

Echte Heimat, frisch gelüftet

Dietrich Mateschitz hat am Grundlsee das Ruder fest im Griff: Seehotel, Schifffahrt und Fischkultur sind seit heuer in (s)einer Hand. Ein Streifzug von Karin Haas

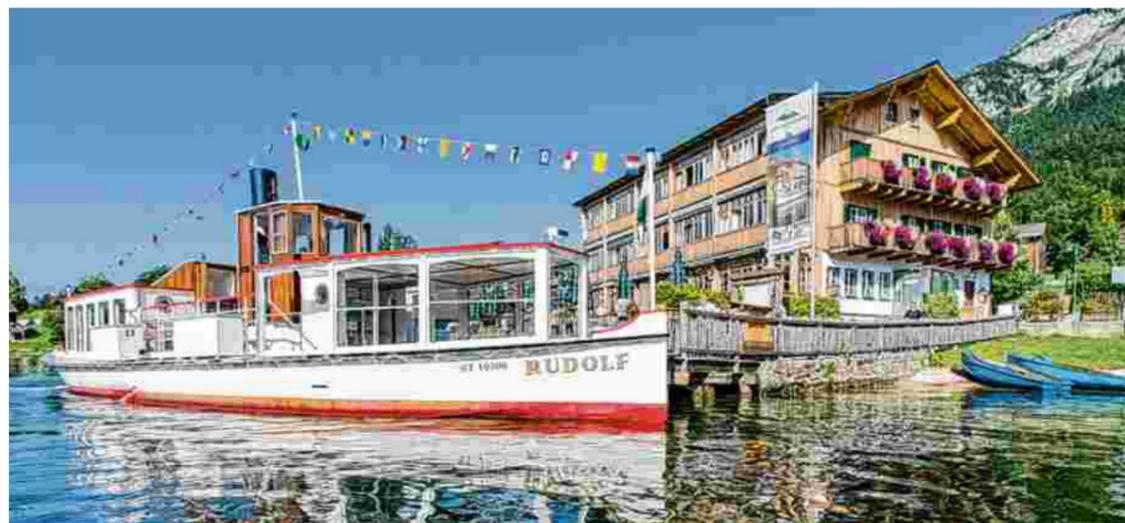
Hermann ist 75 Jahre jung und froh, dass etwas weitergeht am Grundlsee. Hermann Rastl war nicht nur 25 Jahre Tourismusdirektor im Ausseer Land, er weiß auch jedes G'schichtl von jeder Villa am See. Seit Neuestem hat er noch mehr zu erzählen, wenn er die Frühstücksgäste des Seehotels mit seiner Plätt'n durch die Morgenstille des Sees gleiten lässt, bei dem ob seiner Schönheit das Wort „atemberaubend“ wie ein Hilfsvokabel wirkt.

Denn Dietrich Mateschitz, der dank des Erfolges von Red Bull viel Geld in der Tasche hat und es zur Freude vieler in kluge Hotel-, Kulinarik- und Heimatprojekte steckt, hat seit heuer von den Bundesforsten das Projekt „Wildkultur“ im Ausseerland übernommen.

Fisch aus „Wildkultur“

Das Fischzuchtzentrum steht versteckt neben einem glasklaren Bacherl unweit des Grundlsees. Alexander Scheck ist der Chef hier. Fischmeister ist er von Beruf und das ist eine Untertreibung. Alexander Scheck ist eine Koryphäe darin, im Herbst den wilden Seesaiblingen Fischeier und „Milch“ (= Fischsamen) abzurufen. Anschließend werden sie wieder in die See-Freiheit entlassen. Ihre Nachkommen wachsen in Fischbecken zwei Jahre lang zu jenen Filets heran, die etwa Matthias Schütz, der Chefkoch im Seehotel, auf die Teller bringt.

Dieses Beherbergungs-Kleinod hat die Gastro-Gruppe von Mateschitz 2014 gekauft und behutsam renoviert. 17 Zimmer, modern und erstaunlich wenig luxuriös, fügen sich mit einer Seeterrasse so harmonisch in dieses Stück Heimat, dass es fast wie private Sommerfrische wirkt.



Echt retro, neu renoviert: Grundlsee-Schiff „Rudolf“ aus 1903 bei der Anlegestelle beim Seehotel. Fotos: haas (3), apb (1)

Ausseerland-Tipps

Seehotel Grundlsee. Modern 22, Grundlsee. DZ mit Frühstück ab 70 Euro pro Person.

Frühstücks-Schifffahrt mit der Plätt'n, 100 Euro für zwei Hotelgäste, 120 Euro Externe.

www.seehotelgrundlsee.at

Restaurant See-Platz 1 im Seehotel, offen täglich von 12 bis 21 Uhr. Tel. 03622/86044

Fischerei Ausseerland: Fischkauf aus Wildkultur für Private, Geschäfte in Grundlsee, Bad Aussee, Hallstatt, Kainisch (Bezirk Liezen) oder Postversand.

www.fischereiausseerland.at

Restaurant „Seewiese“, Fischerndorf 77, Altaussee: per Schiff oder zu Fuß erreichbar, Heute, 19. Mai, wird offiziell eröffnet.; mit Ansturm ist zu rechnen: offen Mai, Juni, September, Oktober Do.–So. von 10 bis 18 Uhr, Juli und August Mi.–So. 10 bis 20 Uhr

Restaurant „Seewiese“, Fischerndorf 77, Altaussee: per Schiff oder zu Fuß erreichbar, Heute, 19. Mai, wird offiziell eröffnet.; mit Ansturm ist zu rechnen: offen Mai, Juni, September, Oktober Do.–So. von 10 bis 18 Uhr, Juli und August Mi.–So. 10 bis 20 Uhr

Restaurant „Seewiese“, Fischerndorf 77, Altaussee: per Schiff oder zu Fuß erreichbar, Heute, 19. Mai, wird offiziell eröffnet.; mit Ansturm ist zu rechnen: offen Mai, Juni, September, Oktober Do.–So. von 10 bis 18 Uhr, Juli und August Mi.–So. 10 bis 20 Uhr

Im Restaurant „Seeplatz 1“ wird auf höchstem Niveau der Gaumen befriedigt. Der Niederösterreicher Matthias Schütz (32) hat hier eine Haube erkocht, aber deutlich Appetit auf mehr. Schließlich stand er zwei Jahre Thorsten Probst zur Seite, der 2008 Koch des Jahres war und im bisher letzten, in Österreich erschienen Michelin 2009, einen der raren Sterne holte.

Alpine Kräuterküche ist das Zauberwort. Matthias Schütz steht mit einem Kübel, halbvoll mit Tannenzweigen, auf der Seeterasse. Daraus wird ein „Jus“, also eine Soße, die auch einen Grundlsee-Fisch noch veredelt. Oder Schütz wirft Sauerklee-Eis mit Buchweizen und Limettenjoghurt auf den Teller. Doch es kann auch Gurken-Butterreis mit Wachauer Safran, gerösteten Marillenkernen

und Quitten-Essig-Essenz sein.

Ja, und auch die Grundlsee-Schifffahrt gehört nun Mateschitz. Schließlich ist der Anlegesteg gleich beim Seehotel. Wie gut, dass die Gemeinde als Vorgängerin pekuniär ein wenig knapp war. So wurden die Schiffe nicht „niederrenoviert“.

Die glänzen nun, historisch detailgetreu, wieder. Die „Rudolf“ stammt aus dem Jahr 1903, als der Grundlsee im Sommer so etwas wie das Überlaufbecken der feinen Bad Ischler und Bad Ausseer Urlaubsgesellschaft war. Nun tuckert man auch mit der renovierten „Traun“ im Retro-look, aber mit moderner Antriebstechnik, über den See. Am anderen Ende, in Gössl, ist man zu Fuß in 20 Minuten am Toplitzsee, wo Plätten zum Kam-

Seehotel-Chefin Michaela Reiter



Seehotel-Küchenchef Matthias Schütz



Fischmeister Alexander Scheck

mersee, dem Ursprung der Traun, bringen. Wenn man vom Grundlsee genug hat (was aus Sicht der Grundlsee eigentlich nie der Fall ist), fährt man zum unweit gelegenen Altausseer See, wo es auch eine Attraktion aus dem Gastgeberhaus Mateschitz gibt. Mit viel Geld, aber gar nicht protzig, wurde die lang schlummernde Jausenstation „Seewiese“ als Restaurant reaktiviert. Natürlich gibt's auch Fisch, und das mit Gourmet-Faktor, etwa Bachforelle mit Macademianuss und Spargelessig.

Echte Heimat, frisch gelüftet
OÖ Nachrichten/Reise | Seite RE5 | 19. Mai 2018
Reichweite: 0
Print für pr.com

CLIPPING
SERVISE
A PRODUCT OF APA-DEFACTO