

Steegwirt
 Au 12, 4823 Steeg am
 Hallstätter See/00
 Tel: 06135/83 02
 Küche: Mo-Fr 11.30-21,
 Sa, So 11.30-22 Uhr



Ein Gasthaus mit Tradition und Zukunft

Fotos: monsch, zvy

Der „Steegwirt“ in Bad Goisern (Oberösterreich), ein altes Wirtshaus mit besonders schönem Gastgarten, liegt an der „Steegerklause“, die dort seit 1511 den Wasserstand der Traun reguliert.

Der Erbauer der „Steegerklause“, Thomas Secauer, erhielt zum Dank für seine Erfindung, durch die sich die Gefahren für die Salzschiffer wesentlich verringert hatten, die Erhebung in den Adelsstand – und den heutigen „Steegwirt“.

„Unser Wirtshaus ist also fast 500 Jahre alt“, erzählt Fritz Grampelhuber nicht

ohne Stolz, „es war ein wichtiger Umschlagplatz für Salz, in den Ställen haben die Pferde gerastet, in der Gaststube die Traumschiffer.“ Bis heute wird man beim „Steegwirt“ mit Brot und Salz begrüßt.

Nach dem frühen Tod seiner Mutter hat Grampelhuber 1979 das Wirtshaus, das seit vielen Generationen im Familienbesitz ist, übernommen,

gemeinsam mit seiner Frau Brigitte, der Nachbarstochter: „Wir waren damals noch jung, aber wir haben es nie bereut.“

Beim „Steegwirt“ gibt es, ganz im Sinn der Tradition, Spezialitäten aus Großmutterns Zeiten wie das beliebte „Bratl in der Rein“ und täglich drei Menüs zu unterschiedlichen Preisen: das Bergmann-Menü ab €6,50, das Pfannhauser-Menü ab €7,90 und das Salzbaron-Menü ab €9,90.

Rein“ (€7,90) und einem knusprig gebratenen Saibling von der Fischerei Hallstatt (€11,90), danach gibt es hausgemachte Strudel, gefüllt mit Heidelbeeren oder Marillen (€2,90).

Fritz Grampelhuber: „Tradition hat bei uns auch die Musik. Im 17. Jahrhundert wurde hier im Haus Daniel Stadlmann geboren, der eine legendäre Instrumentenbauerdynastie begründet hat. Noch heute sind Stadlmann-Geigen etwa bei den Wiener

Erfolg. Serviert wurde die „Königin der Nacht“-Avocado-Joghurtcreme mit „Mango-Chilligatsch“ oder das „Tamino-Pamina“-Saiblingsfilet auf getrüffeltem Sellerieputtee, warmem Rudi und Blaukraut-Buttersauce.

Hinterm Herd stand Fritz Grampelhuber jun., 21, der mit seinem Bruder Tamino, 14, die Tradition des Hauses weiterführen will: Tamino fängt eben mit der Tourismusschule in Bad Ischl an, Fritz jun. hat sie be-

Die ganze
WOCHE Nr. 28/06



Zutaten: (der Braten schmeckt besonders gut, wenn man eine größere Menge zubereitet, die Angaben sind für ca. 10 Personen): 1,5 kg Schweinschopf, 1,5 kg Schweins-Surschopf, 1,5 kg Schweinsbrüsti mit Schwarte, Salz, Kümmel, Pfeffer, reichlich Knoblauch, 1 l Rindsuppe, einige geschälte Erdäpfel, in Scheiben geschnitten, einige Schweinsknochen

Zubereitung: Das Schweinsbrüsti mit der Schwarte nach unten in einer Bratenpfanne mit etwas Wasser oder Rindsuppe ca. 20 Minuten andämpfen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer schröpfen (ein Schachbrettmuster einschneiden).

Mit Salz, zerdrücktem Knoblauch, ganzen Kümmelkörnern und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Das Schweinsbrüsti mit der Schwarte nach oben auf geschälte Erdäpfel in eine Bratenpfanne setzen und im vorgeheizten Rohr (ca.

In der ehemaligen „Waschkuchl“, die am Ufer der Traun steht, wird geselcht und auch noch selbst eingesurt: „Zwölf bis 14 Tage liegt das Fleisch bei uns im Faß.“

Wir sitzen unter alten Kastanienbäumen im Gastgarten an der Traun, der schon mehrfach zu Oberösterreichs schönstem gewählt wurde, und erfreuen uns an einer kräftigen Rindsuppe (mit Fleischstrudel oder Frittaten, €2,80), dem „Bratl in der

Philharmonikern in Verwendung.“ Viele Musiker schauen auch deshalb gerne beim „Steegwirt“ vorbei.

„Das nächste Mal spielt am 28. Juli ab 20 Uhr die ‚Hohtraxlecker Sprungschanzenmusi‘ bei uns auf“, erzählt Fritz Grampelhuber, der selbst Kapellmeister und ein großer Musikliebhaber ist.

Auch die zweite kulinarische Mozartnacht, die kürzlich beim „Steegwirt“ stattfand, war ein großer

220°C) ungefähr 45 Minuten knusprig braten, dabei mehrmals untergießen – nicht übergießen. Dann die Hitze auf 130 bis 150°C zurücknehmen und bei mehrmaligem Aufgießen fertigbraten. Den Natursaft abseihen und abschmecken.

Den Schopf wie das Schweinsbrüsti würzen, der Surschopf muß nicht mehr gewürzt werden. Das Fleisch auf zerkleinerten Schweinsknochen in eine große Pfanne geben, ca. 15 Minuten andämpfen. Im vorgeheizten Rohr (ca. 160 – 180°C) bei mehrmaligem Aufgießen so lange braten, bis beim Anstechen mit einer Fleischgabel nur mehr klarer Saft austritt.

Dazu passen Erdäpfel- oder Semmelknödel, Krautsalat, Sauerkraut oder Stöcklkraut.

Bier-Tip:

Dazu empfehlen Fritz und Brigitte Grampelhuber ein „Hallstadt Bier“, ein naturtrübes Kellerbier, das eigens für den „Steegwirt“ abgefüllt wird.



reits erfolgreich bestanden und war zuletzt zwei Jahre beim Haubenrestaurant „Obauer“ in Werfen. „Über den Sommer helfe ich gerne im Elternhaus mit“, erklärt Fritz jun.

Kürzlich freuten sich die Eltern über ein Foto ihrer Söhne, für das die beiden heimlich in ein Fotostudio nach Bad Ischl gefahren sind: Fritz jun. und Tamino, in Koch-Ausrüstung (Bild ganz links). Von den beiden werden wir noch hören.

Die ganze
WOCHE Nr. 28/06