

Der neue Steegwirt liegt zwischen Bad Goisern und Hallstatt.



## Altes Juwel in völlig NEUEM GLANZ

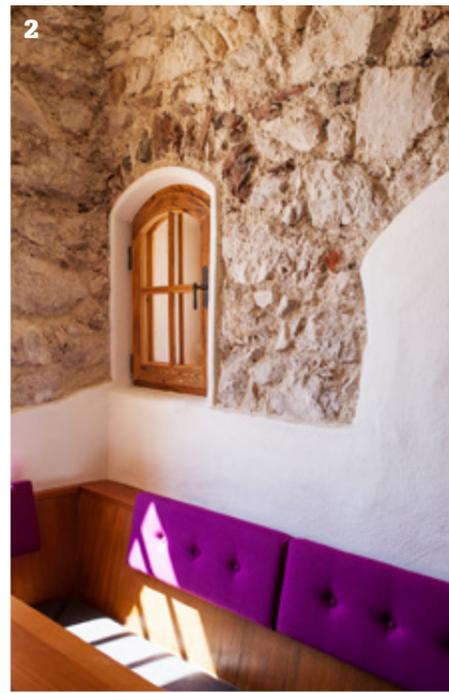
Der Steegwirt in Bad Goisern leuchtet als gastronomischer Stern weit über die Region hinaus. Jetzt – nach einem Mammut-Umbau – umso heller. Das Unglaubliche daran: Die liebevoll gepflegte Tradition blieb trotz High-Tech-Einsatz erhalten.

Seit 1571 steht das mächtige Solitärgebäude an diesem strategisch bedeutsamen Platz. Exakt da, wo die Traun den Hallstätter See verlässt, wird seit über 450 Jahren Gastlichkeit geboten. Das Seeufer verjüngt sich auf Flussbreite, und dutzende hölzerne Piloten ordnen den Auslauf des Sees, lenken das Wasser und variieren so den Niveauunterschied aus. Heute noch regelt ein Schleusenwärter die gewünschte Menge. Alles von sanftem Rauschen begleitet. Wer vom Gastgarten auf dieses Nadelöhr blickt, erkennt die zahlreichen Fische: Saiblinge, Reinanken,

Forellen und die besonders begehrte Äsche. Ein schmaler Kanal, eine Art Bypass herrlichen Gebirgswassers, führt direkt am Wirtshaus vorbei, der ein kleines Wasserrad samt angeschlossenen Schleifstein antreibt. Man könnte sich hier durchaus auch seine mitgebrachten Messer schärfen. Ein kleines Waschhaus am Wasser wurde zur Selch umfunktioniert. Darin wird eine der beliebtesten Spezialitäten des Steegwirtes hergestellt: die Räucherfische. Rund um diese Anlage spaziert eine Schar mächtiger Gänse, zupft mal da einen Grashalm, watschelt zum Wasser oder

liegt einfach in der Sonne. Eigentlich wollte man sie zu Martini schlachten, was man dann schlussendlich nicht übers Herz brachte. Das ist allerdings schon Jahre her. Jetzt lebt die kleine Federfamilie völlig frei beim Anwesen und wird immer größer.

Quasi zum bevorstehenden 450er nahm die Familie Grampelhuber ein Mammut-Projekt in Angriff. Nichts weniger als einen Generallumbau, der nur mehr die steinerne Hülle des Hauses übrig und alles andere neu entstehen ließ. Wirklich unfassbar ist: Die jahrhunder-



1 Und zwar genau da, wo die Traun den Hallstätter See verlässt.

2 170 gemütliche Plätze drinnen und 270 auf der Terrasse.

3 Topmoderner Premiumherd von Menu System.

4 Vorne von links: Fritz Grampelhuber jr., sein Bruder Tamino, Valentin Schober (Pâtissier), Daniel Lichtenegger (Lehrling, hi. l.) und Florian Berger (Gardemanger, hi.).



telang geatmete Tradition konnte erhalten werden. Der Umbau ist kein mutwillig herbeigeführtes Missgeschick wie bei unzähligen anderen Beispielen, die wie ein Computer neu formatiert wurden und danach seelenlos nach Kontur suchen. Hier hat sich auch kein Architekt selbst verwirklicht und eine berühmt-berüchtigte „Landmark“ gesetzt. Vielmehr hat Wirt und Bauherr Fritz Grampelhuber wie der sprichwörtliche Haftelmacher aufgepasst, dass jedes – auch noch so winzige – Detail stimmt. Als Erstes fällt das herrliche Schindeldach auf. In zartem Hellgelb, noch fast Weiß, gleißeln die gespaltenen Lärchenbretter in der Frühlingssonne. Rauchfangeinfassungen, Dachrinnen und Giebelblenden glänzen in Kupfer. Auch wenn beide Materialien – Holz wie Blech – bald schon etwas Patina angelegt haben, werden sie ihren un-nachahmlichen Charme versprühen.

**Darunter geht** es stilgerecht weiter. Die Fassade leuchtet altrosa mit weiß gekalkten Fenstereinfassungen. Dem Eingang vorgelagert ist eine Holzveranda als erstes, einladendes Entree.

**Drinnen offenbart** sich ein kleines Labyrinth an gemütlichen Stuben und Stüberln. Das Schleusenwärterstüberl mit Erkertisch und freiem Blick aufs Wasser. Die Gaststube mit einer uralten, noch in Ochsenblut eingelassene, Holztramdecke. In allen Gastzimmern stammt das eingesetzte Dekorationsholz vom alten Dachstuhl, der Tram für Tram in die Säge wanderte und als gehobeltes Brett wieder verbaut wurde. Die wurmstichigen Oberflächen mit unzähligen Löchern, der Geruch und die Farbe erzeugen eine ganz spezielle Atmosphäre. Der Amerikaner würde sagen: „Everything is so touchy here.“ Diese

weitläufigen Räumlichkeiten ergeben drinnen 170 Sitzplätze und eine das halbe Haus umgebende Terrasse mit nochmal 270 Plätzen. Völlig neu im ersten Stock sind vier gediegen-gemütliche Gästezimmer, die ebenfalls mit Altholz ausgestattet wurden. Der zweite Stock ist bislang noch ungenutzt, allerdings bereits mit allen Leitungen, Rohren und Anschlüssen versehen. Mit einem relativ geringen Aufwand, jedenfalls ohne den Betrieb schließen zu müssen, könnten so stressfrei acht weitere Gästezimmer eingerichtet werden.

**Kulinarisch ins** Rampenlicht gerückt ist der Steegwirt vor einigen Jahren, als es die erste Haube ins Haus schneite. Man möge diesen flapsigen Ausdruck entschuldigen, denn noch trifft er ungemindert zu. Denn es bestand nie die Absicht, so eine Auszeichnung

anzustreben. Sie war dem logischen Umstand geschuldet, dass sich Fritz Grampelhubers Söhne Fritz jr. und Tamino mit voller Tatkraft im elterlichen Betrieb engagieren. Beide sind topausgebildete Köche, wobei der ältere (in der salzkammerguttypischen Unterscheidung zum Vater Fritz genannt) kraft seiner Erfahrung der Küchenchef ist. Er schwächt diesen Anspruch zwar ab, weil er in seinem Bruder Tamino seinen ebenso professionellen Teamplayer sieht. Tatsache ist jedenfalls, dass

der Steegwirt dank der Power des Brüderduos einen kulinarischen Wandel durchgemacht hat. Die Küchenphilosophie muss man nicht lange suchen, weil das Beste praktisch vor der Haustür wächst, gedeiht und schwimmt natürlich. Dieser unbedingte Wille zum Produkt von rundherum ist mit einer hohen handwerklichen Fertigkeit unterlegt. Die Steegwirt-Crew kocht und experimentiert, dass es eine helle Freude ist. Kutteln im Paprikasaft, geräucherte Äsche auf Spargelsalat,

Rehragout mit Grießknödel, Bärlauchsuppe, gebratener Saibling, Kalbsbeuschel – und, und, und. Es ist eine gesunde Mischung aus Bewährtem und bewusst Neuem, aber nie maniert oder aufgesetzt. Das wäre auch gar nicht machbar. Bei 600 verabreichten À-la-carte-Essen an frequenzstarken Tagen ginge das nie und nimmer. Vielleicht sollte man die Gault-Millau-Haube auch mal in diesem Licht sehen.

**Wer der Tradition** huldigt, läuft schnell Gefahr, mit verklärtem Blick die Realität zu verweigern. Dieser Gefahr ist sich auch die Familie Grampelhuber bewusst. Denn eigentlich entscheidend ist beim neuen Wirtshaus, was man nicht sieht. Oder nur punktuell. Natürlich glänzen die Türen des Liftes und zeugen von einem neuen Level an Bequemlichkeit. Aber man sieht nicht die kilometerlangen Wege, die Leitungen, Kabel, Schächte, Rohre, Glasfaser und Drähte laufen. Alleine die Lüftungen beanspruchen zwei Räume, die anderswo ein eigenes Lokal ergeben würden. Oder das Getränkeköhlhaus, das mit vier Cobraleitungen mit der Schank verbunden ist. Ein ebenso eigener Kosmos ist die Küche (GTM): Der nagelneue Induktionsherd von Menu System ruht wie ein Flugzeugträger im Heimathafen im Zentrum der Küche. Grillplatte, Induktionskochfelder, Wärmeschubladen, Bain Maries – alles so angeordnet, wie die Kochbrüder das wollten, sogar mit eigenen Logos: Der eine ist FC-Bayern-, der andere Real-Madrid-Fan. Riesige Bildschirme an jedem Posten: Bons waren einmal, die Bestellungen laufen längst über Computer (Novacom). Alles ist nach hygienisch modernsten Standards ausgeführt, die große Lüftungsdecke sorgt im Zusammenspiel mit der Induktion für fast schon paradiesische Arbeitsbedingungen. Sogar eine eigene Vorbereitungsküche gibt es. Hier wird vor Küchenschluss noch eine Rindsuppe für den nächsten Tag angesetzt, bevor der alltägliche Küchenwahnsinn wieder von vorne beginnt.

**Dennoch definiert** sich der Steegwirt nicht nur über die Küche. Das Haus mit allen seinen handelnden Personen wird von einem übergeordneten Begriff geleitet, den man vielleicht „ehrlich gemeinte Gastlichkeit“ nennen könnte. Ohne sich zu verbiegen und mit dem unbedingten Willen zum guten Produkt. Von diversen Bundespräsidenten, Autoren, Musikern, Touristen bis hin zu Einheimischen und auch den sogenannten Hacklern begeistert das unzählige Gäste und wird es weiterhin tun.

**Der frühere** bayerische Ministerpräsident Edmund Stoiber prägte einst den Wahlkampfeslogan „Laptop und Lederhose“. Im Steegwirt in Bad Gaisern trifft das auf perfekte Weise zu. Fazit: Nah am Wasser gebaut und dennoch alles andere als zum Weinen. -sax-



Gebratene Äsche mit Spargel-Erdnuss-Salat.



Bärlauchsuppe.



Paprikakutteln mit Flusskrebse, Bergkäse und wildem Majoran.



Spezialität der besonderen Art: fangfrische Äsche.



Rehragout mit Grießknödel und schwarzer Nuss.

