



„Der Floh“: Koch mit Hut und Hauben

Respekt schmeckt: Getreu dieser Lebenseinstellung hat Haubenkoch Josef Floh („der Floh“) – erfolgreicher Absolvent der HTS St. Pölten – sein Lokal in Langenlebarn zu einem Platzerl der Gastfreundschaft, der Genusskultur und zu einem Ort gelebter Regionalität gemacht. Gemeinsam mit seinem motivierten Team.

29.06.2022, 0:01



© CHRISTIAN BENESCH, MARKUS HARALTER, JÜRGEN SKARWAN, WKNÖ

Mit Mut und Demut. Unternehmer und Haubenkoch Josef Floh setzt in seinem Betrieb auf Regionalität und Nachhaltigkeit – auf dem Teller und beim Mobiliar. Sein Wissen gibt er auch weiter, etwa beim „Prominentenkochen“ in der HTS Höhere Tourismusschule St. Pölten der WKNÖ mit: Lehrer Wolfgang Lahmer sowie den „Jungköchen“ Tobias Wohlfahrt, Fabian Groß und Matthias Priesching (v.l.).

Die Gerichte entstehen oft aus dem Bauch, aus der Natur heraus. Ich bin experimentierfreudig und intuitiv. Ich verwende kaum Rezepte und schreibe nichts auf“, sagt Josef Floh (von allen, auch seiner Frau, nur „der Floh“ genannt) und greift zu einem Bund strahlend oranger Karotten. „Wir fahren zu unseren Partnern und Produzenten, bekommen die Produkte teilweise ins Haus geliefert und versuchen, aus den vorhandenen, natürlichen Materialien

spannende Kombinationen zu entwickeln.“

„Radius 66“ als Schwerpunkt

Seit der Langenlebarnner 1994 den Familienbetrieb in dritter Generation übernommen hat, hat sich einiges getan. Heute ist der Floh vieles. Er ist Gastwirtschaft, Donaugartl, Floh-Markt, Online-Shop, einer der eindruckvollsten Weinkeller Österreichs und ein von aufmerksamen Hendl bewachter Bio-Gemüsegarten. Der Floh ist Podcaster (flohcast.derfloh.at), Hutträger, Wirt, Koch, Vater und Unternehmer. Der Floh hat einem Bier (Seppelbier) und einem Kaffee (Cafe Flohlé von der kleinen Rösterei Felix aus St. Pölten) seinen Namen gegeben. Und der Floh hat mit seinem „Radius 66“ Regionalität schon gekocht und gelebt, als sie noch exotisch war. „2009 haben wir unserem Konzept, auf Regionalität zu setzen, einen Namen gegeben und zugleich einen neuen Schwerpunkt für die Gastwirtschaft gesetzt“, erklärt er. „Seither beziehen wir alle Produkte, wo dies möglich ist, aus einem Umkreis von 66 Kilometern – von den Zutaten der Floh-Küche bis hin zum Mobiliar der Gaststube.“ Die Produkte aus der Region vom Floh und seinen rund 70 Lieferanten gibt es auch im Floh-Markt zu kaufen.

„Regionalität ist wertlos, wenn die Qualität nicht stimmt, die Anbauweise falsch ist oder gespritzt wird“, betont Josef Floh und erklärt: „Bei uns kommt nur auf den Teller, was gerade reif ist oder behutsam konserviert auf Lager liegt.“ So wird beim Floh wieder ganz wie in früheren Zeiten eingerext und getrocknet, gesurt und gewurstet. „Meine Eltern“, erzählt der Koch mit Hut, „hatten eine Fleischerei und Landwirtschaft. Ich habe schon als Kind beim Schweindlabstechen und Blunzenfüllen mitgeholfen und mein Vater hat mir viel beigebracht.“ Rund 10.000 Gläser werden im Jahr eingelegt – mit Marmeladen, Ragout, Chutney, in Essig usw. „Das ist die Basis, damit wir das ganze Jahr über so arbeiten können wie wir es wollen und speziell in der Winterzeit ein einzigartiges Speisenangebot anbieten können“, sagt der Floh und führt in die Gaststube.

Stube als Herzstück

Seit der letzten Renovierung 2012 gibt es eine offene Küche. Die Fassade wurde mit Holzbrettern und Pflanzengefäßen voller Kräuter verkleidet. Mit einem zweiten Speisesaal und einem Innenhof hat sich das Restaurant seit der Gründung vor rund 100 Jahren erheblich vergrößert – aber in der ursprünglichen Stube stehen noch die damaligen Massivholztische und Wandbänke. „Das ist das Herzstück unseres Betriebs und wird es immer sein.“

Respektvoll und individuell

Der eigene Kräutergarten – das Donaugartl mit 400 Pflanzen – Hochbeete, Gartenbibliothek, Bienenstock, E-Tankstelle. Seine Philosophie zu kochen spiegelt sich in allem wider – den Gerichten und dem Mobiliar. „Respektvoll. Individuell. Biologisch mit Esprit und Energie – so würde ich meine Küche bezeichnen“, sagt der Floh und atmet tief die frische Luft ein. „Das Arbeiten mit der Natur, die tägliche Abwechslung und Herausforderung sind wesentliche Parameter meines Schaffens.“

Und so ist im Laufe der Zeit ein gastronomisches Konzept aus Liebe zur Tradition und Freude am Experiment, aus Mut und Demut entstanden. Ein Stück niederösterreichischer Genusskultur mit 4 Gabeln (Falstaff), 3 Sternen (À la carte), 3 Hauben (Gault Millau) und 3 Kochlöffeln (Schlemmer Atlas).

Regionalität ist wertlos, wenn die Qualität nicht stimmt. - Josef Floh, Unternehmer



Meilensteine

1994: Eröffnung der neuen Gastwirtschaft Floh

2001: „Koch des Jahres“

2004: „Trophée Gourmet: Bürgerliche Küche“ von A la Carte

2005: „Top Wirt“

2006: „Best of Award of Excellence“ des Wine Spectator

2008: „Radius 66“-Prinzip

2010: Start der Bio-Zertifizierung

2013: Eröffnung des Floh-Markts

2014: „Wirt des Jahres“

2015: „Weinkarte des Jahres“, „ASRA Award“ und Start der Bio-Landwirtschaft

2016: „Nachhaltigkeitskonzept des Jahres“, „Wirt des Jahres“ und Veröffentlichung des Kinder-Kochbuchs „Der kleine Floh“

2017: Veröffentlichung des 2. Kinder-Kochbuchs sowie Zertifizierung als Bio-Landwirt

2019: 25-jähriges Bestehen und Gewinn des Falstaff-Awards für für Nachhaltigkeit & Innovation

2021: Podcast und Online-Shop

2022: Flohtomat

derfloh.at | flohmarkt.derfloh.at

Zur HTS

Von 1986 bis 1989 hat „der Floh“ die Höhere Tourismus Schule (HTS) in St. Pölten besucht. In der HTS erhalten junge Menschen das Rüstzeug, um im Hotel, Restaurant, der Bar und im Food-Bereich durchstarten zu können. Mehr auf Seite 24.

www.hts-stp.at

Das könnte Sie auch interessieren



WKNÖ unterstützt regionale Wirtschaftsinitiativen

Fördercall bis 28. Februar 2023 – WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker: „Wir schaffen eine Anschubfinanzierung für Regionalprojekte, für die es derzeit keine Fördermöglichkeit gibt.“ [➤ mehr](#)

„Unternehmen, die selbst
Lehrlinge ausbilden, sind
klar im Vorteil.“



Wolfgang Ecker
WKNÖ-Präsident



Plus 10,6 Prozent – Zahl der Lehranfänger 2022 stark gestiegen

WKNÖ-Präsident Ecker: Image der Lehre steigt – duale Ausbildung als wichtiger Hebel um den
Mitarbeitermangel entgegenzuwirken – zahlreiche Maßnahmen in der Berufsorientierung [➤ mehr](#)



**Danninger/Ecker zu WorldSkills 22-Erfolg:
„Niederösterreichs Fachkräfte sind top!“**