



## Hohlwegwirt



Essen und Trinken halten nach allgemeiner Überlieferung Leib und Seele zusammen. Unsere Serie ist all jenen gewidmet, die unter Lebensqualität auch eine bessere Küche verstehen und sich ihr gastronomisches Vergnügen nicht durch schlechtes und vielleicht auch noch teures Service von Wirten und Köchen trüben lassen wollen. Im »Häferlgucker« fühlt der Stadtanzeiger Gasthäusern und Restaurants in Salzburg auf den Zahn. Selbstverständlich sind unsere Tester anonym unterwegs. Gewertet werden das Preis-Leistungs-Verhältnis, nicht aber Ausstattung und Service.

Die Zahl der Hauben bedeutet in etwa folgendes: **Fünf Hauben** - »Häferlguckers« Ideal. **Vier Hauben** - einfallsreiche, qualitätsvolle Zubereitung; einen schönen Abend wert. **Drei Hauben** - über dem Durchschnitt liegende, herkömmliche und gute Küche. **Zwei Hauben** - unübersichtbare Mängel; der Koch sollte über Verbesserungen nachdenken. **Ein Haube** - dem »Häferlgucker« hat es überhaupt nicht geschmeckt; ein verlorener Abend.

worden, den konzentrierten Bratenfonds säuberlich auf den Teller zu befördern. Hier fanden sich ebenso wie bei den gebratenen Lammkoteletts (S 105,-) grüne Bohnen, sogenannte flagellots, ganz naturbelassen gedünstet. Die drei großen Scheiben Lammfleisch kamen rosa gebraten auf den Tisch und waren sehr saftig, weil man sich nicht gescheut hatte, den Fettrand mitzubraten und es dem Gast selbst zu überlassen, ob er ihn mitessen möchte oder nicht. Für das Fleisch selbst kann es nur von Vorteil sein. Auch greift hier die Küche nicht - wie in so manch anderen Lokalen Salzburgs, wo man glaubt, mit Lammgerichten »in« sein zu müssen - auf das billige, aber qualitativ minderwertige Neuseeland-Lamm zurück. Nicht nur die heimischen Bergbauern werden es den Wirten danken, sondern auch die Gäste, die beim Hohlwegwirt einmal mehr den Beweis finden, welche Delikatesse heimisches Lamm sein kann.

Ebenso wie beim Entrecôte wurde auch beim Lamm an der Soße nicht herumgepfuscht, sondern nur das auf den Teller gebracht, was auch wirklich in der Pfanne übrig geblieben war - und das braucht keiner weiteren Behandlung mehr unterzogen zu werden. Auch die dritte Hauptspeise, Kalbsvögel in Kapernsoße mit Reis (S 95,-) bestätigte den Eindruck, den wir bisher schon von der Küche gewonnen hatten. Die Portion gemischten Salates (S 25,-) war von mittlerer Größe und bestand ausschließlich aus frischen Blattsalaten. Auch die Salatsoße stimmte - nach dem Motto: »Essig wie ein Geizhals, Öl wie ein Verschwender.«

In überlegener Qualität präsentierten sich auch die Desserts. Die berühmten Schlagobersstanitzel (S 20,-) waren ebenso ein Erfolg wie der cremige Eiskaffee (S 35,-).

Als Mitglied der Österreichischen Weinbruderschaft hält der Hohlwegwirt auf einen wohlsortierten Keller (0,7-l-Flaschen ab S 95,-) großen Wert. Auch die offenen Weine können sich sehen lassen, der trocken-feinfruchtige Grüne Veltliner (ein Viertelliter S 20,-), ebenso wie der kräftiggehaltvolle Blaue Portugieser (S 24,-). Die Weinkultur hört aber nicht bei der Kellertüre auf,

wovon die schönen und zweckmäßigen Weinkelche zeugen, die es erlauben, auch den Duft des Weines entsprechend zu würdigen.

Als uns die Rechnung präsentiert wurde, konnten wir feststellen, daß hier Qualität und Preis übereinstimmen. Die Küche, in der zweifellos mit Liebe gekocht wird, verarbeitet nur frische - der Saison entsprechende - Produkte, sowohl bodenständig als auch phantasievoll-exquisit. Die Tradition der heimischen Küche wird hier ernst genommen, was bedeutet, daß ihre Pflege auch als Erneuerung des Überkommenen verstanden wird.

Der Häferlgucker ist sich nach seinem Besuch klar darüber, daß er eine Sternstunde des Hohlwegwirts erleben durfte. Da es sein Prinzip ist, anonym wie jeder Gast den Eindruck eines Abends zu beurteilen, vergibt der Häferlgucker zum ersten Mal fünf Hauben. Er hofft nur, daß der mit begrenztem Raumangebot ausgestattete Hohlwegwirt durch vermehrten Zuspruch der Festspielstädter sein hohes Niveau nicht verliert.

In unserer Reihe wurden bisher getestet: Salzachgrill (2 Kochhauben), Camino und Ristorante Camino (jeweils 3), Güterhalle (2), König Ludwig (4), Salzburgs Heurige (1), Goldene Ente (3), Schloßwirt Anif (4), K + K am Waagplatz (3), Peterskeller (2), Cottage-Hotel (3), »Das Beisl« (3), Kaufhaus-Restaurants (2), Daimler's Rotisserie (3), Goldene Sonne (1), Zum Mohren (4), Wupibrasserie (4), Schöne Aussicht (1), Sonnenleit'n (2), Café-Restaurant Winkler (3), Kobenzl (4), Pomodoro (4), Dachrestaurant Hotel Europa (2), Schneckenrestaurant Winkler (3), Alt-Salzburg (4), Stiegl-Bräu (3), Tabasco (3), G'würtzmühl (2), Rauchkuchl (3), Österreichischer Hof (2).

An einen Haushalt Postgebühr bar bezahlt April 1982

Die Monatszeitung für den Großraum Salzburg · 06246/3784

Wenn man Salzburg in südlicher Richtung auf der Bundesstraße verläßt, erreicht man nach der Ortschaft Niederalm den Gasthof Hohlwegwirt, der sich im Besitz der Familie Kronreif befindet (Hallein-Taxach, Tel. 06245/2415, Reservierung unbedingt erforderlich; kein Ruhetag).

Das gemütliche Landgasthaus wurde in den letzten Jahren renoviert und ausgebaut. Die Gasträume sind noch in echt ländlichem Stil gestaltet und heben sich wohltuend von der so häufig anzutreffenden pseudo-rustikalen Einrichtung ab: Ein Kachelofen, reicher Blumenschmuck und Bauernleinen auf den Tischen - sogar ein Herrgottswinkel ist noch da.

Das alles und eine äußerst freundliche Bedienung tragen dazu bei, daß sich der Gast wohlfühlt. Immerhin kümmert sich der Wirt persönlich um die Gäste, und seine Mutter, die am Herd steht, bringt die dampfenden Schüsseln auch gleich einmal selber aus der Küche. Das Angebot der Speisekarte hat gerade den rechten Umfang, die Standardküche bietet Herkömmliches vom Entrecôte (S 105,-) über Wiener Schnitzel (vom Kalb S 95,-, vom Schwein S 75,-) bis zu Beefsteak Tatar (S 90,-).

Die Tageskarte, die das größere Angebot aufweist (!), wird von frischen Produkten der Saison und der Marktlage bestimmt. Daß im Hause Kronreif die Gewürze richtig dosiert werden, konnten wir schon bei der Suppe feststellen. In einer guten echten Rindsuppe befanden sich zwei Schnitten Fleischstrudel (S 18,-), und beides von hervorragender Qualität. Ebenso begeisterte uns die Meeresfrüchtepastete (S 85,-): In einer Kräuterfarce fanden sich Krebse, Langusten und gefüllte Tintenfische, mit Crème fraîche als Beilage. Der Anblick alleine ließ uns das Wasser im Mund zusammenlaufen, aber der Geschmack übertraf alle unsere Erwartungen: Leicht und zart hatte jeder einzelne Bestandteil seinen Eigengeschmack behalten und zeigte uns gleich am Anfang, welch frischer Wind in der beschaulichen Ruhe dieses Landgasthauses weht.

Die Forellennockerl (S 45,-) hätten zwar etwas kräftiger schmecken dürfen, aber das wog eine beigegebene köstliche Dillsoße wieder auf, die mit viel Obers zubereitet und mit Fischfonds versetzt worden war.

Wie gut der Hohlwegwirt auch konventionelles zuzubereiten weiß, zeigte sich beim Entrecôte (S 105,-), dessen Fleisch saftig und zart war und mit Pfeffer fein gewürzt beinahe auf der Zunge zerging. Auch war nicht versäumt