

# GRENZENLOS UND SCHÖN FÜRS AUGES

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 Angebot richtig gut. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

**G**anz leise hebt der Ballon um sechs Uhr früh von einer Wiese außerhalb von Mondsee ab und steigt langsam empor. Der Blick ändert sich mit jedem gewonnenen Höhenmeter. Schon bald erblicken wir den Mondsee, kurz darauf den Irrsee. Wenige Minuten später kommen auch der Attersee, der Fuschlsee und der Traunsee ins Blickfeld. Nur der Wolfgangsee ist noch von einer Nebelbank überzogen. Wo die Bundesländergrenzen verlaufen, ist von hier oben nicht erkenntlich. So weit das Auge reicht, zeigt sich ein traumhaftes Panorama mit Bergen und Seen – dazwischen das satte Grün von Wiesen und Wäldern.

Perspektivenwechsel: diesmal rasant und wesentlich lauter. Ich bin auf zwei Rädern unterwegs und nähere mich dem Salzkammergut auf dem Motorrad vom Südwesten kommend. Kurve über Kurve geht es bergauf und bergab von Bischofshofen über Annaberg und Gosau zum Hallstätter See und dann weiter Richtung Altaussee und Grundlsee. Befinde ich mich gerade in Salzburg, Oberösterreich oder der Steiermark? Egal – die Schönheit der Landschaft ist einfach atemberaubend.

## »Man sitzt insgesamt viel zu wenig am See«

– PETER BEUCHEL, STRANDCAFÉ ALTAUSSEE –

Doch so schön das Salzkammergut auch ist, kulinarisch war diese Region jahrelang in einem Dornröschenschlaf versunken. Gebratene Fische mit Erdäpfeln mögen – 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. Zusammenschlüsse von Gastronomen, wie die anderswo zum Teil sehr gut funktionierenden Wirtshauskulturen, werden eben aus Landesbudgets gefördert. Das Gleiche gilt für Tourismusförderungen oder Vermarktungsinitiativen von landwirtschaftlichen Produzenten. Zwar gibt es eine eigene Gesellschaft mit Sitz in Bad Ischl, die sich um die Vermarktung des Salzkammerguts als Ganzes kümmert ([www.salzkammergut.at](http://www.salzkammergut.at)), verglichen mit anderen Tourismusregionen im Westen des Landes, sind die Mittel jedoch ziemlich beschränkt.

### Gut verstecktes See-Idyll

Erst 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. Den Spagat zwischen Tradition und Moderne schaffen Kathi und Peter Beuchel 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 als der Verkauf des großelterlichen Strandcafés samt dazugehöriger See-Appartements mangels Betreiber zur Debatte stand, beschlossen Kathi und Peter, Gastronomen zu werden. „So ein Juwel 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 gelebte Gastfreundschaft“, erklärt Peter Beuchel. Hochsaison 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.

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 heimeliger Ort. Das kulinarische Angebot ist überschaubar, aber die Grundprodukte stammen alle aus der Umgebung. Und wenn die Steinpilze so frisch sind wie bei unserem Besuch, will man sie eigentlich nur sautiert, vielleicht mit ein paar heurigen Erdäpfeln als Beilage dazu. Und eine kräftige Steinpilz-Consommé davor, oder manchmal auch danach ...

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

© CHRISTOF WAGNER



Das Traunsee



Küchenchef Lukas Nagl kümmert sich um den hauseigenen Kräutergarten.

© CHRISTOF WAGNER



Lukas Lepsic kocht jetzt in der Poststube 1327

© CHRISTOF WAGNER

### Seeblick, die Zweite

Auch im *Das Traunsee* in Traunkirchen ist es zuerst einmal der Blick, der einem die Sprache verschlägt. 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 Zimmer dieses Vier-Sterne-Superior-Hotels an der Westseite des Traunsees. Seit 2012 ist Das Traunsee – oder genauer gesagt das Restaurant Bootshaus – auch für Feinschmecker eine interessante Adresse geworden. Mit Lukas Nagl haben Wolfgang und Monika Gröller einen jungen oberösterreichischen Koch mit einer Extraportion Kreativität verpflichtet. Nagl darf sein Können, das er sich in seinen Wanderjahren unter anderem auch im Wiener Steirerack erworben hatte, hier ungebremst umsetzen. Unterstützt 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-Hauben), weil Nagl seine Kontakte zu lokalen Produzenten schrittweise ausweitet. Der Fisch aus dem Traunsee spielt natürlich eine wichtige Rolle, aber auch Fleisch und Gemüse werden hier in einer Qualität geboten, die wirklich überzeugt. Außerdem bietet das Bootshaus eine der interessantesten Weinkarten des Salzkammerguts. Mehr noch – auch die glasweise Weinbegleitung macht wirklich Spaß, weil sie zum Teil unbekannte, immer jedoch großartige Tropfen bietet, die perfekt zu Nagls Gerichten passen. Schlussendlich verfolgen Wolfgang und Monika Gröller eine schlüssige Gesamtstrategie für Das Traunsee, das eine erfolgreiche ganzjährige Bepflanzung möglich macht, und da gehört ein attraktives Restaurant einfach dazu.

Neben dem Das Traunsee betreiben die Gröllers auch das *Symposion Hotel Post*, das nur einen Steinwurf entfernt ist. Auch hier wurde kräftig umgebaut und das gastronomische Angebot wesentlich attraktiver gemacht. Lukas Lepsic ist von der Bootshaus-Küche in die „Poststube 1327“ gewechselt und ist hier für eine hochwertige bodenständige Küchenlinie verantwortlich, die eine perfekte Ergänzung zum benachbarten Fine-Dining-Restaurant ist.

**WEINBERGMAIER**  
IHR CONVENIENCE SPEZIALIST



**SÜSSE  
DESSERTS**  
mit  
**TRADITION**

[www.weinbergmaier.at](http://www.weinbergmaier.at)