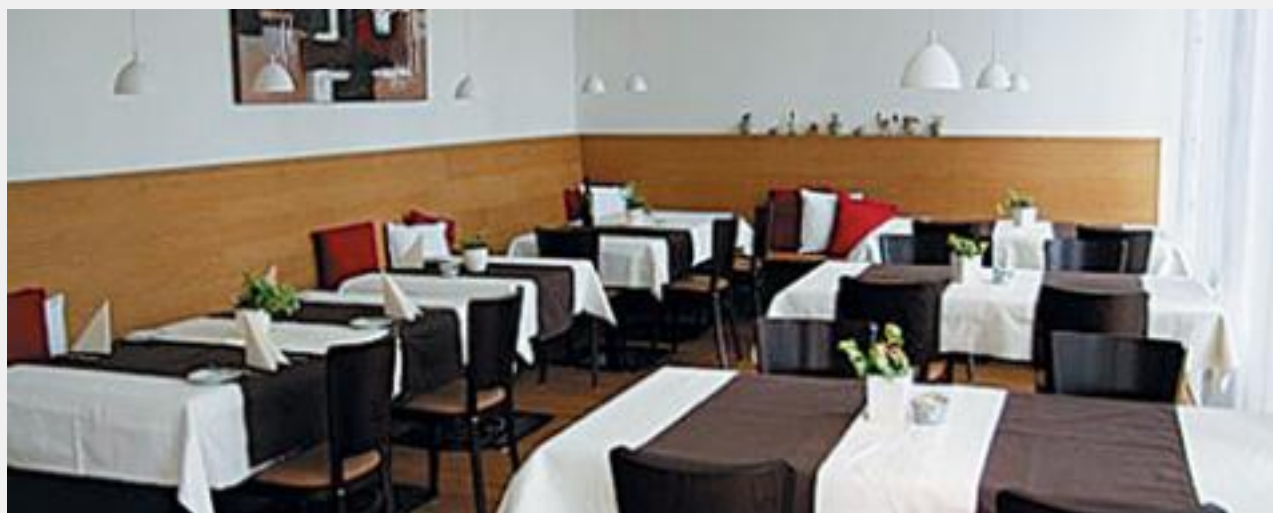


SF01/10

"Kirchenwirt" in Strasswalchen



Der Mann hat Mut. Im Krisenjahr 2009 eröffnete Norbert Ottinger ein Restaurant in Straßwalchen. Im Ort hat der früher von Feinschmeckern geschätzte „Lebzelter“ in September Konkurs angemeldet, ein Ort weiter, in Köstendorf, musste zuvor im Februar das Haubenlokal „Fritzenwallner“ schließen, Koch Toni Fritzenwallner arbeitet auf Station. Schwierige Zeiten also – andererseits, so funktioniert der Markt, ist jetzt auch mehr Platz für Neues. Und wer sich unter dem „Kirchenwirt“ ein Gebäude vorstellt, 1665 errichtet, 1965 renoviert, der irrt. Die Ottingers haben nicht nur den Betrieb frisch aufgebaut, das Haus auch gleich dazu. Doppelt mutig also. Der Vorkoster begegnete Monika Ottinger (Service) und Ehemann Norbert (Küche) erstmals im „Gutshof“ zu Oberhofen am Irrsee, bei einem bemerkenswerten Mahl. Gut aß offenbar auch der Pfarrer von Straßwalchen dort, denn er räumte dem gebürtigen Gmundner ein Baurecht neben der Kirche ein (auf dem Platz eines verfallenen Wirtschaftsgebäudes) und gestattete den Namen „Kirchenwirt“. Während der Fertigstellung des Baus und bis zum Beginn der Selbständigkeit hatte Ottinger einige Stationen zu bewältigen, wohl nicht aus purer Lust, eher zum Geldverdienen: Im „Itzlinger Hof“ von Schauspielerinnen Elfi Eschke und Regisseur Reinhard Schwabenitzky traf der Vorkoster auf vorzügliche Kost, im „magazino“ im Europark auf interessante Weine. Denn Ottinger hat sich auch das Diplom als Sommelier erarbeitet.

Der „Kirchenwirt“ steht auf der Anhöhe neben dem Gotteshaus. Auf diesem Hügel hatten sich einst die Straßwalchner verschanzt als Napoleons Truppen kamen. Historischer Boden also, der jetzt von einem modernen Haus gekrönt wird, durch dessen weite Fenster der Blick über Land geht, das nach Innen viel Licht geben auf klare Farben und gerade Linien. Ein paar Stammgäste trauern allerdings der barocken Umgebung vom „Gutshof“ nach, sagt Monika Ottinger. Ihr Mann ist durch die gläserne Küchentür bei der Arbeit zu beobachten, wie er flink die Vorspeisenteller für eine Firmenfeier anrichtet. Das Restaurant war für einen Montag Abend gut besucht.

Die Karte ist nicht groß aber bunt, bietet vielerlei kleine Speisen an, auch für Vegetarier und Salatfans. Selbstverständlich unter die Hauptgerichte gereiht: Grillteller und Wiener Schnitzel. Wir orderten Ambitioniertes: die mediterrane Gemüseterrine (e 11,90), gefertigt aus zuvor gebratenem Paprika, Aubergine etc, wenig Aspik, zart die Marinade, sehr angenehm – und begleitet von einem Oliveneis (eindrucksvoll) und gebratener Jakobsmuschel (na ja). Die Suppe vom gelben Paprika (e 5,50) transportierte vorzüglich das Aroma der Frucht. Auch dieses Gericht wurde durch eine

beigelegte Jakobsmuschel aufgepeppt. Klassisch geriet der Hirsch (e 17,90): Die verschiedenen Fleischteile rosa gebraten, geschmort oder als Ragout serviert auf dem selben Teller, begleitet von passenden Saucen – und einem ungeniert süßen Brioche-Knödel. Das Bio-Lamm (e 17,90) ergab rosa gebratenen Rücken und geschmortes Ossobuco, also die Hinterhaxe mit Lochknochen und erstaunlich zartem Fleisch darum – wieder in prächtiger Sauce und von allerlei bissfestem Gemüse begleitet.

Wer den Koch trotz allem Stress aus der Küche locken will, bestelle die Käseauswahl zum Nachtisch (e 9,90). Das Brett mit den gepflegten Exemplaren betreut der Chef persönlich: Frankreichs Klassiker, italienische Exoten, ein wenig Heimat verschönt mit Feigensenf und Gemüsearmelade.

Die Vorkosterin mochte sich bei Süß nicht entscheiden und nahm alles: Desserteller (e 9,90).

Mousse au Chocolat, Topfenknödel mit Hollerkoch und Mango-Eis gehören zu den Klassiker und waren gut. Besser noch das milde Birneneis, noch besser das Panna Cotta mit Kokos-Parfüm.

Wer Wein mag, wird im „Kirchenwirt“ auf Freunde treffen. Glasweise verlockt das Angebot von der Schiefertafel, die Karte kalkuliert sauber. Der Vorkoster hatte sich die Roten durchgeschaut und einen Favoriten als Begleitung zu Hirsch und Lamm erwählt – und genau den empfahl auch Monika Ottinger: der „Schützensener Stein“ 2006 vom Weingut Prieler (e 32) passte prächtig.

Können und gute Produkte: Norbert Ottinger gebührt fraglos die Haube. Da ist ein attraktives Haus entstanden in Strasswalchen, attraktiv in jeder Hinsicht.

Mut ist immer gut.

**Kirchenwirt, Kirchengasse 11, 5204 Straßwalchen, Tel. 06215/20734,
Dienstag Ruhetag,**

Internet: www.kirchenwirt-strasswalchen.at