

## Ein Wiener im Gschnitztal?

**Wienerhof.** Auf den ersten Blick mag es zwar seltsam erscheinen, ein Gasthaus in Trins im Gschnitztal ausgerechnet „Wienerhof“ zu nennen. Einen Besuch später weiß man aber, warum Roswitha Wallasch mit ihrem Gasthaus Mitglied der Tiroler Wirtshauskultur ist.

Und, wenn diese Bemerkung gestattet ist, Roswitha Wallasch ist mit ihrem „Wienerhof“ nicht irgendein Mitglied der Tiroler Wirtshauskultur, die Wirtin aus Leidenschaft ist dem Verein bereits im Jahr 1997 beigetreten, als eines der ersten Tiroler Wirtshäuser überhaupt. Ist ihr die Liebe zum Gastgewerbe bereits in die Wiege gelegt worden? „Ja und Nein“, lacht die sympathische Wirtin. „Der Wienerhof ist das Gasthaus meiner Eltern, ich bin sogar hier im Haus auf die Welt gekommen.“ Zwar hat sie bereits als Kind und später als junges Mädchen immer irgendwie im Gasthaus mitgeholfen, für die Übernahme des elterlichen Betriebs war aber ihr älterer Bruder vorgesehen. Erst als dieser nach dem Tod des Vaters im Jahr 1977 keine diesbezüglichen Ambitionen zeigte, wurde aus der damaligen Mitarbeiterin eines Steuerberaters die Wirtin vom Wienerhof. „Diesen Schritt habe ich nie bereut, denn am liebsten habe ich immer schon mit Menschen zu tun gehabt“, blickt Roswitha Wallasch auf mehr als 30 Jahre zurück.

**Regional ist Trumpf.** Von allem Anfang an war für die Neo-Wirtin klar, dass sie mit ihrem Wienerhof auf Regionalität, sprich Tiroler Küche setzt. „Schau, natürlich soll auch eine Pizza in Tirol ihren Platz haben, aber halt nicht bei mir“, lacht die Wirtin. Und so war es bei ihrer Liebe zu regionalen Produkten und der Lust, daraus schmackhafte Tiroler Gerichte zu kochen, nur ein logischer Schritt, dem Verein Tiroler Wirtshauskultur beizutreten. „Die vertreten genau meine Philosophie“, freut sich Wallasch, die sich darüber hinaus selbst den Anspruch stellt, Traditionelles mit modernem Zeitgeist zu mischen. Und so kann man im Wienerhof ab und an bei cooler Musik einen „Jazz-Brunch“ genießen, für die Freunde der mehr heimatlichen Klänge wird alle paar Monate ein „Hoangarscht“ veranstaltet, wo bis in den späten Abend hinein zünftig aufgespielt wird. Die Musik kommt dabei von heimischen Gruppen und die kulinarischen Höhepunkte dazu liefert Küchenchef Arno Übergänger. Der 29-Jährige hat sein Handwerk im Parkhotel Matrei gelernt und war anschließend unter anderem Koch beim Gasthof Kapeller in Innsbruck. Praktischerweise ist Arno auch der zukünftige Schwiegersohn von Roswitha Wallasch, der Wienerhof wird also über die dritte Generation hinaus in der Familie bleiben. Übrigens, der Name des Gasthauses hat mit einem der Vorbesitzer zu tun. Denn dieser Einheimische hat seinerzeit als Koch in Wien gearbeitet und wie er den damals noch als Bierwirt bekannten Gasthof übernommen hat, sagten die Trinser und Gschnitzer bald einmal: „Gemma heut' wieder zum Wiener?“ Und so hatte der Bierwirt seinen neuen Namen weg.

Betrachtet man die Speisekarte des Wienerhofs, dann dominieren dort eindeutig einheimische Spezialitäten. Ob Tiroler Graukassuppe, Rahmbeuschel vom Tiroler Milchkalbl, Speckbrett'l, Bauernmarend oder die dreierlei Knödel – die Liebe zu einheimischen Gaumenfreuden ist unverkennbar. Damit verbunden ist auch ein klares Bekenntnis zu regionalen Produkten und so sind auf der Speisekarte auch die Lieferanten von Fleisch, Fisch, Pute, Milch und Milchprodukten etc. namentlich aufgeführt.

Jetzt im Herbst dürfen sich die Gäste auf zahlreiche, der Jahreszeit entsprechende Spezialitäten freuen. Wildgerichte wie das präsentierte Rehragout werden dabei ebenso aufgeboden wie alles rund um den Kürbis. Die Zufriedenheit der Gäste ist für Roswitha das Um und Auf ihres Erfolgs und sie bringt es auf den Punkt, wenn sie sagt: „Wir müssen uns natürlich besonders bemühen, denn mit Laufkundschaft können wir da herinnen nun wirklich nicht rechnen. Und so gilt es, unsere Stammgäste immer und immer wieder aufs Neue zu überzeugen. Und ich denke, dass uns das ganz gut gelingt.“

Frau Wirtin, ich denke, dass Ihnen das mehr als nur ganz gut gelingt, eigentlich sogar ganz, ganz gut. *Gernot Zimmermann*

### **Zum Nachkochen: Kürbissuppe, Rehragout mit Erdäpfelroulade**

Zutaten für vier Personen:

Kürbissuppe:

500 Gramm Muskatkürbis

1 Liter Rindssuppe, 1/8 Liter Rahm, 1/8 Liter Kokosmilch, Weißwein zum Ablöschen

1 Zwiebel, Ingwer, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

In der Butter die gehackte Zwiebel, den grob würfelig geschnittenen Kürbis und den fein geriebenen Ingwer anschwitzen. Mit Weißwein löschen, mit Rindssuppe und Kokosmilch aufgießen und kochen lassen. Abschließend passieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Rahm vollenden.

Rehragout:

800 Gramm Rehschulter gewürfelt

1/2 Liter Wildjus, 1/8 Liter Orangensaft, 1/8 Liter Rahm, Rotwein zum Ablöschen

1 Zwiebel, Tomatenmark, Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderblatt, Wacholderbeeren, Nelken

Zubereitung:

Das Fleisch in heißem Öl anbraten, den geschnittenen Zwiebel begeben, Tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Danach mit dem Wildjus aufgießen, Gewürze begeben und ca. 1 1/2 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Abschließend mit Preiselbeeren und dem O-Saft abschmecken, mit Rahm vollenden und mit sautierten Pfifferlingen servieren.

Erdäpfelroulade:

ca. 1 Kilogramm geschälte Erdäpfel

200 - 300 Gramm Mehl, 2 Eidotter, Salz, Pfeffer, Muskat, Speck und Lauch für die Fülle.

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel so heiß als möglich pressen und dann abkühlen lassen. Anschließend mit Mehl, Dottern und Gewürzen einen Teig machen und rechteckig ausrollen. Für die Fülle Speck und Lauch anbraten und auf den Teig streichen. Zusammenrollen, in eine Folie einwickeln und 40 min gar dämpfen.

Mittwoch, den 07. Oktober 2009 um 15:35 Uhr