

Wir rocken die Bude

GUWE. Könnten die alten Backsteinwände reden, würden sie Geschichten erzählen, von früher, als hier zum Beispiel noch die Glocke für den Salzburger Dom gegossen wurde. Ingrid Pabinger und ihr Team haben diesen Ort zum Topspot der heimischen Gastro- und Eventszene gemacht.



Antike Fahrräder auf den Querstreben unter dem alten weißgetünchten Gebälk, bunte Lampions, die von der Decke baumeln, massive gusseiserne Lampen als gedanklicher Brückenschlag zwischen der Vergangenheit und heute. Bei Hochzeiten und Empfängen wird auch schon mal gern der rote Teppich ausgerollt. Und trotz der Nostalgie und Historie findet man hier keine Schwermut, sondern eine ungeahnte Leichtigkeit. Es ist hell, fröhlich, freundlich, bunt, gestaltet mit einer unglaublichen Liebe zum Detail. Das rote Omasofa in der Ecke, das moderne Design der Tische, gelbe, blaue, grüne Servietten, die

diese Cleanheit wieder durchbrechen. Nichts ist zufällig, alles gewollt, ohne aber gewollt zu wirken. Ingrid Pabinger gilt als eine Salzburger Institution und wird auch diesen Ort zur Institution machen. Sie reüssiert mit dem, was sie ist, und dem, was sie hat: Leidenschaft und eine Truppe, die zusammenhält wie Pech und Schwefel – „Ohne die ich nichts wäre“, wie sie sagt. Pabinger ist überzeugt: „Erfolg geht über die Leidenschaft der Mitarbeiter. Wir wären nicht da, wo wir jetzt sind, ohne unserem Team.“ Küchenchef Christian Kabasser tischt zum Business Lunch mit seinem Küchenteam Guntram, Sascha und Peter täglich zwei Mittagmenüs auf.

Abends steht internationale Küche, bodenständig interpretiert, auf der Karte. Empfehlung des Chefkochs: Grill-Kaviar auf pochiertem Ei im Kartoffelnest. Auf der neuen Sommerkarte stehen viele Gerichte mit Fisch, Schwammerln und saisonalem Gemüse. Ein Renner sind die Fischstäbchen für Erwachsene, serviert als „fliegende Fische“ auf Stäbchen, verankert in einem Stein. Für den reibungslosen Ablauf im Service sorgen Ingrid, Susi und Lukas alias Luggi. „Obwohl es nach der neuesten Arbeitseinteilung schon auch vorkommt, dass die Küchencrew das Essen serviert. Dieses Arbeitsrad ist ungewöhnlich, aber wir arbeiten

Foto: GUWE

hier alle zusammen und es hat uns extrem zusammengeschweißt.“

WOHNZIMMER. Das GUWE ist nicht nur beliebter After-Work-Treffpunkt am Gusswerk-Areal, Bar und Restaurant sondern auch eine Top-Location für Events aller Art. „Bestuhlt bekommen wir 120 Leute unter, bei Stehplätzen sind es rund 400“, so Pabinger. Versnobte Atmosphäre? Weit gefehlt. Im GUWE herrscht eine unglaubliche Wohlfühlatmosphäre. Es ist höchst professionell, dabei unaufdringlich und entspannt. Wie das Team, so auch die Gäste. Pabinger: „Wir liefern alles, was die Gäste verlangen, und es gibt nichts, was es

nicht gibt.“ Promis wie Musicalstar Uwe Kröger fühlen sich hier ebenso wohl wie die Businessgäste zu Mittag oder das bunte gemischte Salzburger Publikum abends im Bar- und Restaurantbetrieb. „Wir wollen Wiederholungsgesser, Leute, die wiederkommen, weil sie sich bei uns sauwohl fühlen, sensationell essen und einen richtig schönen Abend verbracht haben.“ Die Stimmung und die Menschen im GUWE sind authentisch und echt. Allen voran Ingrid Pabinger, die ihr Umfeld jeden Tag neu motiviert und anspricht: „Du musst es leben. Und das tue ich, jeden Tag. Wenn ich hier reingehe, fühle ich mich wohl.“ Wir uns auch. **Gerlinde Tschepplak**

INFO & KONTAKT

GUWE
Das RESTAURANT im GUSSWERK

GUWE
Das Restaurant im Gusswerk
BSS Gastronomie GmbH
Söllheimer Straße 16
5020 Salzburg
Tel.: 0662 458249, Fax.: 0662 458361
E-Mail: info@guwe-sbg.at
www.guwe-sbg.at