

Kirchenwirt aus der Taufe gehoben

Im Ortszentrum von Straßwalchen, am ruhigen Pfarrerberg, direkt neben dem denkmalgeschützten Schanzwall, wurde kürzlich der Kirchenwirt „aus der Taufe gehoben“.

Anstelle des ehemaligen alten, verfallenen Wirtschaftsgebäudes präsentieren Monika und Norbert Ottinger nun ihren modernen „Kirchenwirt“ im Ortskern von Straßwalchen. In traditioneller Bauform, mit darauf abgestimmten Materialien, lädt das als Nichtraucherlokal geführte Restaurant zu ausgewählten Schmankerln mit Zutaten aus der Region. „Ich halte es für sehr wichtig, die meisten meiner Lieferanten in der Umgebung zu haben und auch persönlich zu kennen. Wenn Biolamm oder Biorind auf der Karte steht, dann ist das auch wirklich dieses Fleisch!“, erklärt Norbert Ottinger.

Ein Bekenntnis zu Tradition und Unverfälschtem, das sich auch in der Auswahl der verwendeten Materialien spiegelt.

So verbreitet gediegene Eiche wohlige Gemütlichkeit im Gastraum, Lärchenschindeln erinnern an vergangene Zeit, in der die Liebe zum Detail noch wesentlich war, und die an der Naturwiese gelegene Lärchenholz-Terrasse lädt an lauen Tagen zum Verweilen im Freien ein. Obwohl man für den freien Blick in die Natur gar nicht nach draußen ausweichen müsste: Eine großzügig dimensionierte Glasfront und der gezielt situierte „Sichtschlitz“ bieten „Einblicke in neue Ausblicke“ – sei es auf den Kirchplatz oder den ursprünglichen Obstgarten. Der richtige Ort, um einen edlen Tropfen aus dem gut sortiertem Weinkeller zu verkosten oder an einer der angebotenen Weindegustationen teilzunehmen. Für das richtige Wohlfühlambiente sorgt nicht nur der heimelige Kaminofen, sondern auch die ausgeklügelte Haustechnik, die via intelligenter Lüftung und Kühlung mit Wärme-Rückgewinnung für angenehmes Raumklima sorgt. Mithilfe des gediegenen Mauerwerks in Kombination mit Zolledämmung erfüllt das Haus zudem die Kriterien des Niedrigenergiestandards. Bestechend auch die Liebe zum Detail, die sich etwa in der Handwerkskunst des Stiegegeländer entdecken lässt.