



Bilder: Paunger/1. Theiler

Das neue Restaurant: Helle Hölzer und viel Licht schaffen einen freundlich-einladenden Raum.

NEU-ORIENTIERUNG im Joglland

Anders als die anderen: Der Juniorchef des Gasthof Hotel Paunger in Miesenbach rüstet seinen Betrieb für die Zukunft. Auch die Einrichtung wurde auf das neue Konzept abgestimmt.

Miesenbach bei Birkfeld hat alle Qualitäten eines Luftkurortes. In etwas mehr als 800 Metern Seehöhe und mitten in den Wäldern und sanften Hügeln des steirischen Jogllandes gelegen, zieht sich das Dorf eine steile Straße entlang bergauf. Lediglich der Ortskern bildet eine begrenzte ebene Fläche, gewissermaßen eine Verschnaufpause auf dem Weg nach oben.

Mit gepflegten Häusern und viel Blumenschmuck ist Miesenbach eine freundlich-liebenswerte Gemeinde inmitten der auch als Waldheimat bezeichneten Region. Und Miesenbach hat ein Problem. Anders als in vielen Landgemeinden blieb der Ort vom Wirtshaussterben verschont. Im Gegenteil: Für die 700

Einwohner stehen sieben Wirtshäuser bereit. Im Unterschied zu vielen Gemeinden, in denen längst kein Veranstaltungssaal mehr existiert, hat Miesenbach reichlich Platz für Events aller Art. Der Gastronom Karl Paunger, gleichzeitig auch als Vizebürgermeister in der Gemeindevertretung engagiert, hat es schon einmal ausgerechnet: Gut tausend Plätze stünden in den Sälen der Wirtshäuser für die 700 Einwohner zur Verfügung. In der Tat ein Luxusproblem also. Vor allem, wenn man bedenkt, dass in etlichen Nachbarorten kein einziges Gasthaus mehr steht.



Geschickte Raumaufteilung verstärkt das Gefühl, der Raum bestehe aus mehreren Stuben.



Die alte Gaststube durfte ihren rustikalen Charakter behalten.

Wo sich so viel Wettbewerb auf einem Platz tummelt, bedarf es auch eines besonderen Engagements, will man sich mit seinem Angebot abgrenzen. Letztlich geht es darum, den eigenständigen Weg zum wirtschaftlichen Erfolg konsequent zu beschreiten.

Das praktiziert auch Christian Paunger, seit ihm von den Eltern die Verantwortung für den Gasthof und Hotel Paunger übergeben wurde. Mit dem Generationenwechsel wurden auch Überlegungen bezüglich der wirtschaftlichen Zukunft des Traditionshauses fällig. Zwar hatten Helga und Karl Paunger schon in der Vergangenheit stark auf Beherbergung gesetzt und zum Beispiel neben den Gästezimmern ein paar hundert Meter entfernt mit fünf schmucken Ferienhäusern ein kleines Erholungsdorf geschaffen. Aber auch der Betrieb des Gasthauses geschah nicht nebenbei, sondern mit vollem Engagement.

So soll es auch bleiben, versichert Christian Paunger. Allerdings, so der Absolvent der Tourismusschulen Bad Gleichenberg, wolle er sich aus dem Konkurrenzkampf um die diversen Veranstaltungen ausklinken. „Die optimale Größe für richtig große Ereignisse wie Hochzeiten oder Bälle hatten wir ohnehin nie, also konzentrieren wir uns auf das, was wir schon haben.“

Soll heißen, künftig wird der Hotelbetrieb bzw. die touristische Tätigkeit des Gasthofs Paunger intensiviert. Gleichzeitig wird auch verstärktes Augenmerk auf einen gehobenen, nicht abgehobenen, Restaurantbetrieb

gelegt. Das kommt auch den Ambitionen des kreativen Kochkünstlers Christian Paunger sehr entgegen.

Die Grundlagen für das verstärkte touristische Engagement wurden, wie bereits erwähnt, schon von den Eltern geschaffen. Neben den fünf Ferienhäusern bietet das Hotel Paunger 40 Betten in 22 Zimmern, die vor vier Jahren komplett erneuert wurden.

Im Zuge der Überlegungen über die Zukunft des Hauses bzw. mit der Entscheidung, den Hotelbetrieb zu fördern, fiel auch der Entschluss, den „Saal“ des Gasthauses in einen Frühstücksraum für die Hotelgäste umzugestalten. „Das war es, was unter anderem noch fehlte“, so Christian Paunger. Dem bei der Konzeption der wirtschaftlichen Zukunft noch ein paar weitere Dinge zur Erledigung ein- und auffielen. Ein professionelles Marketing zum Beispiel oder die Platzierung des Hauses auf diversen Buchungsplattformen.

Was inzwischen ebenso unter erledigt abgehakt werden kann wie die Neugestaltung der Gasträume. Dazu nahm sich die Familie – die Eltern sind auch nach der Übergabe aktiv im Betrieb tätig und stehen auch gerne mit Rat und Tat zur Seite – professionelle Hilfe. Herbert Koll von Gastro Konzept Koll entwarf die Vision, den einstigen Saal als Hotel-Restaurant anzulegen. Was auch weiterhin eine multifunktionale Nutzung der attraktiven Räumlichkeit außerhalb des Frühstücksbetriebes erlaubt.



Nach einer Frischzellenkur ist die zweite Stube des Gasthauses dem neuen Restaurant ein ebenbürtiger Partner.

Also erhielt das Restaurant, auch mit Hilfe des regionalen Handwerks, sein heutiges Gesicht. Dank des Einsatzes von hellen Hölzern ist es ein freundlich-einladender Raum geworden. Eine geschickte Aufteilung mit optimal platzierten Raumteilern verstärkt den Eindruck, das Restaurant würde aus mehreren kleinen Stuben bestehen. So wurden gemütliche Nischen geschaffen, die ein intimes Frühstück zu zweit ebenso ermöglichen wie

das Candlelight-Dinner unter vier Augen.

Daneben erlaubt die Gestaltung den ganz großen Gourmet-Auftritt am Abend genauso wie die Funktion als Bühne für den schnellen Business-Lunch zur Mittagsstunde. Die natürlichen landschaftlichen Gegebenheiten der Waldheimat finden sich auch in der Gestaltung wieder. Der Holzreichtum der Region etwa spiegelt sich am Plafond, von dem



Ein Buffetlandschaft, die multifunktionell nutzbar ist.

ein Teil mit aufgestellten rohen Fichtenbrettern verkleidet ist.

Etwas zurückgesetzt aber keineswegs versteckt ist auch die Buffetlandschaft. Dient diese am Morgen für den Aufbau des reichhaltigen, stark regional geprägten Frühstücks mit hausgemachten Marmeladen und Säften, lässt sich hier am Abend ein praktischer Arbeitsplatz für den Service gestalten.

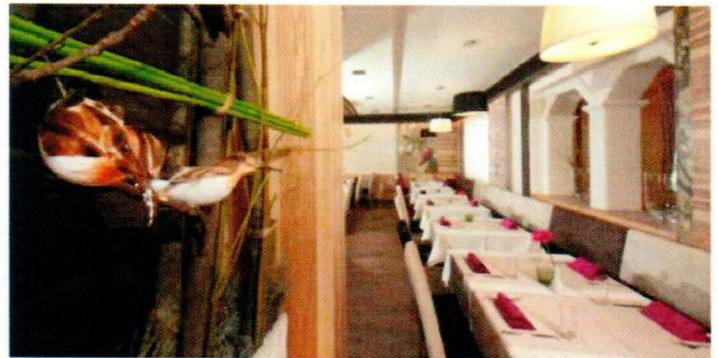
Zur weiteren Auflockerung bauten die Planer mitten in den Raum eine inselartige Sitzgruppe für sechs bis acht Personen, die sich nicht nur durch den ovalen Tisch, sondern auch durch die Farbgebung vom Rest der Einrichtung unterscheidet. Ein halbkreisförmiger Paravent aus dunklem Holz gibt diesem inzwischen äußerst begehrten Platz die nötige Rückendeckung.

Zusätzlich galt es bei der Neugestaltung, eine Besonderheit des Gasthofes Paunger zu berücksichtigen. Schließlich ist „der Paunger“ eines der wenigen Wirtshäuser, in dem auch Gäste mit Hunden willkommen sind. Diesen USP wollte man auch mit einem neuen Restaurantbereich beibehalten. Da die hinter dem Restaurant gelegene Stube gewissermaßen auch die „Hundestube“ ist, wurde durch geschickte Raumteiler ein Korridor geschaffen, der es Hundebesitzern ermöglicht, in den Nebenraum zu

gelangen, ohne die Restaurantbesucher über Gebühr zu irritieren. Im Zuge der Neugestaltung wurde auch die gute Stube aufgefrischt. Sessel und Bänke wurden zum Beispiel neu bezogen. In den neuen Stoffen wurde das Grün des Kachelofens wieder aufgenommen und so ein harmonisches Bild erzielt. Die Frischzellenkur mit frischer Wandfarbe, neuen Vorhängen und einem neuen Boden hat auch diesem Raum sichtlich gut getan. Er darf ganz ungeniert dem Restaurant als gleichwertig elegante Ergänzung dienen.

Bewusst rustikal wurde dagegen die ehrwürdige Gaststube belassen. Zwar polierte oder ergänzte man auch hier das eine oder andere Detail, im Grunde aber blieb mit den mächtigen Geweihen an der Wand und den bunten Jagdbildern an der Frontseite der Schank und an der Tür zum Nebenraum der Wirtshauscharakter erhalten. Das fügt sich trefflich ins gesamte Ensemble und rundet die Neugestaltung ab.

Damit ist nun die Harmonie zwischen Hotel und Gastronomie hergestellt. Und dazwischen widmet sich Christian Paunger auch regelmäßig seiner Kochleidenschaft und experimentiert mit einer ganzen Reihe von neuen Ideen. Grundsätzlich ist das Speisenangebot mit Zutaten aus der Region gestaltet. Gepflegt wird nominell eine traditionelle österreichische Küche, deren Rezep-



turen von Küchenchef Christian aber ordentlich entschlackt und modernisiert wurden. Das gibt dann leichte kulinarische Überraschungen, weitab von der einstigen steirischen Deftigkeit.

Auch das neueste Projekt des kulinarischen Tüftlers ist schon weit gediehen. Nachdem die Säfte und Marmeladen seit längerem im Haus hergestellt werden und auch von den Gästen gerne als Mitbringsel oder selbst zu genießendes Souvenir gekauft werden, widmet sich der Juniorchef nun der Produktion von ausgefallenen Suppenspezialitäten.

Experimentiert wird auch mit exotischen Aromen, Geschmäckern und Rohstoffen. Gelingen ist zum Beispiel die Cremesuppe aus Süßkartoffeln mit Whisky. Genuss versprechen aber auch Suppenkreationen wie Honig-Topinambur, Süßkartoffel-Mais, Tomaten-Fenchel oder Sellerie-Birnen.



Schöne Nebentätigkeit: Die Produktion kreativer Suppenspezialitäten läuft im Gasthof Paunger gerade an.

Unter der Bezeichnung „Feinschmeck“ werden die Kreationen in Gläser abgefüllt und stehen so zum Verkauf bereit. Obwohl auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln zur Gänze verzichtet wird, sind die Suppen bei guter Kühlung drei Monate haltbar, eignen sich also durchaus auch zur Bevorratung.

Noch ist nicht ganz klar, welche Richtung die Suppenproduktion einschlagen soll. Erste Lieferungen an Lebensmittelgeschäfte und Metzgereien in der Umgebung brachten schon positive Erfahrungen, auch der Verkauf im eigenen Wirtshaus entwickelt sich gut. Kann durchaus sein, dass die Suppen in nächster Zukunft auch über einen Online-shop erhältlich sind. Wobei sich da ja wieder ein Zusammenhang mit einem Urlaub in Miesenbach bei Birkfeld im schönen Jogland herstellen ließe.

-hal-