



# Das **WUNDER** in der **HINTEREN STADT**

Überall wird der Verlust von Wirtshäusern betrauert. Vöcklabruck hat vor einem Jahr ein Neues bekommen. Es läuft bombig – was seine guten Gründe hat.

**M**it Traditionswirtshäusern ist es so eine Sache. Wird die Tradition nicht mehr gelebt oder kommen gar die Protagonisten abhanden, ist der Abstieg meist besiegelt. So ähnlich war das auch mit dem eingesessenen Gasthaus Schmid-Leingartner in Vöcklabruck. Zwar nicht am Hauptplatz gelegen, aber in der sogenannten hinteren Stadt, was quasi eine Parallelstraße zum dominierenden Hauptplatz darstellt, hatte diese gastliche Adresse über Generationen einen guten Ruf. An den sich der Schwanenstädter Lokaleinrichter Herbert Koll noch gut erinnern kann: „In meiner Gymnasialzeit war das der ‚place to be‘, unabhängig vom Stundenplan.“

Viele Jahre stand das Objekt leer, manchmal versuchte sich ein neuer Pächter, der Erfolg blieb aus. Bis im Jahr 2022 der junge Gastronom Claus Schiller die Liegenschaft mit seinem Vater erwarb. Über den Umweg China hat sich Schiller seinen ewigen Traum erfüllt und sich nun in seiner Heimat mit einem Betrieb sesshaft gemacht. Zehn Jahre war die Familie in Asien und führte in der Millionenstadt Changzhou (zw. Shanghai und



Gastronom Claus Schiller mit einem letzten Check der Speisekarte.

Nanjing) vier Restaurants. Auch privat fand Schiller in China sein Glück, wobei immer klar war, dass seine Tochter in Österreich zur Schule gehen soll.



Das Wirtshaus wird von der Bevölkerung begeistert aufgenommen.

### BEHUTSAME ERNEUERUNG

Mit dem Kauf der Liegenschaft kam auch Einrichter Koll wieder in seine alte „Wirkungsstätte“. Denn Gastronom Schiller ging es darum, dem Gebäude nicht zwanghaft ein neues Konzept aufzupflanzen, sondern, wie er im HGV-PRAXIS-Gespräch sagt, „eine gelungene Mischung aus dem zu finden, was erhaltenswert ist, und dem, was unbedingt neu gemacht werden muss. Da braucht man ganz einfach Profis.“

So wurden die vorhandenen zwei Stuben erhalten und gekonnt ins Jetzt geführt: die Gaststube, die man betritt, wenn man reinkommt, und das Stüberl, das einen Tick edler ausgestattet ist und gleich daneben liegt. Ursprünglich sollte die Schank in der Gaststube verschwinden; jetzt ist sie mehr denn je da und bietet acht Steh- oder Sitzplätze, aber direkt am Tresen, was ja für schnelle Kundschaft nicht unbedeutend ist.

Geschickt wurden die typischen Holzeinfassungen an den Wänden erhalten und mit modernen Elementen wie Leuchten und Lampenschirmen kombiniert. Sehr schön wurde auch die bestehende Kassettendecke herausgearbeitet: Altes Holz mit weißem Putz sorgt für gelungene Kontraste.



Bauernkrapfen mit gebackenen Blunzenradeln.

### GASTGARTEN, WEINKELLER, GÄSTEZIMMER

Das von Grund auf sanierte Haus verfügt über einige wunderschöne Gästeunterkünfte, einen Weinkeller (der noch nicht ganz fertig ist) und einen für eine Innenstadtlage wunderbaren Gastgarten. Der Stadtwirt Bruck ist somit ein alle Erwartungen erfüllendes Wirtshaus. Das spiegelt auch das Angebot wider. Geschickt spannt Schiller mit seinem zehnköpfigen Team den Bogen von den Klassikern der Wirtshausküche zu modernen Trendgerichten wie Flammkuchen oder Sharing-Food – moderne Gerichte, die man sich am Tisch teilt. Jeden Mittwochvormittag gibt es kesselheiße Würste von der Fleischhauerei Silmbroth in Viechtwang, was natürlich sofort von sich reden macht und die Gäste scharenweise anlockt. Überhaupt ist es ohne Reservierung kaum möglich, einen Tisch zu bekommen. Mittags nicht, aber abends auf jeden Fall.

Das mit der Auslastung ist auch so eine Sache. Denn eine zweite Sitzung abends lässt das Gästeverhalten kaum zu. „Wenn die einmal sitzen, dann bleiben sie auch sitzen“, erklärt Schiller seinen Lerneffekt, den er erst machen musste.

Aber die Gäste haben ihren Stadtwirt Bruck sofort vereinnahmt, was in regem Besuch zum Ausdruck kommt. Die Vöcklabrucker können sich wirklich glücklich schätzen.

>sax<