

Younus Zacharias kam vor neun Jahren mit seiner Mutter nach Österreich. Heute kocht er als Wirt im Weiserhof. Stinkerknödel – zur Freude von Roland Essl.

PETER GNAIGER

SALZBURG. Es gibt Sachen, die gehören für gelernte Salzburger einfach zusammen. So wie Mozart und Kugel, Stiegl und Bier – aber auch Roland Essl und Weiserhof. Der Koch und Wirt aus Leidenschaft machte den Gasthof von 2005 bis 2018 zu einer der gepflegtesten Adressen gutbürgerlicher Gastlichkeit, für die Salzburg sogar von Wiener Gourmetjournalisten wie Severin Corti besungen wurde. Ihm taten es damals vor allem Essls Stinkerknödel an. Auf Essl folgte Julian Grössinger, der den Staffelstab des Traditionsgasthofs vor 14 Monaten an Younus Zacharias übergab. Dessen Geschichte würde sich als Netflix-Serie eignen. Zacharias flüchtete mit seiner Mutter vor den Taliban aus Afghanistan. „Jahr für Jahr. Immer weiter nach Westen“, erinnert er sich. Bis er 2016 in Salzburg seine neue Heimat fand.

Sein Lebensweg gleicht – klingt komisch, ist aber so – jenem von Sepp Forcher. Denn auch die leider bereits verstorbene österreichische Moderatorin legende war ein Flüchtlingskind. Geboren in Rom, wuchs er in Südtirol auf, ehe seine Eltern aus dem faschistischen Italien in das Deutsche Reich umzogen. „Also vom Regen in die Traufe“, wie Forcher im SN-Gespräch einmal meinte. Da hatte es Zacharias zweifellos besser erwischt: „Mir gab dieses freie Land die Chance auf ein neues, echtes Leben“, sagt er. Und die nutzte er von Beginn an als Mitarbeiter in gastronomischen Betrieben. Zacharias und Forcher hatten noch eine Gemeinsamkeit: und zwar die Vorliebe für Stinkerknödel. Und genau dieser Knödel führt uns wieder zu „Meister Essl“, der heute



„Meister Essl“ (2. v. r.) mit seinen Nachfolgern (v. r.): Younus, Ali, Rahima, Claudia und Hussein. Im kleinen Bild: ein Südtiroler Schlutzkrapfen.

BILDER: SN/WEISERHOF

Afghanen kämpfen um Traditionsgasthaus

als ein Hohepriester für die Zubereitung des Stinkerknödels gilt.

Er krenzte ihn auch schon seinem „Lehrer“ Sepp Forcher. Nun gab er sein Wissen im Rahmen einer eintägigen Rückkehr in den Weiserhof an Zacharias und sein Team weiter.

Diese Obsession des afghanischstämmigen Kochs für regionale Küche ist ein seltener Glücksfall für die heimische Gastronomie. Denn Hand aufs Herz: Niemand hätte sich gewundert, wenn er aus dem seit 1876 bestehenden Traditionsgasthof eine Pizzeria gemacht hätte. Gerichte wie Tafelspitz, gebackene Kalbsleber oder Kalbsrahmgulasch schüttelt der neue Gastgeber handwerklich ohnehin schon quasi aus dem Ärmel. Das ist die Pflicht eines jeden Salzburger Wirts. Die Kür aber, das lernte er

nun von Essl, sind Vorspeisenklassiker wie eben die sagenumwobenen Stinkerknödel, Rote-Rüben-Knödel und Südtiroler Schlutzkrapfen.

Warum sich Essl dieser Aufgabe ohne zu zögern gewidmet hat, erklärt er so: „Weil Younus ein Ar-

„Gute Küche? Das ist, wenn aus einfachen Zutaten Großes gelingt.“

Younus Zacharias, Weiserhofwirt

beitstier ist – er scheut keine Mühe und packt tatkräftig an. Sein Lebensweg ist bemerkenswert: Er ist aus seiner Heimat geflüchtet und tut alles, um sich in unserer, seiner neuen Heimat gut zu integrieren. Er ist damit auch ein Vorbild für seine Landsleute.“ Essl attestiert Zacharias, dass er ein

echter Wirt sei, weil er „die Gene, das Herz und die Erfahrung mitbringt. Man muss für so einen Beruf geboren sein und man darf sich nicht von Rückschlägen entmutigen lassen.“

Vor allem sorgt sich Essl aber darum, dass mit dem Weiserhof eine kulinarische Institution verschwinden würde, sollte die Mission von Zacharias scheitern: „Mich erinnert die aktuelle Situation in der Gastronomie an den Film ‚Louis und seine außerirdischen Kohlköpfe‘. Da verpflanzt ein Außerirdischer aus Liebe zur einfachen Kohlsuppe das Haus der beiden französischen Zechkumpanen auf einen anderen Planeten – weil wir zu blöd sind, Bewährtes zu bewahren.“

Besonders erfrischend ist es für die Gäste immer, wenn der höfliche, dialekterprobte Zacha-



„Meister Essl“ (2. v. r.) mit seinen Nachfolgern (v. r.): Younus, Ali, Rahima, Claudia und Hussein. Im kleinen Bild: ein Südtiroler Schlutzkrapfen.

BILDER: SNWEISERHOF

nen kämpfen ditionsgasthaus

be- nun von Essl, sind Vorspeisen-
t. klassiker wie eben die sagen-
on umwobenen Stinkerknödel, Ro-
ier. te-Rüben-Knödel und Südtiroler
ih- Schlutzkrapfen.

hr Warum sich Essl dieser Aufga-
ias be ohne zu zögern gewidmet hat,
erklärt er so: „Weil Younus ein Ar-

„Gute Küche? Das ist,
wenn aus einfachen
Zutaten Großes gelingt.“

Younus Zacharias, Weiserhofwirt

ie beistier ist – er scheut keine Mü-
te he und packt tatkräftig an. Sein
3- Lebensweg ist bemerkenswert: Er
h ist aus seiner Heimat geflüchtet
r und tut alles, um sich in unserer,
n seiner neuen Heimat gut zu inte-
e grieren. Er ist damit auch ein Vor-
r bild für seine Landsleute.“ Essl
attestiert Zacharias, dass er ein

echter Wirt sei, weil er „die Gene,
das Herz und die Erfahrung mit-
bringt. Man muss für so einen Ber-
ruf geboren sein und man darf
sich nicht von Rückschlägen ent-
mutigen lassen.“

Vor allem sorgt sich Essl aber
darum, dass mit dem Weiserhof
eine kulinarische Institution ver-
schwinden würde, sollte die Mis-
sion von Zacharias scheitern:
„Mich erinnert die aktuelle Situa-
tion in der Gastronomie an den
Film ‚Louis und seine außerirdi-
schen Kohlköpfe‘. Da verpflanzt
ein Außerirdischer aus Liebe zur
einfachen Kohlsuppe das Haus
der beiden französischen Zech-
kumpanen auf einen anderen
Planeten – weil wir zu blöd sind,
Bewährtes zu bewahren.“

Besonders erfrischend ist es
für die Gäste immer, wenn der
höfliche, dialekterprobte Zacha-

GASTRONOMIE in Salzburg

KURZ

Sekun
Lenker

rias spontan ein paar goldene Re-
geln heimischer Sprichwörter
aufblitzen lässt. Etwa jene, die
ihm seine Innviertler Lebensge-
fährtin Claudia beigebracht hat:
„Wos da Bauer net kennt, frisst er
net.“ Auch das sei ein Grund für
ihn, sich auf keine Experimente
einzulassen. Den Einwand, dass
Stinkerknödel wenig romantisch
klingt, kontert er übrigens recht
praxisorientiert: „Romantisch
klingt er nicht. Das stimmt. Aber
schmecken tut er super.“

Die Gerichte aus Afghanistan
seien jenen der bodenständigen
Salzburger Küche gar nicht so
unähnlich. Als kleinster gemein-
samer Nenner sei ihm aufgefal-
len, dass beide mit sehr simplen
Zutaten außergewöhnliche
Ergebnisse erzielen. Da sei der
Stinkerknödel das beste Beispiel
dafür: Da brauche er nur Erdäp-
fel, Graukäse, Zwiebel, Mehl, Ei-
er, Salz, Butter und Schnittlauch.
Daraus mache er dann den Teig
und aus diesem die Knödel – fer-
tig.

Beim Essen dieser Köstlichkeit
schweifen die Gedanken noch
einmal zu Sepp Forcher. Der
meinte einmal: „Stinkerknödel
sind wie Brot und mein ‚Klingen-
des Österreich‘: Das Rezept ist so
einfach und gut, dass man es kei-
nesfalls verändern darf.“

Die Vorstellung, dass dieses
nun von einem afghanischen
Flüchtling gehütet wird, hätte
ihm sicher gefallen.

STRASS
gen hat
sechs Uh
aus Vöc
Verkehrs
chen-Ste
Mann w
Pkw kurz
mit seiner
fahrbahn
gen einer
(56, aus E
letzt, der
Krankenh

Frau pr
E-Bike

SALZBURG
sel des Fa
Franz-Rel
UKH Sal
früh eine
Augsburg
44-jährig
prallt. Die
letztungen
aber selbst

Heißes
Küchen

ST. MICHA
hatte, de
Topf Öl da
ist es Me
Haus ein
St. Michael
brand ge
blieb unv
wurde sch

Das Restaurant Stad

in Salzburg sucht ab sofort

Koch/Köchin
mit Erfahrung

ab € 2.200,-, Sonntag frei, keine

Bewerbung unter:

office@restaurant-stadtkr