



# Vorkoster

**Gut essen zu gehen gehört zweifellos zur Lebensqualität. Salzburg samt Umgebung wuchs zum Schlaraffenland für Feinschmecker heran. Aber welcher Koch zeigt wirklich Klasse? Ein versierter SF-Mitarbeiter kostet vor. Seine Kritik ist so subjektiv wie jede Theater-Rezension. Er selbst bleibt anonym. Damit es ihm so ergehe wie jedem Gast: hoffentlich gut.**

**E**ine Orgie, eine richtige Orgie! 17 verschiedene Pasteten nacheinander verkosten – siebzehn! Damit ist für den Eingeweihten klar, wo wir saßen und aßen. Nur Ernst Kronreif, „Wirt aus Überzeugung“, macht sich noch diese Arbeit. Als Kochlehrling einst hatte Ernst nichts übrig für Pasteten, in die alles reinkam, was wegmusste. Doch in den 1970er Jahren lernte er im „Adlerwirt“ zu Rastatt, ganz nahe am Elsass also, bei Rudolf Katzenberger diese kulinarische Kunstform zuzubereiten, ganz aus frischen Zutaten. Und führte das Stück Frankreich dann in Hallein ein. Ob er es fertig brächte, ein ganzes Menü nur aus Pasteten hinzustellen, hatten wir gefragt. „Natürlich“, kam als Antwort.

Womit wir als erstes einen „Etikettenschwindel“ aufklären müssen. Das sind keine Pasteten im „Hohlwegwirt“, sondern Terrinen; Pasteten werden mit Teigrand gemacht, Terrinen ohne. „Aber unter Terrine versteht der Österreicher noch immer den Suppentopf“, sagt

Norwegische Räucherlachs in dilliger Farce ein Löffelchen Kaviar als Krönung. Die Räucheraal-Pastete war Meister Katzenberger gewidmet, zart eingebunden wirkte das eigentlich deftige Tier. Tatsächlich ein Wesenszug der Terrinen, dass Aromen sich mischen können. Nehmen wir die Makrele, deren Schärfe kenntlich blieb, ohne den störend metallischen Ton. Den Krebschwanzern verlieh Ingwer eine zarte Schärfe, geräucherter Stör blieb mächtig – und für die Jugend ward eine Vongole-Pastete entworfen, gewürzt durch Minze, kommt gut an.

Ein Viererlei gab's aus der Abteilung Haustiere: zur Kalbsbriespastete gab's kandierte Früchte, die nicht nur süß waren, auch scharf. Schwein bekam Dijon-Senf dazu, rahmig gemildert, die Ganslbrust harmonierte mit Orangenmarmelade, sehr englisch gehalten, also durchaus bitter. Und Quittensenf rieb sich an Kalbszunge. Die Abteilung Wild war auch vierfach vertreten. Wobei in die Farce zum Hasen-

## „Hohlwegwirt“ in Hallein

### Die Pasteten-Orgie

Kronreif und bleibt beim eigentlich falschen Begriff. „Aus dem Bauch heraus“ entstehen die Rezepte. Mit zwei eisernen Regeln: es kommt keine Gelatine, kein Agar Agar oder sonstiges Uhu in die Farce, gebunden wird mit Rahm und Kälte. Und jede Komposition schaut nicht nur anders aus, sie schmeckt auch unterschiedlich.



**Ernst Kronreif.**

Was aber treibt ihn in die Massenproduktion? „Wenn du nur zwei, drei Pasteten anbietest, gehen die nicht. Wenn du viele hast, glauben dir die Leute den Spezialisten und bestellen.“ Wobei wir mit 17 Sorten sogar noch Pech hatten, drei waren kurz zuvor weggegessen worden. So eine Orgie gehört eingeleitet, Kronreif servierte einen Haus-Klassiker zu Beginn, eine Butternockerlsuppe, entfettete Rindbrühe, zart das Nockerl, wunderbar. So wie das Sitzen im alten Haus, urgemütlich.

Achtmal Fisch eröffnete, weil auch auf der Karte der Fisch eine wichtige Rolle spielt im „Hohlwegwirt“ – vor allem das Flossentier aus süßwassrigen Flüssen und Seen. Nun kann man zu jeder dieser Scheiben ein Klecks Sauerrahm reichen; Kronreif bemüht sich um spezifischere Begleitung. So bekam der

rücken auch Cognac-Zwetschken eingearbeitet waren, eingelegte Marillen begleiteten das Hirschfilet. Maroni gesellten sich zum Hirschrücken, das Reh wirkte leicht säuerlich durch Leber-Zusatz. Tatsächlich bot sich so mit jeder Scheibe eine neue Aromenwelt.

Zum Dessert kam natürlich Gänseleber, mit schwarzer Trüffel. Man aß ein Stück und trank einen Schluck Fragolino dazu, süß aber nicht zuckersüß die Spezialität aus Venedig, eine wunderbare Kombination. Zum Fisch hatten wir einen gehaltvollen Riesling, zum Haustier Schilcher, und Blaufränkisch begleitete artgerecht das Wild. Kronreif ist Weinbruder.

Nun zeigt eine Orgie auch Schattenseiten. 17 Pasteten – wir mussten übrig lassen. Was tut man nicht alles als Tester. Wer's gemächlich will: eine Pastetenvariation, bestehend aus zwei Scheiben plus Begleitung, kostet 16,50 Euro. Und bringt die Gewissheit, etwas Besonderes zu genießen, bei einem Mann, der Terrinen kann.

**Hohlwegwirt,  
Salzburgerstraße 84,  
5400 Hallein-Taxach,  
Tel. 06245-824150,  
[www.Hohlwegwirt.at](http://www.Hohlwegwirt.at).**

### 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.