



32 | GASTRONOMIE

Landwirtschaftshaus, NEU INTERPRETIERT

Krüner Stub'n heißt der Gasthof ganz bescheiden. Dahinter verbirgt sich ein modernes Konzept, das Tradition und Fortschritt aufs Trefflichste miteinander versöhnt.

Die Gemeinde Krün gehört nicht zu den ganz großen Namen, die automatisch fallen, wenn von touristischen Brennpunkten die Rede ist. Dabei hat der Ort im Karwendel, zwischen Barmsee und Walchensee gelegen, der Freizeitgesellschaft eine ganze Reihe von Vorzügen zu bieten. Die Isar – der Münchener Fluss schlechthin –, die noch in Österreich entspringt, wird hier zu einem beachtlichen See aufgestaut, bevor sie weiter in Richtung Bad Tölz und schließlich in die bayerische Hauptstadt schlängelt. Krün bie-

tet herrliche Ausblicke auf die Zugspitze und das Karwendelgebirge, das sich Bayern mit Tirol teilt. Ein paar Kilometer südlich von Krün liegt in Mittenwald die Grenze zu Österreich. Wanderlustige finden hier ebenso ein reiches Betätigungsfeld wie Wintersportler, die in der Region Garmisch-Partenkirchen ausgiebig ihrer Leidenschaft fröhnen können.

Ein Ort muss also nicht immer laut und lärmig sein, um touristisch zu reüssieren. Hier wird sanfte, aber effiziente Freizeitwirt-

schaft betrieben. In diese Szenerie fügt sich der Landgasthof Krüner Stub'n perfekt ein. Nicht weil es sich hier um ein alteingesessenes Wirtshaus handelt – das schon auch –, sondern vor allem auch weil da mit Kraft und Mut eine umfassende Erneuerung betrieben wurde.

Eingeleitet haben das Projekt Lydia Juraska und Max Schandl. Das junge Unternehmerpaar, das seine gastronomischen Meriten in der Spitzengastronomie und Top-Hotellerie in Deutschland und Österreich



Neuausrichtung. Aus einem großen Gastraum wurden mehrere, kleinere Einheiten. Anders als früher befindet sich nun auch die Schank im Blickfeld der Gäste.



Gelungene Erweiterung durch eine Art Wintergarten.

◀ Stammtischpotenzial hat die Ecke, in der die besten Stücke aus der umfangreichen Maßkrugsammlung von Vater Schandl gestapelt sind.



Bilder: Josef Hornsteiner

Gasthof und Restaurant Krüner Stub'n in Krün im Landkreis Garmisch-Partenkirchen.

erwarb, entschloss sich nach reiflicher Überlegung, in die Zukunft des seit langem im Besitz der Familie Schandl befindlichen Dorfwirtshauses zu investieren.

Dabei sollte die Neuausrichtung gleich auf mehreren Ebenen erlebbar werden. Zum einen planten die Junggastronomen eine umfassende Renovierung des in die Jahre gekommenen Gasthauses und zum anderen sollte auch das kulinarische Konzept auf neue Beine gestellt werden. Schließlich hat sich Max Schandl bei seinen beruflichen Engagements als Spitzenkoch bewährt, der nun seine Ideen in der eigenen Küche umsetzen kann.

Tatsächlich wird im Restaurant Krüner Stub'n ein Küchenkonzept verfolgt, das nicht nur die Klassiker der bayerischen Landküche neu interpretiert, sondern das auch mit internationalen Rezepten spielt und zuweilen auch exotische Einflüsse zulässt. Dass sich Max Schandl viele Gedanken über sein Küchenkonzept gemacht hat und dass er vor allem in Sachen Geschichte und Herkunft der Speisen sattelfest ist, beweist die Art, wie in der Krüner Stub'n das Wiener Schnitzel serviert wird. Nämlich ganz klassisch vom Kalbfleisch mit Zitrone, Sardellenfilet und Kapernbeere, wie es das Originalrezept vorschreibt und wie man es selbst in Wien seit vielen Jahren kaum mehr gesehen hat.

Die Restaurantleitung sowie das Getränkeangebot liegt in der Verantwortung von Lydia Juraske. Dass die Weinkarte

durchaus österreichisch geprägt ist, fällt angenehm auf. Wenn es die Zeit zulässt, besucht das Wirtspaar auch immer wieder die befreundeten Winzer im Burgenland und in Niederösterreich, um nach Möglichkeit die Bestellung gleich vor Ort abzugeben. Beim Bier setzen die Gastronomen auf die Erzeugnisse der Münchener Brauerei Hacker-Pschorr – eine Besonderheit in der Region.

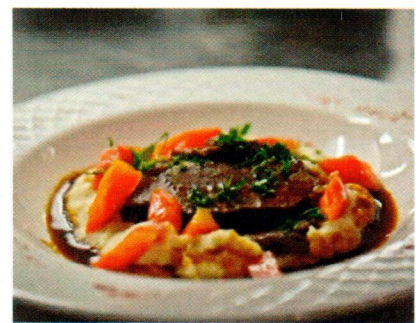
Das Konzept, die Tradition mit modernen Elementen zu verbinden, wurde auch in der baulichen Neugestaltung des Gasthofes konsequent verfolgt. Nicht nur die sechs Gästezimmer und die vier Ferienwohnungen, die zum Ensemble gehören, wurden umfassend renoviert. Auch die Gasträume wurden komplett neu gestaltet und so modernen Erfordernissen angepasst.

Koll Gastro Konzept wurde mit der Erstellung eines Funktions- und Gestaltungs-konzeptes beauftragt. Welches dann anhand einer 3D-Visualisierung mit Auftraggebern ausführlich diskutiert wurde.

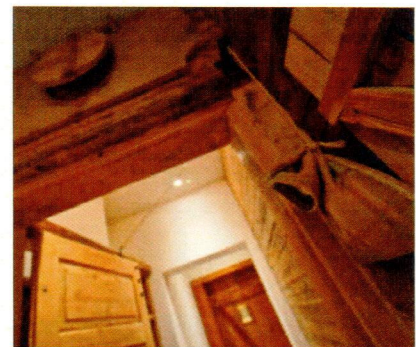
Grundlegend bei der innenarchitektonischen Neugestaltung ist die Aufteilung der einst großen, durchgehenden Gaststube in verschiedene, kleinere Einheiten. Das verstärkt den Stubencharakter und sorgt für eine gemütliche Atmosphäre. Die Richtigkeit der Maßnahme ließ sich schon bald nach der Neueröffnung im vergangenen Dezember erkennen. Die Gäste begannen, sich ihre Lieblingsplätze, Stuben und Ecken auszusuchen und steuern diese auch zielbewusst bei jedem Besuch an.



Mehr Original als in Österreich. Das Wiener Schnitzel, wie es sich gehört mit Sardellenfilet und Kapernbeere.



Gekochtes Rindsschulterherz mit Püree und Gemüse. Bayerische Küche auf hohem Niveau.



Eine von vielen kleinen Ideen. Der Türschließer beim WC ist ein Sandsackerl.

Die Gemütlichkeit befördert auch die Verwendung von reichlich Altholz. So wurde aus dem einstigen Wirtshaussaal mit seinen willkürlich verstreuten Tischen ein klar gegliedertes, fein aufgeteiltes Ensemble. Die Erfahrung des Teams von Koll Gastro Konzept in der Neuausrichtung traditioneller Gastronomiebetriebe zeigt sich auch in der Gestaltung einer ganz besonderen Ecke, die das Potenzial zum Stammtisch in sich birgt. Hier stapeln sich eine ganze Wand lang die besten Stücke aus Vater Schandls Maßkrugsammlung in die Höhe. -hal-