

THEMA DER WOCHE

Die Pandemie macht die Wirte noch kreativer

Feinstes Beuscherl im Glas vom Sternekoch aus Mariapfarr – Rindfleischpackerln vom Gasthof Löckerwirt – italienisches Flair im Zelt vor Ernestos Pizzeria – Sushi vom Gellnwirt und Backhendln aus Tamsweg.

Lungau. Die Lungauer Gastronomen beugten sich in den vergangenen Monaten nicht der tristen Pandemie-Stimmung, sondern waren kreativ. Den Dank für ihr ideenreiches Durchhalten können viele Lungauerinnen und Lungauer hoffentlich schon bald mit entspannten Gasthausbesuchen zeigen.

„Take-away-Küche ist ein bezahlbares Hobby von mir.“

Michael Bogensperger, Stubn

Die „Lungauer Nachrichten“ besuchten einige Akteure und bemerkten mehr (Zweck-)Optimismus als Verdrossenheit.

Michael Bogensperger (Die Stubn) adaptierte vor mehr als zehn Jahren das elterliche Bauernhaus im Ortsteil Pichl in Mariapfarr. Der Koch hat sich regionalen Produkten in höchster Qualität verschrieben: „Es gibt



Leckeres Sushi wird beim Gellnwirt in Tamsweg zum Mitnehmen zubereitet.

keine Speisekarte, weil ich nicht jeden Tag garantieren kann, frische Produkte in der von mir geforderten Qualität zu bekommen – und Kompromisse in Sachen Qualität und Regionalität gibt es nicht.“ Der Lockdown bremste das kleine, aber feine Haubenlokal in der ehemaligen Stube des Bauernhauses, so auch die Belegung der 15 Ferienwohnungen und den Weinhandel. Mit Letzterem belieferte er zuletzt unter anderem nahezu alle Gastronomen im Bezirk.

Bogensperger: „Wir halten uns irgendwie über Wasser. Die regionalen Speisen als Take-away-Angebot zu kochen, ist ein bezahltes Hobby. Auch da garantieren wir höchste regionale Qualität und Kreativität. Gespannt bin ich, wie viele unserer treuen Kunden gut durch diese Pandemie-Zeit kommen. Wann dürfen sie wieder reisen? Wollen sie noch reisen? Wie viele Mitarbeiter findet man noch für die Gastronomie? Wie wird sich der Markt in Zukunft gestalten? Das beschäftigt mich mehr als die Umsatzverluste dieser Tage. Wir kommen schon über die Runden. Die Zukunft wird verstärkt den Familienverbund in Gastronomiebetrieben fordern. Wir – meine Frau Stefanie und ich – sind ein Zwei-Personen-Betrieb mit einigen Helfern.“

Leonhard Löcker (31) übernahm dieser Tage den Betrieb seiner Eltern, den er jetzt gemeinsam mit seiner Frau Christina führt. Der Landgasthof mit Landwirtschaft und 35 Gästebetten in St. Margarethen zählt zu den kulinarischen Highlights im Bezirk. Der Vollblutwirt im „LN“-Gespräch: „Wir haben ein hervorragendes Team und wollen es bald

wieder in unserem Haus sehen. Kein Einziger unserer treuen Gäste hat nach den coronabedingten Absagen nicht für heuer wieder gebucht. Es kamen sogar kleine Geschenkpackerl für unsere beiden Kinder (zwei und vier Jahre) von Urlaubern, die zu Hause bleiben mussten. Das motiviert in der prekären Situation.“

„Die junge Wirtegeneration steht enger zusammen.“

Leonhard Löcker, Löckerwirt

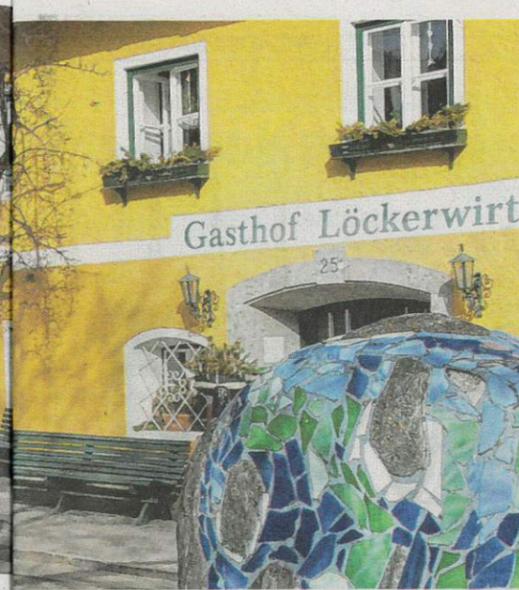
In den vergangenen Monaten wurde Lamm- und Rindfleisch aus dem eigenen Betrieb gut verkauft, der Eachtling-Vorrat verringert. Löcker: „Wir hatten Zeit zum Nachdenken – zum Planen eines Umbaus zur Qualitätsverbesserung im Betrieb. Ich hatte Zeit für meine junge Familie und zum Skitourengehen.“

Als eine Erkenntnis aus den Lockdowns erwartet der Löckerwirt engeres Miteinander unter den Lungauer Gastronomen: „Die junge Generation wird da neue Wege gehen“, ist er zuversichtlich.

„Mit Sushi wollten wir was Besonderes anbieten.“

Martin Gruber, Gellnwirt

Wildburger, Sushi oder Klassiker wie Spareribs und Cordon Bleu gibt es beim Gellnwirt in Tamsweg zum Mitnehmen. „Wir



Mit Herzlichkeit und hoffnungsvoll geht der Löckerwirt durch die schwierige Zeit.
 BILD: MIGU

wollten etwas Besonderes machen. Sushi lieben wir selbst. Außerdem wollten wir auch ein Signal aussenden: ‚Wir sind noch da‘, sagt Juniorchef Martin Gruber. Der Fisch stammt, wenn verfügbar, vom Aignerhof in Muhr.

Eingetaucht in die asiatische Küche ist er während einer Asienreise mit Lebensgefährtin Verena. „Wir haben dort auch Kochkurse absolviert. In Asien gibt es vielfältigste Gewürze frisch. Auch der Fisch kommt direkt aus dem Meer.“ Seit Weihnachten gibt es von Freitagabend bis Sonntagabend Speisen to go, zwischendurch eben auch mal Sushi. Auch auf nachhaltige Verpackung wir besonderer Wert gelegt. „Wir sind komplett auf Bio umgestiegen. Unsere Verpackung besteht aus nachhaltigem, verrottbarem Material. Natürlich freuen wir uns schon, wenn die Gäste wieder zu uns kommen.“

„Dolce Vita“ aus dem Ortsteil Lintsching

„Hast du zu wenig Geld für Rom, Paris oder Nizza – dann komm zu ‚Ernesto‘ auf eine gute Pizza.“ Dieser Satz steht auf der Speisekarte für Gerichte zum Mitnehmen, mit der Ernst, Evelin und Daniel Skerlec von der Pizzeria Ernesto in St. Andrä/Lintsching seit Monaten erfolgreich ihr Glück versuchen. Am Ruhetag genossen Mama, Papa und Sohn auf der Terrasse ihres Lokals bei einem traditionellen italienischen Getränk die Sonne und den Ausblick. Sie erzählten den „LN“ über ihren Weg durch die Coro-

na-Krise. Im Frühjahr 2020 – beim ersten Lockdown – waren sie eines der wenigen Lokale, die Speisen zum Abholen anboten. Ein eigenes Zelt steht vor dem Lokal am Parkplatz. Die bequeme Anfahrt und Abholung schätzen immer mehr begeisterte Kunden.

Die Treue der Lungauer zu dem traditionsreichen Lokal ist nach wie vor groß. Mit selbst gemachtem Teig, Fleisch und Wurst heimischer Produzenten setzen sie auf Qualität und Regionalität bei ihren Pizzen und anderen Gerichten. Mundpropaganda ist entscheidend. Ernst – vor über 30 Jahren mit Familie aus der Steiermark angesiedelt – hat das Lokal mit 40 Plätzen damals gekauft.

Die Skerlecs hoffen, dass bald wieder geöffnet werden darf und das Freitesten für so kleine Unternehmen wie dem ihren wegfällt. Evelin: „Wir haben viel Laufkundschaft. Die Leute, speziell die jungen, entscheiden sich spontan, zum Italiener zu gehen.“

Im Gasthof Heurigenwirt/Goldbründl in Tamsweg wird seit Beginn der Pandemie auf Take-away gesetzt. Von Donnerstag bis Sonntag zu Mittag und Samstag am Abend werden Backhendln, Cordon Bleu, Schnitzel oder Jausenplatten für zu Hause angeboten. Sylvia Jonak: „Wir sind froh,

„Wir freuen uns wieder auf den gewohnten Wirtshausalltag.“

Sylvia Jonak, Heurigenwirt

dass es diese Möglichkeit überhaupt gibt. Von den Gästen wird unser Angebot sehr gut angenommen. Mit einem normalen Wirtshausalltag kann man die aktuelle Zeit aber nicht vergleichen. Unsere Arbeitsleistung und auch der Ertrag liegen bei rund 20 Prozent. Menschen und Geselligkeit fehlen aktuell schon enorm.“

M. Hoffmann/H. Perner



Ein bisschen Italien-Feeling in der Lintschinger Sonne – bei „Ernesto“ und seiner Familie.
 BILD: MIGU