellschaft Wien verlieh dort den ?Goldenen Johann Strauss? an die langjährige Volksopern-Sängerin und Schauspielerin Helga Papouschek.

Die Küchentradition des Hauses reicht bis 1843 zurück. 2023 feierte der Marchfelderhof sein 180-jähriges Bestehen, ausgerechnet an dem Tag, an dem Betreiber Peter Großmann 60 wurde. Übernommen hatte er das Haus 2021 nach dem plötzlichen Tod seines Ziehvaters Gerhard Bocek, der den Marchfelderhof jahrzehntelang zur festen Adresse für Feiern gemacht hatte. Zu den prominenten Gästen gehörte auch Falco. Am Grundkonzept hat Großmann bewusst wenig geändert: ?Es wäre verrückt, ein funktionierendes Konzept radikal zu verändern.? Die Rechnung ging auf: Der Marchfelderhof blieb, was er war, nur mit einem neuen Namen an der Spitze.

Als Bocek 2021 starb, herrschte im Team zunächst Schockstarre. Sechzehn Mitarbeiter und die Frage, ob die Gäste nicht vor allem seinetwegen gekommen waren. Die Sorge zerstreute sich laut Großmann schnell. Viele Stammgäste sprechen noch heute von Bocek. Für Großmann trägt gerade das langjährige Team entscheidend zur Atmosphäre bei. Sichtbar wird sie auch in Themenräumen wie dem Kaiser-Zimmer, Franz-Josef-Zimmer und Gobelin-Saal. Gault&Millau beschreibt das Ambiente als pompös, mit goldenen Sesseln, dichter Bilderwand und zahllosen Lampen. Großmanns Ziel ist dennoch erstaunlich schlicht: Die Gäste sollen für einige Stunden Alltag und Sorgen vergessen. Dazu gehört auch die Küche mit Wiener Klassikern und Gerichten, die an die Lieblingsspeisen früherer Kaiser erinnern und damit zum historischen Konzept des Hauses passen.

Wie gefragt der Marchfelderhof als Bühne für große Anlässe ist, zeigte sich am 27. Juli 2026. Die Johann Strauss-Gesellschaft Wien verlieh dort zum dreizehnten Mal den ?Goldenen Johann Strauss?, auch Walzer-Oscar genannt. Geehrt wurde Helga Papouschek, langjähriges Ensemblemitglied der Wiener Volksoper, die an diesem Abend ihren 85. Geburtstag feierte. Unter den Gästen waren Kammersänger Heinz Zednik, Dompfarrer Toni Faber, Kammerschauspielerin Marianne Nentwich und Olympiasiegerin Trixi Schuba sowie Vertreter der Wiener Philharmoniker. Serviert wurde ein Fünf-Gänge-Galadinner mit Weinviertler Weinen, musikalisch begleitet von den Johann Strauss-Konzertschrammeln. Auch dem Marchfelder Spargel widmet das Haus eigene Veranstaltungen. Saisonauftakt, Spargelgala und die Auszeichnung ?Goldener Spargel? gehören seit Jahren zum festen Veranstaltungskalender und verbinden regionale Küche mit dem ausgeprägten Hang des Hauses zum Feiern.

Redaktioneller Programmdienst:
Reporters.de

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt / Germany
Telefon: +49 (0) 700-011.11.011
Telefax: +49 (0) 841-951.99.661
E-Mail: service@reporters.de
Internet: reporters.de

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist allein der/die jeweilige Autor/in verantwortlich.

Bei aller Inszenierung bleibt der Marchfelderhof ein Restaurant mit klassisch österreichischer Küche. Auf der Karte stehen Wiener Gerichte ebenso wie Spezialitäten aus dem Marchfeld und saisonale Angebote. Dabei greift das Haus immer wieder seine historische Kulisse auf und serviert auch Speisen, die mit der österreichischen Kaiserzeit verbunden werden. Einen besonderen Stellenwert hat der Marchfelder Spargel, dessen Saison seit Jahren mit eigenen Veranstaltungen begleitet wird. Peter Großmann setzt damit kulinarisch auf Kontinuität statt Neuerfindung. Das passt zum gesamten Konzept des Hauses: Wer wegen der ungewöhnlichen Räume und ihrer Geschichten kommt, soll am Tisch trotzdem keine Showküche, sondern vertraute österreichische Gerichte vorfinden. Regionalität spielt dabei ebenfalls eine Rolle. Zum Galadinner für Helga Papouschek kamen beispielsweise Weine aus dem Weinviertel auf den Tisch. Hat Ihnen der Bericht gefallen? Dann freue ich mich über einen Klick auf ?Finde gut"

Artikel online lesen:

https://mrey.reporters.de/kultur/marchfelderhof_ein_festaurant_restert_weiter-1496/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Stefan Siedler, Gutenstetten

Redaktioneller Programmdienst:
Reporters.de

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt / Germany
Telefon: +49 (0) 700-011.11.011
Telefax: +49 (0) 841-951.99.661
E-Mail: service@reporters.de
Internet: reporters.de

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist allein der/die jeweilige Autor/in verantwortlich.