

Was
wirklich
zählt



BARBARA STÖCKL
barbara.stoeckl@kronenzeitung.at

Erinnerungen

Wenn etwas oder jemand nicht mehr da ist, schärft das plötzlich unsere Gefühle und Gedanken, wie wertvoll die gemeinsame Zeit war. Erinnerungen an gemeinsam Erlebtes, an kleine schöne Momente und große Taten werden dann wach und klar, sie bleiben als stärkende Kraft. Tot ist nur, wer vergessen ist.

Eleonore Trnka aus Gars am Kamp hat mir diese berührenden Zeilen geschrieben. „Elfriede ist nicht mehr und ich möchte ihr diese Zeilen widmen. In einem kleinen Ort im Waldviertel 1938 geboren, erkrankte sie 1941 an Gehirnhautentzündung, durch die eine geistige Schwäche zurückblieb. In den Kriegstagen versteckte ihre Mama sie oft, da sie große Angst hatte, nach den vielen Gerüchten, dass man behinderte Kinder abholte und sie nie mehr sah. Elfriede wuchs heran, arbeitete da und dort und trat 1959 in mein Leben, als ich ihren Bruder heiratete und meine Kinder bekam. Sie war immer da für mich, vergaß ich etwas beim Einkauf, holte es Elfriede. Vormittags ging sie zwei Stunden mit den Babys spazieren, nachmittags wieder, und ich konnte meine Haus- und Gartenarbeit in Ruhe machen. Da ich sechs Kinder bekam, war sie eine große Hilfe. Die letzten 15 Jahre ihres Lebens waren nicht schön, wohl eingebettet in ihre Familie, Schwester und Nichten, war sie viel krank, baute geistig ab, und dazu kam auch ein Schlaganfall. Jetzt haben wir sie begraben, und ich musste tief berührt zurückdenken und möchte ihr ein großes Danke sagen. Elfriede, du warst ein so wertvoller Mensch.“

Seit 2005 machte der Koch und Wirt das Gasthaus zu einer Roland Essl hört im

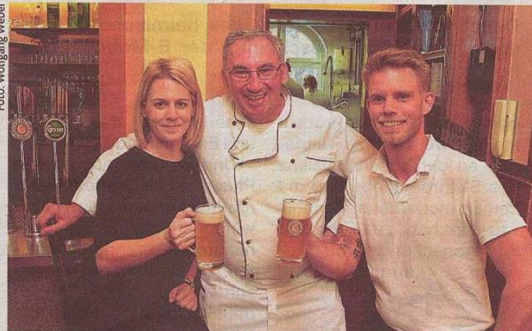
Die Gäste rennen Roland Essl die Türe ein: Kein Wunder, ein Wirtshaus wie seinen Weiserhof in Salzburg-Schallmoos gibt es ja sonst kaum noch. Doch am 23. März 2018 ist nach 13 Jahren Schluss. Roland Essl sucht neue Herausforderungen. Der 50-Jährige will sich ein Jahr lang dem Studium der Alpenkulinarik widmen.

„Entsetzen und Verständnis“, so sagt uns Roland Essl, das seien die ersten Reaktionen seiner Gäste gewesen – auf die Ankündigung, dass er Ende März 2018 den Weiserhof aufgeben wird. Und irgendwie ist an dieser Entscheidung auch der durchschlagende Erfolg seines Gasthauses Schuld: „Vor zwei Jahren ist das Geschäft explodiert“, erklärt er uns: „Ich konnte plötzlich nichts mehr Neues ausprobieren“. Und seinen ständi-

gen Wissensdurst konnte er da nicht mehr stillen. „Unser Wirtshaus hat eine eigene Aura“, schwärmt Roland Essl immer noch: 2005 hatte er den herunter gekommenen Gasthof übernommen, es war sein erster, eigenständiger Betrieb, nachdem er zuvor schon 15 Jahre im „Krimpelstätter“ und danach in renommierten Betrieben wie dem Wiener Café Landtmann oder dem „Corso“ gekocht hatte. Seither hat er den Weiserhof

zu einer Pilgerstätte für all jene gemacht, die heimische und bodenständige Kochkunst schätzen. Ein herzhaftes Erdäpfelgulasch, „Stinkerknödel“, Beuschl, ein Backhendl oder seine „Sau-maisen“ – das gibt es sonst praktisch ja nirgendwo mehr.

Neben Koch und Wirt ist Roland Essl ja auch noch Metzger und Bäcker, denn im Untergeschoss der Gaststube bereitet er viele der Köstlichkeiten vor, die tagsüber auf den Tellern der Gäste landen: Nur 14 Tische und neben dem Chef zehnt Kellner und Köche! „Es zählt nur die Qualität“, sagt Roland Essl. Wie etwa gerade bei seinen Martinigansln, die es bis 24. November gibt: „So ein Gansl musst du streicheln, alle zehn Minuten übergießen, das Essen gehört gepflegt“, sagt Essl. Bürokratie und ständig neue Vorschriften haben auch dazu beigetragen, dass er neue Herausforderungen sucht: „Ein ordentlicher Wirt hat einen Qualitäts-Kodex, der braucht keine Farbtabelle, wie er Pommes frites zu machen hat“, so Essl. In zehn Jahren, so schätzt er, wird mindestens



Petra und Björn mit Roland Essl: „Wir sind ein tolles Team“

salzburg@kronenzeitung.at

SALZBURG AKTUELL AUS STADT & LAND

➤ Zünder erwischt

Die Polizei forschte einen Salzburger (17) aus, der für den Brand Anfang Oktober beim Forum1 am Hauptbahnhof verantwortlich sein soll. Der Jugendliche soll mindestens einen Müllcontainer mit Papier und Karton entzündet haben, die Flammen griffen auf das Hotel-Gebäude über. 60 Personen mussten evakuiert werden.

➤ Einbrecher auf Tour

Einbrecher schlugen in Salzburg-Lehen zu: Aus zwei Firmen wurden eine Palette Barhocker sowie teure Kombi-Dampfgarer gestohlen.

➤ Ex-Freund verpetzt

Ihren Ex-Freund lieferte eine Lungauerin (26) der Polizei aus. Dem 21-jährigen wurden so Diebstähle und Drogen delikte nachgewiesen.

➤ Illegale Sozialhilfe

Gut 40.000 Euro an Sozialhilfe binnen fünf Jahren soll sich ein Paar (beide 39) aus Saalfelden erschlichen haben. Durch falsche Angaben sollte es Wohnbeihilfe, Notstandshilfe sowie bedarfsorientierte Mindestsicherung bezogen haben. Mittels einer Prüfung der Meldedaten kam die Polizei den beiden auf die Schliche.

Hochburg der heimischen Kochkunst Weiserhof auf

ein Drittel der heimischen und bodenständigen Gasthäuser verschwunden sein: „Alles wird amerikanisiert, Essen geschieht nur mehr zwischendurch, unsere Essenskultur geht verloren.“

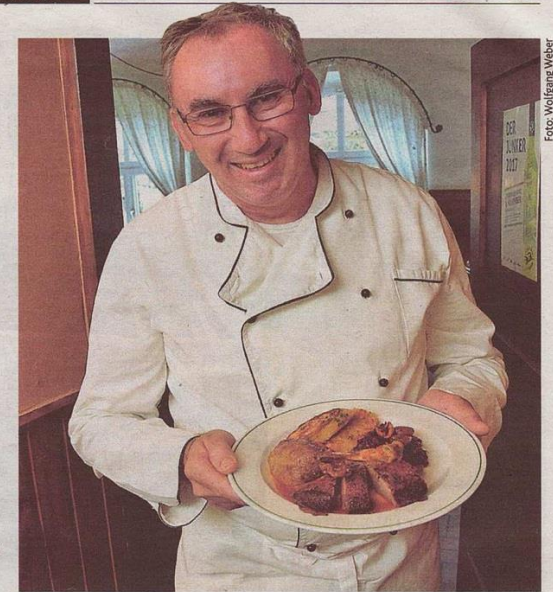
Darum will sich der 50-Jährige nun ein Jahr lang auf Wanderschaft begeben: „Vom Aosta-Tal bis nach Slowenien will ich die Alpenkulinarik studieren. Ich will erkunden, die Länder bereisen und ihre Produkte erkochen.“ Und danach will er diese Kulinarik lehren, damit sie nicht vergessen wird: „Das kannst du neben einem Wirtshaus-Betrieb nicht machen.“ Gut möglich, dass er das an der neuen Slow-Food-Schule in Stans am Vierwaldstättersee

macht, die 2019 ihre Pforten öffnen wird.

Die Veränderungen in der Gastronomie sieht er mit großer Besorgnis: „Gastronom zu werden, musst du dir heute, zweimal überlegen. Die Äußerungen von Wirtschafskammer-Präsident Leitl zeigen, dass er leider keine Ahnung davon hat, was in den Küchen abgeht und wie ein Betrieb funktioniert.“ Arbeit von sechs Uhr früh, wenn Roland Essl mit dem Gansl-Einbraten beginnt bis kurz vor Mitternacht, wenn der letzte Gast zufrieden nach Hause geht.

Und für den Weiserhof wünscht er sich, dass Pächter Brau-Union wieder einen tollen Wirten findet. . .

Wolfgang Weber



Bitte sehr, ein Gansl! Höchste handwerkliche Leistung und Top-Qualität der Produkte. Da ist Roland Essl erste Adresse.

ANZEIGE

Die „WISSEN-WAS-AM-MARKT-LÄUFT“ Bank.

Als Mitglied in einem starken Konzern sichern wir die Erfolge der Salzburger mit dem Know-how der ganz Großen.

hyposalzburg.at
facebook.com/hyposalzburg

Stark durch Ideen.