



Entweder oder – nämlich eilig auf der Hütten sitzen oder richtig, nämlich richtig gut essen – tempi passati! Peter und Sylvia Pichler schaffen die Grätsche mit links. Hoch über Schladming, am Fastenberg, steht die **Holzackerhütte**. Im Winter direkt an der Piste, im Sommer am Wanderweg. Und schon längst murmeln nicht nur die einheimischen Gäste im Zusammenhang mit Peter den Namen „Bocuse im Herrgottswinkel“.

☆
Jahrelang hat er sich von Witzigmann & Co. die Raffinessen des Kochens abgeschaut, bevor es ihn wieder ins Elternhaus verschlagen hat. Das Ambiente ist geblieben. Viel Holz in der gemütlichen Stube, ein alter Kachelofen und extrem viel Herzlichkeit im Service. Ganz im Gegensatz zur Tradition allerdings steht das Speisenangebot. Karte gibt's keine. Was frisch und gut ist, wird mit Kreide auf die Tafel geschrieben. Und da finden sich keine Pommes und keine Würstel, eher bleibt man bei Hirschterrine (8,50), einer herrlichen Karotten-Chilisuppe (4,20) und Lammrücken auf Safran-Fenchelgemüse mit Butterkartoffeln (22,50)

Foto: Christian Jauschowitz



Sylvia und Peter Pichler: Statt Fritten Hirsch!

hängen. Nur der vorhergehende Gruß aus der Küche, der ist echte deftige Hüttenkost: selbstgemachtes Verhackert's und Grammelschmalz.

☆
Was die Gäste übrigens sehr schätzen. Sogar die Kleinen: „Gottseidank, endlich muss ma heut keine Pommes essen“, jubelte der schwedische kleine Gast jüngst zum Erstaunen der Eltern und bestellte wie ein Großer.

☆
Wer übrigens Wirtin Sylvia nach Nachspeise fragt, bekommt die Schokoravioli (7,50) empfohlen und tut gut daran, sie nicht abzulehnen. Die Weinkarte ist nicht XL, aber exklusiv: Der Muskateller (4,20 pro Achterl) ist frisch und gut gekühlt, und wer Zweigelt bestellt, kriegt einen „Bienenfresser“ kredenzt, der sich nur noch vom Abschluss-Stamperl übertrumpfen lässt. Der „Vogelbeer“ ist Handarbeit, und so fühlt er sich auch an – 5 Euro sind üppig, aber angesichts des natürlichen und erwünschten, weil typischen, Marzipan-Aromas angemessen.

☆
Alles in allem: Es gibt sie Anoch, die gute alte Hütte, in der man ohne Après-Ski-Geplärre gemütlich sitzen und dabei wirklich genießen kann. Und wenn's passt, lädt der „Herrgottswinkel-Meisterkoch“ auf a zünftige und unvergessliche Kochparty in seine Küche. Wohlgermerkt, Improvisation à la Bocuse ist gefragt...

Susi Biró