

PRESSEINFORMATION

NÖ/Litschau, September 2025

Neue Küchenchefin im „Dorfwirt Litschau“

Victoria Kuben übernimmt als Chef de Cuisine
das Restaurant des Theater- und Feriendorf Königsleitn

Niederösterreich / Waldviertel

Pressefotos: <https://dorfwirt-litschau.at/presse/#pressefotos>



Der Dorfwirt Litschau im Theater- und Feriendorf Königsleitn startet mit personellen Neuigkeiten in die Herbstsaison: ab sofort ist Victoria Kuben neue Küchenchefin. Die in Haugschlag, unweit von Litschau, lebende Jungköchin folgt damit auf Klaus Hölzl, der seit Herbst 2022 die Kulinarik des Restaurants lenkte und sich nunmehr in eine Auszeit begibt.

Victoria Kuben und Klaus Hölzl verbindet eine mehrjährige berufliche Zusammenarbeit. Im Rahmen ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau in der HF Krems/Donau absolvierte Victoria Kuben 2019 ein Praktikum in Hölzls Hauben-Restaurant „Auszeit“ in Gastern. Als gelernte Köchin wiederum arbeitete sie ab Sommer 2021 zusammen mit Klaus Hölzl im Stadthotel in Waidhofen/Thaya, wo die nächste Gault-Millau-Haube folgte. Und ab Herbst 2024 nahm das bewährte Teamwork seine Fortsetzung im Dorfwirt Litschau – Kuben in der Position als Sous Chef. Dazwischen liegt eine berufliche Station in Arbesbach bei Haubenkoch Michael Kolm, wo Victoria Kuben von Sommer 2022 bis September 2024 als Jungköchin tätig war.

Die in Waidhofen/Thaya gebürtige Waldviertlerin wuchs in der Grenz- und Golfregion Haugschlag zusammen mit drei Geschwistern auf. Die eigene Landwirtschaft – u.a. mit Milchkühen und Erdäpfelanbau – prägte ihren Bezug zu und ihren Umgang mit Lebensmitteln. Weibliche Vorfahrinnen wie Großmutter und Mutter (Seminarbäuerin) ermöglichten das frühe selbstständige Kochen, den Anbau von Gemüse und Kräutern zum Dekorieren und Anrichten von Speisen. Die Coronapandemie schuf Raum und Zeit zum Ausprobieren in der Küche, die ersten eigenen Menüs entstanden.

„Extrem einfach, extrem gut und überraschend“, so bezeichnet Victoria Kuben ihren Kochstil, der die regionale und saisonale Waldviertler-Küche neu interpretiert und mit exotischen Überraschungen kombiniert. Der Jungköchin ist es wichtig, Einblicke in ihre Küche zu geben und andere an ihrer Art des Kochens teilhaben zu lassen – daher sucht sie den Kontakt zu ihren Gästen: „Kochen ist für mich ein Dialog – ein Gespräch zwischen den Zutaten und Produkten, den Menschen und ihren Emotionen.“ So gesehen ist für Victoria Kuben Kochen weit mehr als nur ein Handwerk – ihre Gerichte möchten emotional berühren.

Aktuelle Gerichte, die zu diesem kulinarischen Dialog einladen, sind etwa die *Gebeizte Lachsforelle mit Buchweizenchip, Fenchel und Apfel*, das *Stubenküken mit Kürbis, Romanesco und Gnocchi*, das *Krenmousse mit Roter Rübe und Walnuss*, die *Kürbisschaumsuppe mit Einkorn-Wan-Tan* oder zum Dessert *Schokomousse mit Mandarine und Ingwer* oder *Apfellasagne mit Strudelteig und Mascarponeschaum*.

Zahlreiche Veranstaltungen im Herbst finden unter der Leitung der neuen Chef de Cuisine Victoria Kuben – zusammen mit einem eingespielten, engagierten Team statt. Kulinarik-Formate wie die bewährten Sonntagsbrunche und die Gansl-Wochen stehen ebenso im Kalender, wie die von Klaus Hölzl 2023 erstmals initiierten KOCH.KÖPFE. Bereits zum dritten Mal in Folge werden sie – nun neu: am Herd der neuen Küchenchefin Victoria Kuben in Kooperation mit Klaus Hölzl – im November stattfinden.

Alle Termine, Informationen & Tickets hier: <https://dorfwirt-litschau.at/koch-koepfe/>

Foto 1, © Franz Kuben: „Staffelübergabe an Victoria Kuben durch Klaus Hölzl“, hier symbolisch mit einem überdimensionierten Schneebeesen, der aus dem Requisiten-Fundus des Fantasiedachbodens im MOMENT des Theater- und Feriendorf Königsleitn in Litschau stammt.

Foto 2, © Stephan Mussil: Portrait Victoria Kuben © Stephan Mussil

Weitere Pressefotos von Victoria Kuben und ihren Gerichten finden Sie hier: <https://dorfwirt-litschau.at/presse/#pressefotos>