



Der Fine-Dining-Bereich bildet eine eigene Zone im großen Gastraum. Helle Hölzer dominieren, die Polsterung symbolisiert Lodenbezüge.



Die Schank schafft gleichzeitig Raum für eine Bar, die sich mit ihren Hochtischen einer guten Frequenz erfreut.



Ein Teil des Raumes erinnert an die alten Zeiten, als der Hochfuchs noch eine Labstelle für Skifahrer war. Im Hintergrund der Zugang zum Frühstücksbuffet.



Margit und Michael Oberreiter führen als dritte Generation das Hotel-Restaurant Am Hochfuchs in die Zukunft. Mit Juniorchef Manuel wächst bereits die vierte Generation heran.

Mutige Schritte in die ZUKUNFT

Mit Hotel-Restaurant Am Hochfuchs erhält das ehrwürdige Hotel Dachsteinblick im Salzburger Flachgau einen neuen Markenauftritt. Gleichzeitig wurde die Gastronomie komplett neu aus- und eingerichtet.

Das ist unser letzter erster Prospekt. Den muss ich konservieren.“ Sorgfältig verschweißt Margit Oberreiter die bunten Seiten in einer Klarsichtfolie. Vorher ist noch ein kurzer Blick in das Heftchen aus den siebziger Jahren erlaubt. Das „Schisporthotel Dachsteinblick“ lädt da zum Winterurlaub auf dem Schwaighofenberg ein. Schon damals als Drei-Sterne-Betrieb geführt, lockte das Hotel mit seiner Lage, die einen herrlichen Rundumblick über den nördlichen Flachgau inklusive Wallersee nach der einen Seite und hinein ins Gebirge bis hin zum Dachsteingletscher bot und heute noch bietet.

Tatsächlich hat sich das Angebot aus der Lust am Skifahren heraus entwickelt. Der Schlepplift in Eugendorf war damals eine der ersten motorisierten Aufstiegshilfen im näheren Umkreis der Stadt Salzburg, Tausende Stadtkinder lernten hier das Skifahren. Nach vielen verdienstvollen Jahrzehnten wurde der Betrieb erst heuer eingestellt. Und bevor sich die hochalpinen Skigebiete im Pongau und Pinzgau zu den heutigen Riesenresorts auswuchsen, fanden in den 70er-Jahren auch viele Urlauber den Weg nach Schwaighofen. Die Familie Fink als Liftgründer labte neben der Bergstation des Eugendorfer Liftes die Wintersportler in der Stube

ihres bäuerlichen Hochfuchshofes. Die weitere Entwicklung entspricht exakt der des Tourismus im westlichen Österreich. Plante man ursprünglich den Bau eines SB-Restaurants, dachten die Pioniere bald in größeren Dimensionen und starteten 1968 mit dem Bau des Berghofs Dachsteinblick, einem Gasthof mit 20 Zimmern und 130 Sitzplätzen im Restaurant. Der bereits erwähnte erste Prospekt wurde aufgelegt und lockte viele Jahre lang die Gäste mit ihren sich wandelnden Ansprüchen verlässlich ins Haus.

Es folgten mehrere Umbauten und Renovierungen, Erweiterungen und Modernisierungen. Bezeichnend ist vielleicht, dass stets Töchter die Nachfolge antraten – erst Katharina Schweizer, geborene Fink, 1992 und nun deren Tochter Margit, die mit Gatten Michael Oberreiter 2016 den Betrieb übernahm.

FUNDIERTE FACHLEUTE AUS DER PRAXIS

Was auch den Einstieg in eine neue Ära bedeutete. Denn mit Margit und Michael Oberreiter übernahm ein Paar die Führung, das nicht nur über eine exzellente gastronomische Ausbildung verfügt, sondern das das Gelernte auch in ausgiebigen Auslandsengagements und Jobs in Spitzenlokalen vertiefte. Beide mit ei-

ner fundierten Kochausbildung ausgestattet, Michael absolvierte neben der Koch- auch die Kellnerlehre, ordneten sie die Zuständigkeiten nach der Übernahme neu. Michael Oberreiter stellt die Küche auf neue Beine, Margit kümmert sich um die Organisation des Service, die Rezeption und das Marketing bis hin zur Digitalisierung. Und beide gemeinsam arbeiten intensiv an der weiteren Modernisierung und Attraktivierung des gesamten Gasthofes. Ein Bemühen, das in den letzten Jahren bemerkenswerte Folgen zeigte. Eine Renovierung und Modernisierung der Gästezimmer erfolgte bereits vor mehr als einem Jahr. Nun galt es, die Räumlichkeiten der Gastronomie, die im Wesentlichen noch auf der Einrichtung aus den siebziger Jahren basierten, zeitgemäß zu gestalten und der modernen Küchenlinie anzupassen. Gleichzeitig überlegte das Paar bereits seit längerem, Hotel und Gasthaus einen unverwechselbaren Namen zu geben.

INFLATIONÄRER NAME „DACHSTEINBLICK“

Margit Oberreiter: „Häuser mit der Bezeichnung Dachsteinblick gibt es unzählige in Österreich. Wir wollten auch mit dem Namen wieder in die Region zurückkehren. Denn die Region entspricht unserem Verständnis von Gastfreundschaft, das spiegelt sich auch in unserer Küche wider, für die wir vor allem bei regionalen Erzeugern einkaufen.“ Die Köpfe rauchten, das intensive Brainstorming brachte schließlich eine logisch erscheinende Lösung: Künftig heißen Hotel und Restaurant „Am Hochfuchs“ – eine Reminiszenz an die Gründergeneration, aber auch an die Einheimischen, für die der Standort ohnehin schon immer so hieß. Trotzdem bleibt es ein bewundernswerter Kraftakt, bedeutet eine Umbenennung vom Briefpapier bis zum Onlineauftritt, also die Schaffung eines total neuen Markenauftritts, doch jede Menge Knochenarbeit. Doch unter der umsichtigen Führung der Hotelière funktioniert die Umsetzung reibungsloser als gedacht, die Akzeptanzkurve zeigt steil nach oben.

Das gilt auch für das neue Restaurant. In der Rekordzeit von zehn Wochen wurde die alte Gaststube komplett entkernt und

neu aufgebaut. Mit der Konzeptentwicklung, Planung, 3D-Visualisierung und der Ausschreibung der Inneneinrichtung des neuen Restaurants wurde Koll Gastro Konzept beauftragt. Besonders herausfordernd waren für die Planer die Optimierung der Wegeführung, der internen Abläufe sowie die Lösung unterschiedlicher funktioneller Anforderungen.

Drei Ziele standen beim neuen Konzept im Vordergrund: Einen urigen Gasthausbereich mit einer eleganten Fine-Dining-Zone logisch und übergangslos zu verbinden, die Schank zentral zu positionieren und einen eigenen, abtrennbaren Bereich für das reichhaltige Frühstücksangebot zu schaffen.

GASTHAUS UND FINE DINING MÜSSEN SICH NICHT AUSSCHLIESSEN

Das Ergebnis überzeugt. Der Gastraum mit 110 Sitzplätzen findet sich nun – wenn auch durchgehend auf einer Ebene – in unterschiedliche Zonen eingeteilt. Der urige Teil geht beinahe nahtlos in den nobleren Teil über, der Platz vor der Schank in der Mitte dient gleichzeitig als Bar mit Hochtischen, die sich dank ihrer Attraktivität gleich vom Start weg eines hohen Zuspruchs erfreuen durfte.

So dient die Schank-Bar-Kombination nicht nur als Raumteiler, sondern auch als Basis für die Effekt-Feuerstelle, die weitere Gemütlichkeit verströmt. Für das Frühstücksbuffet wurde ein eigener Raum mit Schiebetüren kreiert. Das erlaubt dem Service den ungestörten Aufbau und Abbau des Buffets. Selbstredend kann die Zone auch zum Beispiel als SB-Bereich bei Veranstaltungen genutzt werden oder als Vorbereitungsbereich für die angrenzende Küche. Die das Haus auf dem Berg umgebende Natur bestimmte auch die Auswahl der Materialien. Helle Hölzer kommen zum Einsatz, das Altholz, das teilweise als Wand- und Deckenverkleidung dient, wird vom eleganten, hellen Holzfußboden kontrastiert. Insgesamt überzeugen die Einrichtungslösungen, die eine weitere erfolgreiche Periode im Hotel-Restaurant Am Hochfuchs einleiten.

>hal<