

Beliebtes Ausflugsziel: Wildwiesenhütte hoch über Miesenbach.



GENUSSPLATZ mit Aussicht

In der Idylle des steirischen Jogllandes kann es mitunter turbulent werden. Zum Beispiel am Schnitzeltag in der Wildwiesenhütte.

Die Gemeinde Miesenbach bei Birkfeld im steirischen Joglland ist ein ruhiger Ort, bekannt für sanften Tourismus. „Nix als Natur“, lautet das Motto des Tourismusvereins. Ein beschaulicher Wasserweg führt in das nächste Dorf, wandern, ein wenig skifahren oder langlaufen, gemütliche Wellness-Partien oder eine Runde mit dem Mountainbike – echte Entspannung inmitten viel grüner Natur.

Hoch über dem Ortskern liegt der Wildwiesenhof, ein stattliches Gasthaus mit 130 Plätzen und einem Dutzend Gästezimmern, geführt von der Familie Monika und Andreas Weber. Der gute Ruf des Hauses basiert auch auf der erstklassigen Küche. Speziell in der Zubereitung des in den Wäldern der Umgebung reichlich vorhandenen Wildes hat sich das Küchenteam einen erstklassigen Namen erkocht. Vor drei Jahren ordnete Familie Weber die Gastronomie neu und baute ein frisches, zeitgemäßes Restaurant, das dem regelmäßigen Gästeansturm auch für die nächsten Jahre standhält (siehe auch HGV PRAXIS 6/16). Zeit also, sich einem neuen Projekt zuzuwenden. Schließlich gehört zum Weber-Reich auch noch die Wildwiesenhütte, zu Fuß eine gute halbe Stunde bergauf. Das einstige Schutzhaus steht neben der 36 Meter hohen Aussichtswarte von Miesenbach, die Ausblicke bis in die ungarische Tiefebene erlaubt. Auch ein Kirchlein befindet sich in der Nähe, insgesamt also genügend Gründe, um den Aufstieg in Angriff zu nehmen.

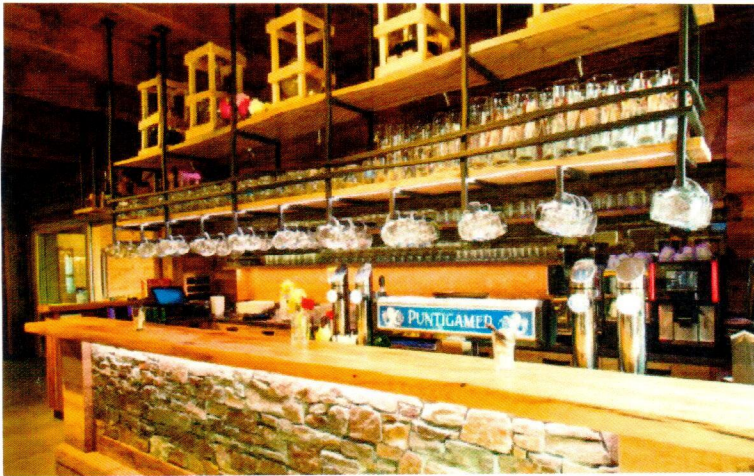
500 PORTIONEN AM SCHNITZELTAG

Denn auch in der Höhe zeigt die Familie, dass sich ihre Mitglieder den höchsten gastronomischen Anforderungen gewachsen zeigen. Die Qualität der Gastfreundschaft hat sich längst weit herumgesprochen, sieben- bis achthundert Gäste sind an schönen Tagen keine Seltenheit. Dabei zählen nicht unbedingt Sonn- und Feiertage zu den am stärksten frequentierten Terminen. Hochbetrieb herrscht zum Beispiel am Montag, an dem als Spezialität „Hüttschnitzel mit Erdäpfelsalat“ auf der Tageskarte steht. Ein



Der Neubau brachte dem Team auch eine offene, moderne Küche.

Foto © HGV PRAXIS



Für die ausladende Schank mit Bar wurde extra viel Raum geschaffen.

Wiener Schnitzel vom Schwein, in Butterschmalz herausgebacken zum Sonderpreis – 500 Portionen verlassen da oft zur Mittagszeit die Küche.

Nicht weniger attraktiv gestaltet sich der Mittwoch, der unter dem schlichten Motto „Häferlkafee mit Mehlspeis“ steht. Klingt einfach, bedeutet für die Patisserie des Hauses aber Hochbetrieb. Bis zu 40 große Torten verputzen die Nachmittagsgäste alleine am Mittwoch. Kein Wunder also, das die Modernisierung und Adaptierung der Wildwiesenhütte nach dem erfolgreichen Umbau des Stammhauses im Fokus der Gastronomenfamilie stand. Dabei ging es weniger um eine allzu große Erweiterung des Platzangebotes, sondern eher um eine behutsame Integration der offenen Terrasse in den geschlossenen Hüttenbereich und um eine Neugestaltung der Stube sowie die Einrichtung einer neuen Küche.

VIEL PLATZ DURCH ANBAUTEN

Die große offene Terrasse wurde in Blockbauweise verkleidet und so ein neuer Raum geschaffen. Durch breite Übergänge wurde dieser Bereich perfekt in den Bestand integriert. Ein Anbau vor dem einstigen Eingangsbereich schafft nun Platz für eine ausladende Schank und Bar sowie einen barrierefreien Zugang zur zum Gasträum hin offenen Küche. In der neuen Stube sitzen die Gäste nun mitunter an der alten Hüttenwand, die samt Fenstern als dekoratives Element erhalten blieb. Die rundum laufende Panoramaverglasung erlaubt auch weiterhin den Ausblick ins Grüne und auf die kleine Kirche. Nur sitzt man halt schön im Warmen. Und für heißere Tage baute man eine neue Terrasse, die sich an zwei Seiten an den Neubau schmiegt. Insgesamt 150 Plätze inklusive dem bestehenden Teil stehen nun zur Verfügung.

ATTRAKTIVER TEAMARBEITSPLATZ

Für die Umsetzung des Konzepts holte sich Familie Weber die Unterstützung von Herbert Koll von Gastro Konzept Koll, der auch schon den Restaurant-Neubau im Stammhaus begleitet hatte. Das Wirtspaar zeigt sich von den verwirklichten Lösungen in der Wildwiesenhütte angetan: „Wir und unser Team haben nun wieder einen ausgezeichneten Arbeitsplatz, der auch von den Gästen viel gelobt wird. Wir haben wieder ein Stück Zukunftsfähigkeit dazugewonnen.“

>hal<



Durch die Umbauung der Terrasse wurde ein neuer attraktiver Raum geschaffen.