



Der Vorkoster vergibt:

1 Haube / 13 Punkte

Ein versierter SF-Mitarbeiter kostet vor. Seine Kritik ist subjektiv. Er selbst bleibt anonym.

„Hohlwegwirt“ und Wein in Hallein

13 Punkte, eine Haube

Von den kulinarischen Wohltaten rutscht der Weinkeller immer höher auf der Liste der aussterbenden Arten. Selbst in Haubenlokalen leistet sich der Wirt nur mehr einen Minimal-Vorrat, die Auswahl für den Gast schwindet. Betrauern wir diesen Niedergang beim „Hohlwegwirt“ in Hallein, der hat noch seinen Weinkeller.

Es muss ja nicht gleich das „Coburg“ in Wien sein: 60.000 Flaschen, mehr als 20 Millionen Euro Wert. Jeder Weinkeller bindet Kapital. Und da das Geld knapper wird in der Spitzengastronomie, scheuen zunehmend mehr Gastronomen die Investition. Sie streichen die Weinkarte zusammen und lösen den Keller faktisch auf. Im Magazin „Falstaff“ berichtet ein Weinhändler von Wirten, die sich Einzelflaschen liefern lassen, wenn diese Bouteille am Vorabend verkauft wurde. „Just in time“ – das Lager samt Kosten hält der Händler vorrätig.

Weniger Gewinn

Begonnen hat die Entwicklung damit, dass Weinhändler den Wirten anboten: „Ich mache dir deine Weinkarte.“ Das brachte weniger Arbeit für den Gastronomen aber auch weniger Gewinn – darauf weist Ernst Kronreif hin. Der „Hohlwegwirt“ und Weinritter reist selber zu Winzern und fordert dort den gleichen Einkaufspreis wie der Handel. So bleibt ihm mehr vom Umsatz und den Gast erfreut die abwechslungsreiche Auswahl, gerade von älteren Jahrgängen. Gut 200 verschiedene Weiße und Rote liegen bei ihm im Keller.

Der „Hohlwegwirt“ mag als der typische gepflegte Landgasthof durchgehen. Heuer feiert er den 141. Geburtstag. Kronreifs gibt es seit fünf Generationen. Unter die Einheimischen mischen sich Gäste, die auch des Weines wegen kommen. Spezielle Flaschen schmücken die Stuben, damit niemand die Passion des Wirtes übersieht. Wir bestellten eine glasweise Weinbegleitung zu unseren Speisen.

Die Vorkosterin lächelte unschuldig, sie plante eine Orgie. Zur Einstimmung gab's eine venezianische Fischsuppe, ganz zart, nur scharf der Sud mit einem Gedränge an Badegästen von Fisch, Garnele und Muschel. Sie schnurrte, ein Geräusch, das sich verstärkte, als der Wirt mit einer tischtuchgroßen Serviette kam. Den Oberkörper so verhüllt, griff sie mit den Fingern zur großen Platte mit Flusskrebse, in Olivenöl gebraten, saugte das Fleisch aus den Körpern und brach mit der Zunge die Scheren. Man kann Krebse vornehm essen oder gut – und an ihrem Strahlen danach war klar: Gut es-



SEIT 141 JAHREN WIRTSCHAUS

sen ist besser. Nach der Waschung im Zitronenwasser spülte sie mit vorzüglichem Pinot Grigio aus dem Veneto nach. Zum Dessert, dem klassischen Marmor-Eisgugelhupf, kam ein Glas aus einer nicht etikettierten Flasche: Ein Fragolino, der unverschämt nach Walderdbeeren duftete. So etwas Wunderbares kann nur präsentieren, wer selbst durch Norditalien zu Weinbauern reist.

Faszinierend aromatisch

Der Vorkoster genoss derweil das Menü (4 Gänge 39,95 Euro). Beginnend natürlich mit fein gefertigten Terrinen aus Forelle und Schweinsfilet samt Saucen, passend begleitet von einem Glas Gelber Muskateller vom Jöbstl. Die faszinierend aromatische Steinpilz-Suppe sah sich von kräftigem Schilcher kontrastiert (Hainzl-Jank aus Frauental), zum Hirschragout samt Rotkraut und Preiselbeeren, sehr klassisch, kam die Cuvé „Quattro“ vom Gager in Deutschkreuz, eine gute Wahl. Leicht und säuremild die Topfenknödel auf frisch-fruchtigem Zwetschkenröster.

Weniges kannte der Vorkoster, was er da an Wein gereicht bekam, das meiste nicht. Ihm macht es Vergnügen, neue Namen zu hören, mit ihnen neue Aromen zu verbinden. Wobei die nicht so bekannten, aber dennoch gu-

ten Güter den Vorteil des Preises haben: Das Glas gab es ab 4 Euro aufwärts. Und wenn er nicht gerade das Restaurant voll hat wie an unserem Abend, kann man mit Ernst Kronreif wunderbar über Weine fachsimpeln – auch diese Wohltat stirbt aus wie die Weinkeller.

Hohlwegwirt,
Salzburger Straße 84,
5400 Hallein-Taxach,
Tel. 06245/82415-0,
www.hohlwegwirt.at



HOHLWEGWIRT Ernst Kronreif im Weinkeller

BEWERTUNGSKRITERIEN

Unsere Punktwertung orientiert sich an international üblichen Regeln: **20 Punkte** bilden die Höchstwertung, **9 Punkte und darunter**: Kost mit groben Mängeln, **10 Punkte**: deutliche Mängel, **11 Punkte**: durchschnittliche Kost, **12 Punkte**: gute Kost, **13 und 14 Punkte** (samt einer Haube): sehr gute Kost, **15 und mehr Punkte** (samt zwei bis vier Hauben): exzellente Kost, seufzerlösend.