

„Mmmh“-Erlebnis

Bioküche. Das jahrelange Bemühen abseits vom Mainstream hat sich gelohnt: Heuer wurde der Schützenwirt in den Slow Food Guide aufgenommen. Die regionale Bioküche von Küchenchef Bernd Fritzenwallner hat auf ganzer Linie überzeugt.

Der Schützenwirt inmitten einer idyllischen Zauberlandschaft ist längst mehr als nur ein Geheimtipp: das Haus direkt am Weiher, das Wallfahrtskirchlein ums Eck, am Rande einer Waldlichtung, rundherum satte grüne Blumenwiesen und der liebevoll gestaltete Kinderspielplatz, einsehbar von der gemütlichen Sonnenterrasse. Vier Tage die Woche, mittags bis abends, kocht hier Bernd Fritzenwallner regionale, moderne Bioküche. Und seinen Namen kennt man in der Restaurantszene: Zwei Saisonen hat er im Arlberger Hospiz gekocht, später auch im Trofana Royal. Neben weiteren Stationen, unter anderem als Küchenchef in Wien, hat der heute 30-Jährige in Abte-
nau dem Restaurant „No Hana“ eine Haube erkocht.

BIOLOGISCH GENIEßEN. Im Schützenwirt weiß man, was man isst und vor allem auch, woher es kommt: der Saibling vom Attersee, der Käse aus Adnet, der Spargel aus Thalgau. Nur die Jakobsmuschel als Namenspatron für das kulinarische St. Jakob wird von ein bisschen weiter hergeholt. Die Getränkekarte liest sich wie eine Reise durch die Weinlandschaften Österreichs; das hauseigene Bier – das Jakobsgold – wird zum Vollmond im Gußwerk gebraut.



Team: Vom Waldjauseen-Picknick in der Buckelkrax'n über das kulinarische Festspielpackage mit Shuttleservice bis hin zum Sommernachtsgrillen – GF Alois Brandstetter (Mitte) und sein Team sind Gastronomen mit Leidenschaft.

Der „Salomoni“-Kaffee ist ein Gedicht und ebenfalls aus biologischem Anbau.

Bodenständig sind die Betreiber und nicht nur die Produkte, auch die Mitarbeiter sind aus der Region. Der Küchenchef arbeitet in einem Team mit drei weiteren einheimischen Köchen. „Von der Kugel Eis über die Pasta bis hin zum Trockenfleisch machen wir alles selber“, so Fritzenwallner. In der Küche vom Schützenwirt kommen die Köche ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe aus. Die besten Aromen liefert die Natur ohnehin selbst: sei's der große

Kräutergarten hinter dem Haus, oder die zuckersüßen Biohimbeeren, die Christian Müller direkt aus dem Wiestal nach St. Jakob bringt. „Wir kochen österreichisch auf bürgerlicher Basis, wobei auch die Preise keinen verschrecken werden“, so der Küchenchef, und „ausschließlich saisonal, mit Lebensmittel aus biologischem regionalen Anbau“. Alle zwei Monate gibt es eine neue Speisekarte, zusätzlich im März eine Fischkarte, Tagesmenü und jeden Donnerstag und Freitag Mittag ein Zwei-Gang-Menü um 9,90 Euro.

Gerlinde Tschepplak



Der Schützenwirt,
Dorf 96, A-5412 St. Jakob am Thurn / Puch
Reservierungen bitte telefonisch unter
0662-632020-20. Wir freuen uns auf Sie.

Der
Schützenwirt
biologisch genießen ...
www.gasthaus-schuetzenwirt.at

Öffnungszeiten sind Donnerstag bis
Sonntag von 12.00 bis 23.00 Uhr.
Durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr.
Feiertags geöffnet.