

Gute Germknödel müssen nach Kindheit schmecken, findet unsere Autorin **Katharina Seiser**. Leider macht sie kaum noch einer selbst. Welch ein Lichtblick ist da der Salzburger **Weiserhof**. Für Österreich-Fans liest sich die Karte dort wie ein Verzeichnis der Sehnsucht

Es soll Menschen geben, die eigens von Wien nach Salzburg fahren, um einen Germknödel zu essen. Allerdings verschätzen sie sich schon mal, wie lange man für die 300 Kilometer braucht. Kurz vor 14 Uhr stellen sie fest, dass der Gasthof Weiserhof, der in einer Wohngegend hinterm Bahnhof liegt, noch lange nicht in Sicht ist. Kann ein Anruf das Mittagessen retten? Nein, lautet die Auskunft, ab 14 Uhr gibt es nur noch die Nachmittagskarte, keine Ausnahme! Die Sache ging dann doch gut aus, aber der Germknödel, der Weiserhof, sein Pächter Roland Essl und die Nachmittagskarte verdienen weit mehr Worte.

Wer aus Österreich kommt, ist im Wissen aufgewachsen, dass nicht Roland Essl, sondern Toni Kaiser die Germknödel macht. Die gab es auf jeder Skihütte, in einem Dampfofen auf der Theke. Nur manche von uns hatten das Glück, abseits der Industrieware – Toni Kaiser ist eine Tiefkühlkost-Marke – auch von einer Tante zu hohen Anlässen mit frischen Germknödeln, gefüllt mit (natürlich stets zu wenig) hausgemachtem Powidl und begossen mit viel flüssiger Butter, verwöhnt zu werden. Germknödel sind ein Synonym für Kindheit und Überschwang. Germknödel macht heute keiner mehr selbst.

Außer Roland Essl. Dazu macht er so viele fast vergessene Gerichte aus bäuerlichen Küchen zwischen Bayern und Böhmen, dass man weinen möchte vor Glück. Erst recht beim Blick auf die telefonisch vorangedrohte „Nachmittagskarte“, ein Verzeichnis der Sehnsucht: hausgemachte Gamssalami (4,50 Euro) und mustergültige Sulze (6,20), knusprig gebratene Blutwurst (Silbermedaille bei der Blutwurst-WM in Frankreich) oder Breinwurst (9,50 für gemischte Würste), Kaspres- oder Stinkerknödel (mit würzigem Graukäse, 9,60) und Saumoasn mit Specklinsen und buttrigem Erdäpfelpüree (eine Waldviertler Spezialität, 9,50). Wenn der erste Teller kommt, dann muss man sich und sein Besteck in die Pole Position bringen, die Gläser mit dem Kellerbier aus Kaltenhausen und dem so überzeugend einfachen, hausgemachten Rhabarber-Holler-Saft aus der Bahn räumen und – sich für Handgreiflichkeiten mit Tischnachbarn wappnen.

Im Souterrain betreibt Koch und Wirt Roland Essl seine Metzgerei, die nur der Produktion für den Weiserhof dient, (man kann aber im Gasthaus oben Würste mitnehmen). Alle paar Wochen wurstet Essl hier, macht alles selbst, sogar die Braunschweiger für das perfekte und zugleich gar nicht derbe Erdäpfelgulasch (8 Euro). Das Weiserhofbrot aus drei Getreidesorten, Sauerteig und Brotgewürzen wird ebenso frisch gebacken wie alle Teige und Massen für Knödel und Mehlspeisen.

Serviert werden keine überbordend befüllte Teller, sondern Portionen, die stets noch etwas Platz lassen für Süßes. Derweil versorgt einen die resolute Kellnerin mit Hintergrundinfos. Ihr Dialekt ist eine Mischung aus „früher-mal-Magdeburg“ und „nun-schon-ziemlich-lange-Salzburg“. Und ihr ist anzumerken, dass sie schätzt, wenn die Gäste schätzen, was ihr Chef schätzt. Überhaupt sind im Weiserhof alle stolz und bescheiden zugleich, nichts zu spüren vom üblichen anbiedernden Wirtsleutcharme.

Roland Essl weiß, was er tut. Einen derart geschmackssicheren Botschafter des regionalen Küchenhandwerks wünschen wir uns in jedem Winkel des Landes. Eine Anlaufstelle, bei der man alles essen kann, weil die Philosophie des Chefs glaubwürdig ist. Essl könnte – als einer der wenigen seiner Zunft – seine Mistkübel des Nächtens offen stehen lassen. Da wird man keine Fertigsalate-Packerl und Tiefkühlkostschachteln finden. Was soll vom Erdäpfelteig für die Schottnocken (mit geräuchertem Käse – dem Schotten – abgeschmeckt), von Kaspresknödeln oder Würsten übrig bleiben, wenn das Motto lautet: „alles selbst gemacht, alles verwertet“?

Dass manche Menschen von Wien nach Salzburg für einen Germknödel fahren, hat mit der Selbstversicherung zu tun, dass noch nicht alles verloren ist, die Kindheit nicht und die Esskultur nicht. In Wien, das sich rühmt, Welthauptstadt der böhmischen Mehlspeisen zu sein, wird man nirgends einen hausgemachten Germknödel an jedem Werktag im Jahr auf der Karte finden. Bei Essl findet man ihn sogar auf der Nachmittagskarte (5,60 Euro), nach 200 Jahre altem Rezept. Auf der Karte stehen auch der B'soffene Kapuziner (ein warmer, getränkter Nussauflauf), oder jetzt, im Sommer im Kastaniengarten besonders passend, eine Eispalatschinke (6,80). Man muss dafür nicht einmal pünktlich sein.

Roland Essl im Weiserhof

Weiserhofstraße 4 • 5020 Salzburg
 essl@weiserhof.at • www.weiserhof.at
 Reservierung: +43 662 672267
 Mo - Fr von 11.00-24.00 Uhr

In einem Satz: Roland Essls Gasthaus ist eine Versicherung gegen das Vergessen kulinarischer Traditionen, die besser als hier nicht schmecken könnten.

Qualität: ●●●●●
 Ambiente: ●●●●●
 Service: ●●●●●
 Preis/Leistung: ●●●●●