



WAS DER FLOH IST



Der Floh ist eine Gastwirtschaft, der Floh ist das Donaugartl, der Floh ist Repräsentant für den Genuss auf die Langenlebarner Art, der Floh ist der Floh-Markt, der Floh ist ein Online-Shop, der Floh ist einer der eindrucksvollsten Weinkeller Österreichs, der Floh ist ein von aufmerksamen Hendl bewachter Bio-Gemüsegarten, der Floh ist Austrianer, der Floh ist Podcaster, der Floh trägt Hut. Der Floh hat am Stammtisch immer Platz für eine Schnapserrunde, so ausreserviert kann die Gastwirtschaft gar nicht sein. Der Floh hat einem Bier und einem Kaffee den Namen gegeben und einen der spannendsten Messerschleifer Österreichs entdeckt. Der Floh hat mit dem „Radius 66“ die Regionalität schon gekocht, als Regionalität noch etwas Exotisches war.



Der Floh ist also recht vieles. Vor allem aber ist der Floh der Floh, eine Art gastronomisches Gesamtkunstwerk aus Heimatverbundenheit und Weltoffenheit, aus Liebe zur Tradition und Freude am Experiment, aus Mut und Demut, aus Ernsthaftigkeit und Schalk.

Der Floh ist natürlich auch Josef Floh. Wirt, Koch, Vater, Chef. Er hat den Betrieb, der seit bald einem Jahrhundert im Familienbesitz ist, gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth über mehr als zwei Jahrzehnte zu einem einzigartigen Platz der Lebensfreude und der Gastfreundschaft entwickelt, zu einem der großen Denkmäler niederösterreichischer Genusskultur.

Seiner Speisekarte hat der Floh einen handschriftlichen Hinweis beigelegt, mit einem Text, der so beginnt: *„Egal, was Sie heute bei uns essen und was Sie trinken werden, eine Zutat enthält jedes Gericht, und es ist sogar die wichtigste. Diese Zutat ist Respekt. (...)“*

Floh KG

A-3425 Langenlebarner / Tullnerstraße 1

Tel: 02272/628 09 / Fax: 02272/628 09 4 / Mail: floh@derfloh.at / Web: www.derfloh.at