

# Junger Koch geigt groß auf

VON EDMUND BRANDNER

**E**in Fest für Feinschmecker ging am Montag beim Steegwirt in Bad Goisern über die Bühne. Normalerweise kredenzt die Familie Grampelhuber dort liebevoll zubereitete Schmankerl aus der Region. Dieses Mal aber wurden die Gäste mit einem sechsgängigem „Graf Seeau Menü“ (samt Weinverkostung) verwöhnt. Ein opulentes, haubenverdächtiges Feuerwerk für den Gaumen, das vom „Topinambur-Jungrindsalat“ bis zum „Karamelisierten Apfelblättertorteig“ alle Stücke spielte. Kulinarischer Höhepunkt war ein „Gedämpfter Hallstättersee-Saibling mit Rudi und Blaukraut-Buttersauce“.

## Kochkunst á la Obauer

Den Kochlöffel schwang Fritz Grampelhuber junior, der 22-jährige Sohn des (zurecht stolzen) Steegwirts Fritz Grampelhuber senior (47). Der junge Steegwirt hat seine Kunst im Vier-Hauben-Lokal Obauer in Werfen (Salzburg) erlernt, wo er seit einiger Zeit bei den Meistern Karl und Rudolf Obauer höchstselbst Kochpraxis sammelt.

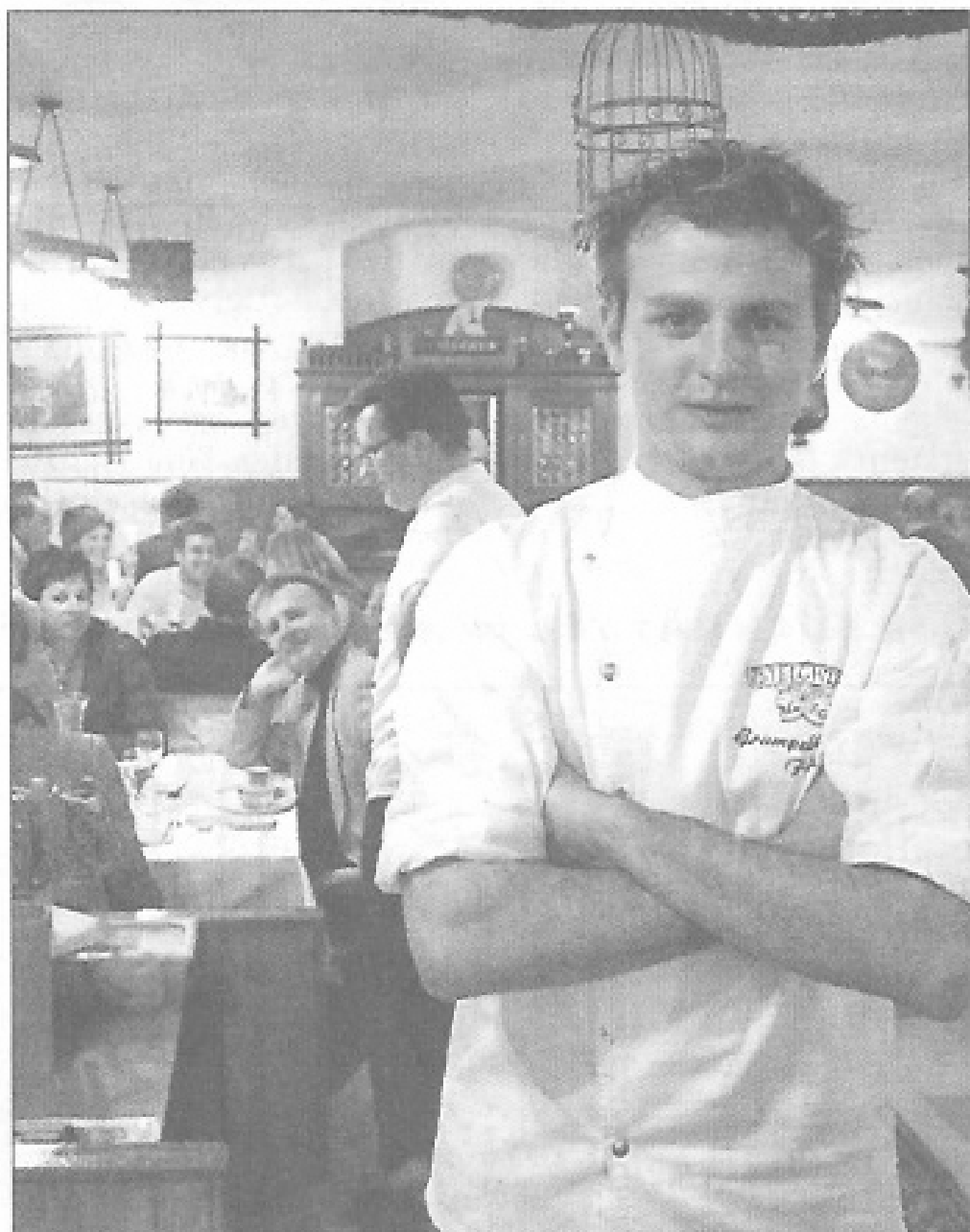
„Ich habe bei Obauer wahnsinnig viel gelernt“, sagt der junge Meisterkoch, der sein Können im elterli-

chen Betrieb künftig umsetzen will. „Unsere Bodenständigkeit wollen wir uns aber bewahren“, so Grampelhuber. „Der Steegwirt soll auf keinem Fall eine Nobel-Absteige werden.“

Die vielen Stammgäste des urigen Gasthauses am Hallstättersee können sich aber schon jetzt auf weitere Schlemmerabende freu-

en. Ab sofort will der junge Vollblutgastronom in regelmäßigen Abständen groß aufkochen.

Dazwischen gibt es weiterhin bewährte Steegwirtschmankerl wie das legendäre „Bratl in der Rein“ (samt Hallstattbier). Und die sind, wie Steegwirt-Gäste wissen, auch etwas ganz Feines.



Fritz Grampelhuber junior kochte groß auf.

Foto: ebra