

Wo die wilden KERLE RAUFTEN

Wildwiesenhof in Miesenbach: Konzentration auf das Wesentliche

Auch wenn in den alten Zeiten nicht alles gut war, ein paar schöne Bräuche gab es dennoch, zumal auf dem Land. In diesen längst vergangenen Epochen, in denen das tägliche Tun noch nicht von politischer Korrektheit eingeengt war und in denen wegen einer Rauferei zwischen Schulkindern noch nicht tagelange Konferenzen angesetzt werden mussten, traf sich ab und an auch die Jugend aus zwei verschiedenen, meist innig verfeindeten Dörfern, um im Rahmen eines gepflegten Raufhandels Dampf abzulassen und Reviere abzustecken.

Vorzugsweise geschah dies auf einem Acker zwischen den Dörfern, der dann je nach regionalem Temperament und lokalem Dialekt eine Bezeichnung wie „Blutwiese“ trug. Kann aber auch Wildwiese geheißen haben, weil sich hier die jungen Wilden ein wenig die Hörner abstießen. So eine wilde Wiese findet sich auch in Miesenbach in der Oststeiermark, und das nebenstehende Wirtshaus übernahm diesen Begriff und heißt seit urdenklichen Zeiten Wildwiesenhof.

So weit die Legende, die auch von Mitglieder der Wirtsfamilie Monika und Andreas Weber ab und zu erzählt wird. Mit Augenzwinkern, die Ursprünge des Hausnamens könnten auch in der Tatsache liegen, dass allerlei Wild das frische Gras auf der idyllischen Wiese hinter dem Haus ganz besonders schätzt.

Womit man schon bei einem wesentlichen Punkt der Geschäftsgrundlage des Wald-

wiesenhofs ist: der ausgezeichneten Küche. Hoch über dem malerischen Örtchen Miesenbach im steirischen Joglland situiert, verstand sich der Waldwiesenhof seit jeher als eine der ersten Adressen, wenn es darum ging, Wanderer ausgezeichnet zu verpflegen. Ein Vorhaben, dass mit der professionellen Pflege der herzhafte-guten Küche der Oststeiermark besonders gut gelingt.

So steht auch Gastronom Andreas Weber selbst als Chef in der Küche und praktiziert hier neben der klassischen Hausmannskost vor allem eine gepflegte Wildküche. Dabei kann der Küchenchef auf erstklassige Grundprodukte zurückgreifen: beim Wild auf die Lieferungen der regionalen Jäger und bei Fleisch und Gemüse auf die Produkte aus der familieneigenen Biolandwirtschaft.

Zusätzlich zum Gasthof betreibt die Familie noch auf gut 1200 Metern Seehöhe die Wildwiesenhütte. Ein uriges Ausflugsgasthaus direkt neben der Aussichtswarte der Region, die einen weiten Blick über die Oststeiermark und an schönen Tagen bis in die ungarischen Ebenen bietet. Gleich daneben befindet sich auch die familieneigene Waldhauskapelle, die sich für Hochzeiten oder Taufen anbietet. Bei den 150 Plätzen in der Hütte sind auch größere Feste kein Problem.

Entsprechend groß ist der Zulauf zum Hüttenangebot. Der von Familie Weber durch spezielle Angebote zusätzlich befeuert wird. Am Montag etwa ist der „Hüttenschnitzeltag“.

Da gibt es zum Sonderpreis ein frisch herausgebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat, ein unschlagbares Angebot. „Da gehen an manchen Montagen schon vier- bis fünfhundert Schnitzel aus der Küche.“

Ähnlich gut läuft auch der Betrieb im Waldwiesenhof. Auch hier finden sich die 130 Plätze oft komplett ausgebucht. Der gute Ruf weitum füllt das Haus verlässlich mit Gästen aller Art und Herkunft. Vom Wanderpaar zu zweit oder dem Geschäftstreibenden, der hier schnell ein Mittagmenü genießt, bis hin zu Busreisenden und großen Gesellschaften wollen jeden Tag viele Zeitgenossen die Gastfreundschaft des Hauses genießen.

Wenn es rundum gut läuft, ist es Zeit, sich über die Zukunft Gedanken zu machen. So überlegten auch Monika und Andreas Weber, wie der Betrieb künftig auszurichten sei. Schließlich geht es auch darum, in einer Gemeinde, in der wie in Miesenbach sieben Gastronomiebetriebe um die Kundschaft buhlen, seinen Platz auch für die nächsten Generationen zu sichern (siehe auch HGV PRAXIS 5/16, „Neu-Orientierung im Joglland“).

Die Überlegungen der Paradedastronomen an der Wildwiese gingen in mehrere Richtungen. Zum einen ließe sich aufgrund der Tatsache, dass der Gasthof auch zwölf Zimmer mit etwa 20 Betten bietet, das Beherbergungsgeschäft forcieren, vielleicht bei einem größeren Hotelzubaue auch in Richtung Seminargeschäft. Region und Ambiente wür-

Mit viel Holz und einer fröhlichen Farbgebung einen neuen Raum geschaffen.



Attraktiv von allen Seiten.





Der Waldwiesenhof in Miesenbach. Der äußeren Renovierung folgte der Aufputz der inneren Werte.



Origineller Einfall: Brennholzstapel mit Innenleben.

den sowohl ein engagiertes Urlaubs- als auch ein attraktives Seminarangebot erlauben.

Oder, so der zweite Gedanke, man konzentriert sich noch mehr als bisher auf reine Gastronomie und investiert in eine Verbesserung der Infrastruktur für Tagesgäste und Gruppen. Die Entscheidung fiel schließlich zugunsten des Restaurantbetriebs. Ein Entschluss, dem auch viele Gespräche mit den Kollegen im Ort vorangegangen waren. In Miesenbach versteht man sich noch untereinander und stimmt sich in gewissem Maße auch untereinander ab.

Beratend wirke hier auch Herbert Koll von Gastro Konzept Koll, der die Ideen und Visionen der Wirtsleute bündelte und in ein Konzept für die multifunktionale Nutzung des großen Saales, über den der Wildwiesenhof verfügt, goss.

So entstand aus dem klassischen Wirtshaussaal mit mehr als hundert Plätzen auch unter Einsatz des regionalen Handwerks ein moderner Großraum. Dank einer durchdachten Aufteilung wirkt die nach wie vor vorhandene Größe des Saales auch unbesetzt

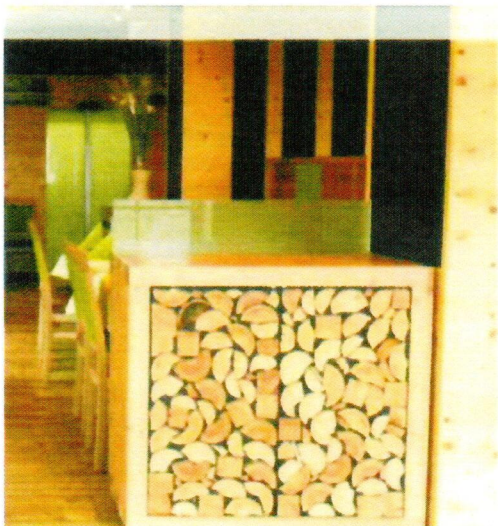
nicht abweisend oder kalt. Die Dimension wird durch den Einsatz von wärmenden Holzelementen gemildert. Ein fast durchgehender, optischer Raumteiler schafft die Illusion, dass hier zwei kleine Säle zur Verfügung stehen.

Die Bänke entlang des Raumteilers sind mobil ausgelegt, je nach Besetzung können sie verschoben bzw. umgebaut werden. Auch diverse Schränke, Kästen und Truhen sind mit Rollen versehen, so dass auch sie jederzeit verstellt werden können.

Andreas Weber ist entzückt: „Alles ist beweglich und mobil, genauso haben wir uns das vorgestellt. Jetzt können wir in Windeseile den Saal auch einmal in drei verschieden große Räume oder Stuben verwandeln und keine Gruppe stört die andere.“

Neben dem reichlich eingesetzten Holz – wir befinden uns schließlich in der Waldheimat, einer der walddreichsten Gegenden Österreichs – verwendeten die Einrichter auch edle Stoffe, die mit zarten Grüntönen das satte Grün der Region aufnehmen. Viele Details wie die florale Musterung der erdbräunen Vorhänge oder der hellbraune Bezug aus echtem Leder für die Stühle beleben den Saal, der eigentlich keiner mehr ist.

Das Wirtspaar zeigt sich mit dem Ergebnis hoch zufrieden. „Die Reaktionen der Gäste sind äußerst positiv. Und die ersten großen Veranstaltungen haben gezeigt, dass sich mit dem neuen Raum perfekt arbeiten lässt.“ Jetzt soll sich der Betrieb um den neuen Saal erst einmal so richtig einspielen. Dann, so Andreas Weber, wird das Zukunftsprojekt Waldwiesenhof weiter fortgesetzt. -hal-



Mobilität ist Trumpf. Alle Kästchen, Schränke und zum Teil die Bänke und Raumtrenner sind beweglich.

