



Die Wirtsleute Ernst Kronreif und Biljana Pavkic sind herzliche Gastgeber mit G'spür für Gutes aus dem Salzburger Land.

Das Erbe von Mama Ida

Ernst Kronreif kocht in seinem Wirtshaus nur das, was die Region und die Jahreszeit hergeben. Im Oktober heißt das für den Halleiner Hohlwegwirt: Wild aus den Leoganger Steinbergen.

TEXT: KATHARINA KUNZ FOTOS: ROBERT MAYBACH, EISENHUT & MAYER

Den Hohlwegwirt gibt es seit 141 Jahren. Der Kern vom Haus ist fast doppelt so alt, wir sind ein alteingesessener Familienbetrieb“, erklärt Ernst Kronreif II. den Erfolg des Wirtshauses in Hallein-Taxach.

Die Geschichte des Hohlwegwirts begann also 1874, als Johannes Kronreif ein Anwesen mit einer Landwirtschaft, einem kleinen Geschäft und einer k. u. k. Poststelle kaufte und mit der Bewirtung von Gästen begann. Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm Ernst Kronreif I., der Vater des heutigen Hohlwegwirts, das Gasthaus. Sein Interesse galt aber weniger der Kulinarik, sondern mehr dem Motorsport. Während er mit Hans Trunkenpolz die KTM-Werke (Kronreif Trunkenpolz Mattighofen) gründete, sorgte seine Frau Ida mit dem Wirtshaus für Furore über die Salzburger Grenzen hinaus. Nach dem frühen Tod ihres Mannes machte die begnadete Köchin allein weiter, bis ihr Sohn

Ernst II. nach seinen kulinarischen Wanderjahren 1988 daheim übernahm.

EIN IDYLLISCHES PLATZERL

Beim Hohlwegwirt geht es typisch salzburgerisch und gemütlich zu. An den Vater erinnert heute noch ein Eck mit Schwarz-Weiß-Fotos und der ersten KTM R100 von 1953.

Draußen vor dem Haus schweift der Blick über die Landschaft, den Untersberg, die Ruine Gutrat und zwei markige Felsen, die Barmsteine, „Boamstoana“ genannt. Ein stimmiger Ort für ein gutes Essen im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten. Im Herbst freut man sich auf Wild, jetzt darf in den umliegenden Wäldern gejagt werden, und es gibt wieder Hirschfleisch, das nur bei Tieren, die in freier Wildbahn aufwachsen, so fettarm und aromatisch ist.

„Bei uns gibt's nur das, was man vom Kirchturm aus sieht“, sagt Ernst Kronreif

lachend. Frische Fische, direkt aus dem Kalter vorm Haus, Fleisch vom Metzger aus dem Tennengau, Käse aus Adnet, Salz aus dem Salzkammergut und Schnaps vom Halleiner Guglhof. Schwammerln und Wild werden aus den Leoganger Steinbergen geliefert.

„Fürs Wildbret hab ich ein paar Jäger, die bringen mir, was sie grad erwischen. Daher kann ich nicht sagen, ob unser Hirschragout immer auf der Karte steht, weil wir nur ganz frische Ware aus der Gegend verwenden“, sagt Ernst Kronreif und betont: „Regionalität ist jetzt überall in Mode, für uns aber ist das selbstverständlich. Das hat schon meine Mutter so gemacht, und wir machen so weiter.“

* Servus-Tipp: Hohlwegwirt

Salzburger Straße 84, 5400 Hallein
Tel.: +43/6245/824 15-0
www.hohlwegwirt.at



HIRSCHRAGOUT



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

800 g Hirschfleisch
Pfeffer aus der Mühle
½ TL getrockneter Rosmarin
½ TL getrockneter Thymian
6 zerdrückte Wacholderbeeren
200 g Zwiebeln
100 g Karotten
100 g Stangensellerie
Öl zum Anbraten
50 g Mehl
2 EL Tomatenmark
½ l kräftiger Rotwein
1 l Wildfond
1 Lorbeerblatt
2 EL Preiselbeeren
heimisches Bergsalz

ZUBEREITUNG

1. Hirschfleisch in 5 cm große Würfel schneiden.

Hohlwegwirt: Für das Ragout verwenden wir Schulter, Schopf und Wadschunkteile vom Hirsch aus den Leoganger Steinbergen.

2. Das Fleisch mit Pfeffer, Rosmarin, Thymian und angedrückten Wacholderbeeren vermengen.

3. Zwiebeln, Karotten und Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

4. In einem großen Topf Öl erhitzen und das Fleisch darin braun anbraten. Mit Mehl bestäuben, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Dann das Gemüse zugeben, durchrühren und mit Wein ablöschen. Etwas einkochen lassen.

Hohlwegwirt: Zum Kochen sollte man immer einen guten und kräftigen Rotwein verwenden, zum Beispiel einen Blaufränkisch aus dem Burgenland oder einen Portwein.

5. Das Ragout mit Wildfond aufgießen, das Lorbeerblatt zufügen und das Fleisch in zirka 1 Stunde fertig schmoren. Die Fleischstücke herausnehmen, die Sauce mit Preiselbeeren verfeinern, nochmals etwas einkochen und dann mit dem Stabmixer pürieren. Mit Bergsalz abschmecken.

Hohlwegwirt: Wenn alle Beilagen fertig sind und es Zeit zum Essen ist, die Sauce mit dem Fleisch darin kurz aufkochen. Wir servieren das Ragout mit Blaukraut, Serviettenknödel und hausgemachter Preiselbeermarmelade.