

Prost
MAHLZEIT



Sechs Mal gespeist: Das „Aufgedeckt“-Team testete vor Beginn der Ski-WM Restaurants und Gasthäuser

Peter Hirsch, p.hirsch@nachrichten.at

Ist Schladmings Gastronomie WM-reif?

Es überrascht, dass kein einziges Restaurant und auch kein Gasthaus in Schladming von einem der Gourmetguides empfohlen wird. Wurde die Stadt zu Recht ignoriert?

Die Stadt Schladming hat 4367 Einwohner, 4650 Gästebetten sowie rund 90 Gastronomiebetriebe. Ein Tourismus-Hotspot. Aber kein Restaurant, kein Gasthaus wird in einem der Gourmetführer empfohlen. Hermann Gruber („Tourismusmarketing Schladming“) erklärt das so: „Wir sind keine Fünf-Sterne-Destination, sondern auf Familienurlaub spezialisiert. In vielen Gastrobetrieben gibt es zwar positive Veränderungen, aber unseren Gästen ist

9 TAGE
bis zur Ski-WM
in Schladming

gute, preisgünstige Kost wichtiger, als ein teures Luxusmenü.“

Ich blätterte in einem der schönen Prospekte von Schladming: Was wird da nicht alles gelobt und gepriesen! Aber nichts lese ich von gutem Essen. Zufall?

Wo speist man besonders gut? Wir fragten herum in Schladming. Sechs Betriebe wurden am häufigsten empfohlen. Wir haben sie getestet. Ein Siebenter, fast ebenso oft genannter – „Johann“ im neuen Posthotel, laut Werbung „das steirische Restaurant für Genuss-süchtige“ – mussten wir aus Zeitmangel auslassen, die Speisekarte im Internet lockte uns allerdings auch nicht ausreichend mit steirischen Schmankerln. Wir sind jetzt aber sicher: Es wäre besser gewesen, im „Johann“ zu essen, als im uns öfter empfohlenen „Zirngast“, das uns öfter empfohlen wurde.

So werteten wir

Die Bestwertung (sechs Kochlöffel) konnten sowohl Gasthäuser, als auch feine Restaurants erreichen. Drei Mal fünf und zwei Mal drei Kochlöffel sind ein überraschend gutes Ergebnis. Dazu ein Hinweis: Ab 14. Februar stellen wir auch im neuen „Was.ist.los“ die Wertung der „Aufgedeckt“-Tests von maximal fünf auf sechs Kochlöffel um.

Wir freuten uns, dass man uns fast immer gutes Schladminger Bier bot. Echte steirische Schmankerl hingegen gab es leider selten. Die Preise für Speisen und Getränke sind ausnahmslos fair. Und alle Betriebe versicherten, das werde sich während der WM nicht ändern.

Außer Konkurrenz speisten wir im kürzlich eröffneten, überaus gelungenen und eleganten 4-Sterne-Superior-Wellnesshotel „Falkensteiner“. „Außer Konkurrenz“ deshalb, weil es derzeit nur Menüs für Hausgäste gibt. Das A-la-Carte-Restaurant wird frühestens im Juni eröffnet, und man strebt zwei „Gault Millau“-Hauben an. Das könnte gelingen: Uns gefiel das Menü für Hausgäste sehr gut. Küchenchef im „Falkensteiner“ ist Martin Stein, der in seinem inzwischen geschlossenen Wiener Restaurant zwei Hauben erkocht hat.

HOLZHACKERSTUBE

Mikrokosmos: Mittags kleines Angebot, abends aber wird in dieser „Gourmet-Ski-hütte“ mit ein paar Gästezimmern fein aufgedeckt und von Peter Pichler, der u. a. bei Paul Bocuse und Eckhart Witzigmann Erfahrungen sammelte, kreativ aufgekocht. Am Test-Abend gab es nur das Hausgästemenü (28,50 Euro): Hirschschinken mit prima Salat, eine sensationelle Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse, Fleisch und ein bisschen Kren, ein perfektes Hochalpin-Filet (Bild) mit Senfsauce, Gemüse und der Hauspezialität Rösti sowie ein feines Passionsfruchttörtchen. Herzlicher Service, viele gute, günstige Weine. Mit Skiern nicht zu verfehlen (Planaiabfahrt). Autoanreise spannend. Taxi empfohlen.
8971 Fastenberg ob Schladming
03687 / 23463 oder 0664 / 4141 863
Kein Ruhetag. Bis nach der WM nur abends geöffnet, danach auch mittags. Reservieren!



GASTHAUS BRUNNER

Stylisch: Ein sehr ordentliches Gasthaus. Das Ambiente Richtung Bistro mit viel Holz. Junge, freundliche Brigade in Lederhosen ist mit allen Gästen, auch mit uns, per du. Mittagsmenü ab 7,10 Euro, Flasche Wein ab 21, gute Achterl ab 3,50. Kaspressknödelsuppe (3,80) gut, Zwiebelrostbraten (14,80, Bild) bissfest aber nicht zäh, sehr gute Röstzwiebel, Erdäpfel wirkten leider wie aus dem Fritter. Ordentlicher, hausgemachter „echt ausgezogener“ Apfelstrudel (3,60), ihn mussten wir aber fast erbetteln. Etwas mehr Aufmerksamkeit (Gebäck, Nachfragen usw.) im Service bitte! Abends größeres Angebot als mittags, auch bei vegetarischen Gerichten. Rauchen darf man im Gasthaus nicht, aber im dazu gehörenden Café nebenan.
Schladming, Hauptplatz 14
03687 / 225130
Sonntag Ruhetag, ausgenommen WM-Zeit.



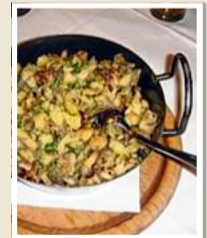
GASTHAUS TETTER

Geheimtipp: Im Untertal, weitab des touristischen Treibens und jeglicher Nachbarschaft, liegt das Gasthaus Tetter. Unter den Schladmingern ein Geheimtipp für perfekte Fisch- und Wildgerichte. Wirt Hermann Meißnitzer ist Jäger und Fischer, hat auch Fischteiche und steht selbst in der Küche. Das Wild kommt ausschließlich aus dem nahen Wald. Das Hirschrückensteak mit Pilzen und Kastanien (20,20 Euro, Bild) ist alleine schon eine Reise nach Schladming wert. Die deftige Rindssuppe (4,90) mit Bio-Fleisch vom eigenen Hof kommt in Hauptspeisen-Portionsgröße. Der Topfenstrudel (3,50) schmeckte uns auch. Ein uriges Wirtshaus, mit saisonaler Küche vom Feinsten.
Untertalerstraße 24, 8971 Rohrmoos-Untertal, 03687 / 21 59 91
Montag Ruhetag, ausgenommen WM-Zeit



ZIRNGAST

Enttäuschend: Wir rätseln, warum uns dieser Betrieb empfohlen wurde. Hühnerlebermousse mit Tomaten-Marillen-Chutney als Vorspeise (8 Euro). Das Chutney in Ordnung, das Mousse geschmacksneutral. Die Kasnock'n mit Graukäse (9 Euro, Bild) standen deutlich zu lange auf dem Herd. Sie waren zum Teil verbrannt und kaum genießbar. Der Service nahm unsere Beschwerde zur Kenntnis. Kompensation für dies Küchen-Malheur gab es keine. Das Tiramisu (6,-) war eine cremige Masse mit viel zu wenig Biskotten. Leider vergaß der Koch ein Stück Frischhaltefolie auf der Nachspeise. Wieder zeigte sich der Kellner betroffen. Bezahlen mussten wir das Plastik-Tiramisu trotzdem.
Linke Ennsau 633, 8970 Schladming
03687 / 23 195
Dienstag Ruhetag, ausgenommen WM-Zeit



DIE TISCHLEREI

Haubenkandidat: Der Küchenchef des eleganten Restaurants (Eröffnung Oktober 2011) setzt gekonnt u. a. asiatische und arabische Gewürze ein. Geboten wird internationale Küche. Die Entenbrust (20,90, Bild) wäre mit krosser Haut perfekt gewesen. Die Fischvariation – je 2 Riesengarnelen und Jakobsmuscheln in Topqualität, Couscous, Lachstartar (13,80) – hätte uns etwas weniger salzig noch besser gefallen. Die hausgemachten Erdäpfel-Topfentascherl mit Lauch, Pilzen und Trüffelschaum ein Vergnügen, die Topfenknödel mit Quittenragout tadellos (9,90 bzw. 5,90, jeweils kleine Portion). Aufmerksame Bedienung. Gute, preislich faire Weinauswahl. Mittagsmenüs ab 9,50 Euro.
Roseggerstraße 676, Schladming
03687 / 22 192
Dienstag Ruhetag ausgenommen WM-Zeit



SCHNEPF'N ALM

Hoch droben: Die Aussicht ist grandios. Speziell in diesem Restaurant im Tu-so-als-ob-Berghüttenstil vermissen wir steirische Schmankerl. Wir beneideten die Gäste aus den umliegenden komfortablen Miet-Hütten, denen man am Abend (Halbpension) u. a. Wurzelfleisch anbot. Immerhin, eine gute Kaspressknödelsuppe gab es à la carte (3,80 Euro) auch für uns. Das Hirschrückensteak mit Wacholderpolenta (22,50) guter Durchschnitt, der Jus dazu aber schmeckte verdächtig nach Fertigprodukt. Als „luftig“ angekündigt waren Schoko- und Mandarinenmousse (5,80, Bild), beide waren aber eher gatschig, allerdings geschmacklich in Ordnung. Nette Bedienung. Passable Weinauswahl.
8973 Schladming/Reiteralm (Almwelt Austria), 06454 / 72 5 77
Mittags und abends, kein Ruhetag.

