



Saibling aus dem Fuschlsee mit frischem Spargel.



Hühnerbrust mit Rohschinken und Risotto.



Ottingers Kochverständnis: Nur beste Qualität bei den Produkten ermöglichen auch beste Qualität bei den Speisen.

Insel des Lichts

Die Ottingers und ihr nagelneues Wirtshaus in Straßwalchen

Wo gibt es das noch? Ein Kirchenwirt – nicht umgebaut, nicht renoviert, sondern völlig neu in die grüne Wiese gestellt. Und nicht nur mit dem Segen, sondern auf ausdrücklichen Wunsch des Pfarrers.

Über Straßwalchen heißt es landläufig, es sei die Gemeinde mit den meisten Wirtshäusern Österreichs. „Auf 27 bin ich selbst schon gekommen“, erklärt Norbert Ottinger, „die Dönerbuden allerdings nicht mitgezählt.“ In der Tat eine erkleckliche Zahl, ob das nun viel, wenig oder gar zu viel ist, mag im Auge des Betrachters liegen. Tatsache bleibt: Seit einigen Monaten hat die knapp 7000 Einwohner zählende Marktgemeinde um eines mehr, und das sogar an ganz promi-

nenter Stelle. Direkt neben der Kirche befindet sich der nagelneue gleichnamige Wirt. Man darf sich an diesem Platz nun kein liebevoll renoviertes altes Gasthaus vorstellen. Vielmehr steht ein brandneues Haus da: zwei Geschoße plus Dach, mittelgrauer Anstrich, und kirchenseitig ein längliches Fenster, das quer über die gesamte Fassade verläuft. Rückseitig schließt eine weitere Glasfront an, die den Blick auf das geschützte Landschaftsbild eröffnet: zwei mäch-

tige Linden und zwei topologische Stufen. Hinter diesen Naturwällen haben sich die Straßwalchner im Kampfe gegen Napoleon verschanzte. Heute deutet nichts mehr auf diesen tapferen Einsatz hin. Einzig sattes Wiesengrün umschmeichelt das Auge. Folgerichtig wurde hier die kleine Terrasse des Kirchenwirts angelegt.

Drinne empfängt den Gast eine herrlich unaufgeregte, einfache Atmosphäre. Stühle und Tische in dunklem Holz, Boden und Bänke in hellem Holz, Decke und Wände in Weiß und der Blick nach draußen mit viel Grün und die Kirche. Wer gar nicht ohne Interpretation auskommt: eine versuchte Mischung aus Gasthaus und Restaurant, wo es gemütlicher unter dem Kirchenfenster ist, allerdings von den

Plätzen an der Südostfront den schöneren Blick in die Natur gibt – alles in allem eine gelungene Insel des Lichts.

Der Pfarrer wollte einen Kirchenwirt

Wie kommt man nun auf die Idee, ein nagelneues Wirtshaus zu bauen? „Wenn die Bedingungen und der Zeithorizont passen“, meint Norbert Ottinger kryptisch. Der gebürtige Gmundner ist Absolvent der Tourismusschulen in Bad Ischl und lernte den Pfarrer von Straßwalchen kennen, als er die Küche im „Gutshof“ in Oberhofen am Irsee leitete. Der Geistliche war sichtlich angetan vom Kochverständnis Ottingers. Über einen Vertrag wurde das Baurecht an den Jungunternehmer abgetreten. Und so kam eins zum anderen, und der Gastronom wagte mit seiner Frau und den beiden Töchtern den Schritt in die Selbstständigkeit.

Dass in Straßwalchen nicht nur die Konkurrenz groß ist, sondern auch der Neid floriert, das bekam das Paar schnell zu spüren. „Zweimal war schon zu hören, wir hätten vor dem Aufsperrern schon Konkurs anmelden müssen“, meint Ottinger mit einem Schmunzeln. Doch den Gefallen macht er den Kollegen nicht. Im Gegenteil: Er legt seine ganze Kraft in den kulinarischen Esprit. Anders geht es auch gar nicht. Das junge Team leistet sich eine Mitarbeiterin, und obwohl Töchterchen Katharina erst sechs Wochen alt ist, packt Gattin Monika sofort mit an, wenn Not an der Frau ist.

Regional, qualitätsorientiert, frisch

Kulinarisch schöpft der Koch aus dem Vollen der Region. Spargel, Fische, Geflügel, Fleisch, Gemüse, Brot, Milchprodukte oder Salat kommen von Lieferanten seines Vertrauens. Und wenn vormittags die Lieferantentüre plötzlich aufgeht und ein Bauer mit herrlich gereiften Käsen vorbeikommt, legt Ottinger den Kochlöffel beiseite und im Nu entpuppt sich ein intensives Fachgespräch. Wie sehr er tüfelt und komponiert, zeigt sich im kleinsten Detail. So verwendet er

keinen gewöhnlichen Risottoreis, sondern gesiebten. „Da sind die Körner gleich groß und daher auch einfacher auf Punkt zu garen. Gerade beim Risotto ist das von eminenter Bedeutung, zumal der Quellgrad des äußeren Korns idealerweise mit dem al dente gegarten Kern des Korns harmonisch sein soll.“ Hat man so eine Argumentation schon mal bei den Obauers gehört? Nein.

Dabei ist Ottinger alles Manierierte vollkommen fremd. Was auch wichtig ist. Denn als Kirchenwirt ist die Schwelle zum übergeistigten Küchenstil schnell überschritten. Daher ist es auch gut zu wissen, dass er die Rindsuppe aus dem Effeff beherrscht. Heiß, kräftig, schmackhaft, mit gebackenen Leberknödeln drin und frischem Schnittlauch drauf. Das erfreut auch den Gast, der mit dem Traktor einparkt. Die Stammgäste, die die Ottingers schon vom Irsee her kennen, halten auch dem Kirchenwirt brav die Treue. Schön langsam erkennen es auch die Einheimischen, dass sie nun auch eine Insel des kulinarischen Lichts haben. Und darunter sind nicht lauter Kirchgänger. *-sax-*



Die junge Wirtsfamilie: Norbert Ottinger mit Gattin Monika und den Töchtern Katharina und Magdalena (r.).



Der Gastronom setzt auf verlässliche Partner: Norbert Ottinger mit WHSF-Geschäftsführer Willi Hoffmann in der nagelneuen Küche von MKN.



Seit Februar in Betrieb: der Kirchenwirt in Straßwalchen.

