

SALZKAMMERGUT

GRENZENLOS UND SCHÖN FÜRS AUGE

Das Salzkammergut ist geografisch betrachtet das Herz Österreichs. Hier, wo Salzburg, Oberösterreich und die Steiermark aneinandergrenzen, zeigt sich unser Land von seiner schönsten Seite. So langsam wird auch das kulinarische Angel richtig gut. • *Von Wolfgang Schödlberger*

Ganz leise hört der Radler um sechs Uhr früh von einer Wiese außerhalb von Mauthausen ab und steigt langsam empor. Der Blick ändert sich mit jedem gewonnenen Höhenmeter. Schon bald erblicken wir den Mühlsee, kurz darauf den Irrsee. Wenige Minuten später kommen auch der Achersee, der Fischlsee und der Traunsee ins Blickfeld. Nur die Wolfgangsee ist noch von einer Nebelbank überzogen. Wo die Bundeslandsgrenzen verlaufen, ist von hier oben nicht erkennbar. So weit das Auge reicht, zeigt sich ein traumhaftes Panorama mit Bergen und Seen – dazwischen das saure Grün von Wiesen und Wäldern.

Perspektivenwechsel: Diesmal sauzt und wasserlich lauter. Ich bin auf zwei Rädern unterwegs und nähere mich dem Salzkammergut auf dem Motorrad von Südwesten kommend. Karve über Karve geht es bergauf und bergab von Blachhofen im Oberinntal über Annaberg im Gailtal zum Hallschitzsee und dann weiter Richtung Altaussee, Traun und Grundlsee. Befinde ich mich gerade in Salzburg, Oberösterreich oder der Steiermark? Egal – die Schönheit der Landschaft ist einfach atemberaubend.



Die zwei vom Strandbad - Kathi und Peter Bauchel

«Man sitzt insgesamt viel zu wenig am See»

— PETER BUSCHL, STADTMAGAZIN SAIZING —

Doch so schön das Salzkanonenget auch ist, kulinarisch wie diese Region jahrelang in einem Dornröschenschlaf versunken. Geliebte Fische mit Erläpfeln rösten – wenn sie frisch und nicht zu Tode gegart sind – ein Hochgenuss sein. Aber sonst? Viel zu lange wurde hier Bodenständigkeit mit Belanglosigkeit verwechselt. Noch heute findet man auch an den größeren Seen nur selten wirklich gute Gasthäuser. Vielleicht liegt das auch daran, dass die für den Gast kaum wahrnehmbaren Landesgrenzen doch Konsequenzen haben. Zusammenhänge von Gastronomie, wie die anderen zum Teil sehr gut funktionierenden Wirtschaftszweige, werden eben aus Landesabgägen gefährdet. Das Gleiche gilt für Tourismusförderungen oder Vermarktungsoptionen von landwirtschaftlichen Produzenten. Zwar gibt es eine eigene Gesellschaft mit Sitz in Bad Ischl, die sich um die Vermarktung der Salzkanonenget als Ganzes kümmert (www.salzkanonenget.at), verglichen mit anderen Tourismusregionen im Westen des Landes, sind die Mittel jedoch ziemlich beschränkt.

Gut verstecktes See-Idyll

Bist seit ein paar Jahren beschäftigen sich junge Küchenchefs mit den Schätzen ihrer Region und verwandeln Fisch und Wild oder Beeren und Pilze zu Gerichten, die spannend und reizvoll sind. Der Spagat zwischen Tradition und Moderne schaffen Kathi und Peter Buschel mit ihrem Strandcafé mit Leichtigkeit. Das liegt vielleicht auch daran, dass sie ein bisschen etwas von der Welt gesehen haben und als Quereinsteiger zur Gastronomie gekommen sind. Peter hat Wirtschaft studiert und war einige Jahre in der Papierindustrie tätig. Doch ab der Verkauf des großeläutlichen Strandcafés samt dazugehöriger See-Appartements mangelte Betreiber zur Debatte stand, beschlossen Kathi und Peter, Gastmännern zu werden. „So ein Neud muss in der Familie bleiben, aber dann gehört es natürlich auch genutzt. Wir haben ein Superteam in der Küche und im Service, aber am allerwichtigsten ist für uns eine geliebte Gastfreundschaft“, erklärt Peter Buschel. Hochzeiten ist natürlich im Juli und August, aber mit künstlerischen Veranstaltungen wird die Saison über den Sommer hinaus verlängert. Lesungen und Ausstellungen finden hier genauso statt wie Konzerte.



Das Trausee



Küchenchef Lukas Nagl kümmert sich um den hausgemachten Kräutergarten.

Der Claim „Man sitzt insgesamt viel zu wenig am See“ impliziert ja, diesen wunderbaren Ort nicht nur im Hochsommer zu genießen. Außerdem ist das Strandcafé ja auch im Inneren ein wunderbar heimlicher Ort. Das kulinarische Angebot ist überschaubar, aber die Grundprodukte stammen alle aus der Umgebung. Und wenn die Strömpfle so frisch und wie bei unserem Besuch, will man sie eigentlich nur sauziert, vielleicht mit ein paar herzigen Erläpfeln als Beilage dazu. Und eine kräftige Strömpfle-Consommé davor, oder manchmal auch danach ...

Der Weg zu diesem einzigartigen Ort ist nicht ganz leicht zu finden, denn die Asphaltstraße hier steigt hundert Meter vorher auf. Aber das erhöht den Reiz des Strandcafés um und macht es zu einem Ort für Eingeweihte. Ist man einmal hier, ist man froh, dass nicht irgendwelche Touristengruppen zufällig vorbeikommen.



Lukas Nagl wohnt jetzt in der Poststraße 1127

Seeblick, die Zerreißt

Auch im Das Trausee in Traunkirchen ist es zuerst einmal der Blick, der einen die Sprache verdrängt. Und auch hier haben Hotelgäste die Möglichkeit, direkt vom Bett zum See zu gelangen, zumindest wenn sie eine der sieben See-Suiten gebucht haben. Terrasse mit Seeblick bietet jedoch jedes der 38 Zimmern dieses Vier-Sterne-Superior-Hotels an der Westseite des Trausees. Seit 2012 ist Das Trausee – oder genauer gesagt das Restaurant Resthaus – auch für Feinschmecker eine interessante Adresse geworden. Mit Lukas Nagl haben Wolfgang und Monika Grillner einen jungen österreichischen Koch mit einer Extrapolizei-Karriere verpflichtet. Nagl darf sein Können, das er sich in seinen Wanderjahren unter anderem auch im Wiener Itzwerk erworben hatte, hier ungehemmt einsetzen. Untertan wird er dabei von einer sehr jungen und extrem motivierten Küchenmannschaft. Von Jahr zu Jahr wird es immer noch ein klein bisschen besser (aktuell zwei Gault-Millau-Haare), weil Nagl seine Kontakte zu lokalen Produzenten schrittweise ausweitet. Der Fisch aus dem Trausee spielt natürlich eine wichtige Rolle, aber auch Fleisch und Gemüse werden hier in einer Qualität geboten, die wirklich überzeugt. Außerdem bietet das Resthaus eine der interessantesten Weinkarten des Salzkanonengets. Mehr noch – auch die gläserne Weinbegleitung macht wirklich Spaß, weil sie zum Teil unbekanntere, immer jedoch großartige Tropfen bietet, die perfekt zu Nagls Gerichten passen. Schlussendlich verfolgen Wolfgang und Monika Grillner eine schöne Gastschätzungsstrategie für Das Trausee, das eine erfolgreiche gastfreundliche Begegnung möglich macht, und da gehört ein attraktives Restaurant einfach dazu.

Neben dem Das Trausee betreiben die Grillners auch das Symposium Hotel Post, das nur einen Steinwurf entfernt ist. Auch hier wurde kräftig umgebaut und das gastronomische Angebot wesentlich attraktiver gemacht. Lukas Ergas ist von der Resthaus-Küche in die „Poststraße 1127“ gewechselt und ist hier für eine hochwertige bodenständige Küchenlinie verantwortlich, die eine perfekte Ergänzung zum benachbarten Fine-Dining-Restaurant ist.