

38 | GASTRONOMIE



Schiffsmotive prägen das Restaurant „Lenz am See“. Beeindruckend die Wand aus bunten Bootshölzern.

Bilder: Oitner



Nicht die Hauptsache, aber gemütlich: die mit auf alt getrimmten Brettern verkleidete Bar.

EMANZIPATION vom Strandbuffet

Ein Standort, zwei Konzepte in Obertrum: Tagsüber das Buffet für die Badegäste, abends Fine Dining im „Lenz am See“.

Das Seenland im Norden des Salzburger Flachgaus zeichnet ein ganz spezielles Flair aus. Obertrumer See, Mattsee und Grabensee liegen hier am Fuß des Haunsbergs dicht beieinander, etwa abseits davon lockt auch noch der Wallersee. Touristisch ist die Region auf eher ruhige Konzepte gepolt, das passt zur sanft hügeligen Landschaft. Radfahrer, Wanderer und Familien sind hier willkommen und im Sommer natürlich Badefreunde und Wassersportler, welche zum Beispiel die ausgezeichneten Möglichkeiten zum Segeln nutzen.

Bekannt ist die Region um Obertrum, Seeham, Berndorf oder Mattsee aber auch für ihre kulinarischen Qualitäten. Es gibt jede Menge ausgezeichnete Gasthäuser und Restaurants in der Gegend, im Umkreis von wenigen Autominuten lässt sich hier mühelos ein abwechslungsreiches kulinarisches Programm für ein oder zwei Urlaubswochen zusammenstellen.

Die touristischen Möglichkeiten erkannten auch die Mitglieder der Familien Oitner aus Obertrum bereits Mitte des vergangenen Jahrhunderts. Das begann mit ein paar Fremdenzimmern im ehemaligen Bauernhof

am Südufer des Obertrumer Sees. Heute führt die Familie ein Haus mit Ferienwohnungen, einen Campingplatz direkt am See und das Strandbad Oitner, ein rasenbewachsenes Wohlfühlrefugium, das von Einheimischen wie von Gästen gleichermaßen intensiv genutzt wird.

Keine Frage auch, dass dem Strandbad auch ein Stüberl angeschlossen ist, das aber schon immer über die üblichen Anforderungen an einen klassischen Schwimmbadkiosk hinausging. Anstatt des sonst üblichen verknappten Angebotes, das aus Pommes, Würstel und Wurstsemmeln inklusive Flaschenbier und Dosenlimo besteht, gibt es im Seestüberl schon seit jeher ein echtes Speisenangebot aus der dahinter liegenden Frischküche, Tagesmenüs inklusive, und gepflegtes Bier vom Fass oder ausgesuchte Weine sowieso. Das Seestüberl darf durchaus als eine kleine Obertrumer Institution bezeichnet werden, das auch von Gästen frequentiert wird, deren Sinn gerade nicht nach Badefreuden steht. Was der Familie letztlich auch reichlich gastronomische Erfahrung einbrachte.

Im Sinne eines geordneten Generationenwechsels hat nun vor einiger Zeit Bernhard Oitner das Zepter im Familienunternehmen

übernommen. Und startete neben der umfassenden Renovierung des Seestüberls gleich mit der Etablierung eines zweiten gastronomischen Standbeines. Die Idee dahinter: Die traumhafte Lage direkt am See müsse sich doch über die Öffnungszeiten des Seestüberls, die in etwa dem Sonnenuntergang folgen, hinaus nutzen lassen. Folgerichtig wurde das Projekt „Lenz am See“ in Angriff genommen.

Ein Anbau an das Seestüberl liefert die Basis für ein abendliches Restaurantkonzept. Fine Dining ab fünf Uhr abends lautet die Devise. Dazu entwickelte Bernhard Oitner nicht nur die entsprechende Küchenlinie, sondern gemeinsam mit Koll Gastro-Konzept auch das Motto und die entsprechende Raumgestaltung.

Der Gastronom entschied sich dafür, beim „Lenz am See“ den See auch inhaltlich im Lokal weiterzuführen. Das Schiffsmotiv taucht thematisch immer wieder auf. Die angenehm schnörkellose Bar an der Stirnseite des Restaurants etwa ist mit künstlich verwitterten Brettern verkleidet – das Holz könnte auch von einem alten Schiff stammen. Der Fußboden ist als Schiffsboden ausgeführt und Anlegerpfosten sowie Taue fungieren als Raumteiler.



Vor kurzem noch im Seeinsatz: Zille als Garderobe.



Der Farbenmix der lederbezogenen Möbel erzeugt gemütliche Wärme.

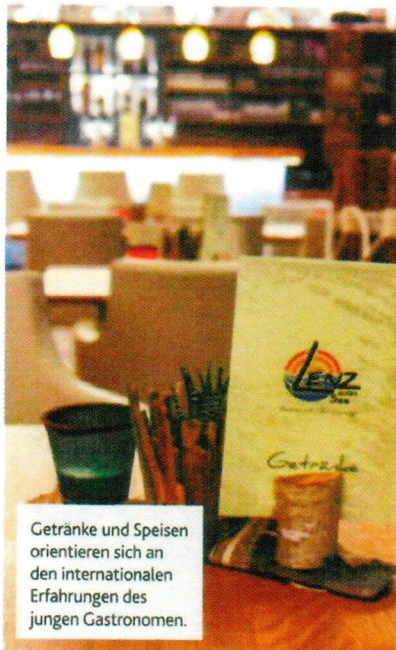
Dazu passt auch eine Wand, die mit Holzteilen von alten Fischerbooten verkleidet ist – ein buntes Puzzle der internationalen Fischerei. Nicht zu vergessen die halbe Zille, die als Garderobe genutzt wird. Das Boot wurde noch vor einigen Jahren von Petrijüngern über den See gerudert.

Das alles ergibt im Zusammenspiel mit den Bezügen aus Leder in den Farben Beige, Mandarine und Cognac eine freundlich-warme Atmosphäre. Gewissermaßen als Kontrapunkt dazu ist die seeseitige Wand komplett verglast. Damit werden das Grün des Badeplatzes und das, je nach Witterung, Blau bis Grau des Sees in den Raum geholt. Das schafft wieder dieses Zusammenspiel zwischen See und Gestade, das den Gästen einen gelungenen Sommerabend garantiert.

Dies umso mehr, als Bernhard Oitner beim Speisen- und Getränkeangebot seine internationalen Kocherfahrungen einfließen lässt. Aus der brandneuen Küche gelangen recht unterschiedliche Gerichte an den Gast: Hausmannskost wie Spinatknödel finden sich auf der Karte ebenso wie eine Weinjause, die aber eher eine italienische Antipastiplatte ist. Dazwischen tummeln sich indische Samosas, also gebackene Teigtaschen mit vegetarischer Fülle, ebenso unter den Vorspeisen wie ein sommerlicher Salat mit Roastbeef und Garnelen. Ein saisonales Surf & Turf gewissermaßen.

Auch bei den Hauptspeisen finden sich regionale Speisen ebenso wie Einfüsse aus Italien, Griechenland oder Asien, und selbstredend wird auch der aktuelle Burgertrend bedient. Das Schmökern in der nicht zu umfangreichen Karte macht Spaß und weckt bei den Gästen die Lust, auch einmal etwas Exotik in den Nahrungsalldag zu bringen.

Die Kombination aus anheimelnder Einrichtung, permanentem Seeblick und einem originellen Speisenangebot schafft auf jeden Fall eine Wohlfühlatmosphäre, welcher der Name des Restaurants voll gerecht wird. Die Gäste können sich hier tatsächlich einen „Lenz machen“, einen schönen Tag halt, der sich bei ein paar Cocktails an der Bar gerne weiter verlängern lässt. Bernhard Oitner und die tatkräftig mitarbeitende Familie sind jedenfalls zufrieden mit den ersten Wochen Lenz: „Der Start war sehr gut, Uns freut, dass das Restaurant auch bei den Einheimischen so gut ankommt“, sagt der Gastronom. -hal-



Getränke und Speisen orientieren sich an den internationalen Erfahrungen des jungen Gastronomen.