

# Saibling in der Panorama-Gondel

Bad Ischl. Fünf Gondeln laden im Zentrum der Kaiserstadt zum Essen ein



VON JOSEF LEITNER

Im ersten österreichischen Outdoor-Kabinnenrestaurant zu speisen, bereitet ein spezielles Vergnügen. Erst seit November 2021 sind die innovativen Gastro-Gondeln im Gastgarten beim K.-u.-K.-Hofwirt im Zentrum von Bad Ischl in Betrieb. Als Tischrunde mit sechs Personen finden wir ausreichend Platz in einer für zehn Personen konstruierten Gondel, um einige der Gerichte der eigens dafür kreierten „Gondelkarte“ zu genießen.

## Aus dem Ausseerland

Wir starten mit einer Spezialität aus dem Salzkammergut, nämlich „Alles vom Ausseer Saibling“ (ab 4 Personen, 26 € pro Person). Filets vom warm wie auch kalt geräucherten und gebeizten Saibling finden sich neben Sashimi, also rohem Fisch und Wasabi, Rettich, Ingwer, Karotten, Sojasauce gemeinsam mit hausgemachtem Focaccia, also italienischem Fladenbrot aus Hefeteig auf der einladend gestalteten Platte. Das kernig feste, sehr feine Fleisch besitzt ein wunderbares Aroma und stammt aus der Fischerei Ausseerland. Wirt Marcus Hofbauer, von jedermann „Max“ genannt, ist sehr bemüht um regionale



Die Gondeln im Gastgarten des K.-u.-K.-Hofwirts (o.). Linkes Bild: Carvatech-Geschäftsführer Reinhard Aschauer (re.). Bild re: Alles vom Ausseer Saibling



und verlässliche Herkunft der Speisen. Er betont, dass die Saiblinge aus frischen und sauberen Quellwässern stammen. Dort werden sie nach höchsten Bio-Qualitätskriterien in Zucht und Fütterung verarbeitet. Es folgt eine Wiener Backhendl-Platte (ab zwei Personen, 22 € pro Person). Dazu gibt es lauwarmer Erdäpfel- und Vogerlsalat sowie roten Zwiebel.

Reinhard Aschauer ist Geschäftsführer der Seilbahn-Firma Carvatech, die die Gondeln hergestellt hat und genießt mit uns das

anregende Ambiente. „Normalerweise ist in einer Gondel keine Energie an Bord. Ziel war es, im Freien einen beheizten Raum mit einer geeigneten Beleuchtung zu schaffen, in dem man gut essen kann und trotzdem mit der Umgebung verbunden ist. Auch bei winterlichen Temperaturen ist es angenehm warm. Wichtig ist es, dass immer ausreichend Frischluft zugeführt wird.“

Die fünf Gondeln vor dem K.-u.-K.-Hofwirt sind in klassischem Kaisergelb gestaltet. Jede von ihnen

trägt den Namen der die Stadt umgebenden Berge, wie Hohe Schrott, Jainzenberg oder Leonsberg. In diesem Gastgarten für den Winter erzählt uns der Wirt noch Interessantes aus der Geschichte des Gasthofs. Marcus Hofbauer hat 1988 das vom Vorbesitzer gegründete K.-u.-K.-Hofbeisl übernommen. Der heute 60-Jährige hat die K.-u.-K.-Tradition gezielt wiederbelebt. Das Kaiserthema wurde ausgehend vom Kaisergeburtstag zunehmend zelebriert. „Von 1849 bis 1914 wurde die K.-u.-K.-

Monarchie jeden Sommer von Bad Ischl aus regiert. Neben anderen hatten Alfred Nobel, Johann Strauss und Franz Lehár hier ihre Villen, mehr als 50 gekrönte Häupter waren zu Besuch und zum Kaisergeburtstag am 18. August waren mehr als 100 Erzherzöge anwesend.“ Der Erfolg gab Hofbauer recht und er konnte neben dem stilisch gestalteten K.-u.-K.-Hofbeisl das benachbarte Lokal K.-u.-K.-Hofwirt erwerben. Dieses hat er als Reminiszenz für die aus Bayern stammende Sissi gestaltet.



Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Salat



Marcus und Manuela Hofbauer



Bar im k.u.k. Hofbeisl



mit Bildern vom Kaiser bis Picasso



JOSEF LEITNER

JOSEF LEITNER

JOSEF LEITNER