

*Das*  
**WIRTSHAUS**

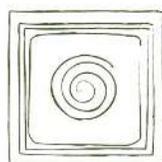
Rezepte und Geschichten  
aus dem Salzburger Land

Andreas Döllerer

*Das*  
**WIRTSHAUS**

---

Andreas Döllerer



Fotos: Joerg Lehmann  
Texte: Alexander Rabl

Brandstätter 

GASTHOF

DÖLLERER'S GENUSSWELTEN





*Zuhause im*  
**WIRTSHAUS**

Ein Haus wie sein Wirt

Du schon wieder?

**Frühschoppen**

**Mittag**

**Familie**

Die Opferwurst

**Nach dem Wandern**

Gib dem Essen Saures

**Nach dem Skifahren**

**Kaffee-Essen**

**Abendessen**

Zeit spielt eine Rolle

Grundrezepte

Register

Österreichisches Deutsch

Team und Dank

Impressum

**Andreas Döllerer bittet Sie, in dieses Buch einzutreten, Platz zu nehmen und Rezept für Rezept zu genießen.**





# Ein Haus wie sein Wirt

**Was, so fragen die Leute oft, unterscheidet das Wirtshaus vom Gasthaus? Um dann selbst zu antworten: Im Wirtshaus hat der Wirt das Sagen. Diese freundliche Diktatur beim Essen und Trinken ist es, was Wirtshäusern Unverwechselbarkeit und Stil verleiht.**

Das Wirtshaus ist die in vier Wänden unter einem Dach gebaute Persönlichkeit des Wirten. Oder der Wirtin. Es ist unvorstellbar, dass ein Gast in einem Wirtshaus öfter als einmal einkehrt, wenn er den Wirten oder die Wirtin nicht leiden kann. So stellt ein gut besuchtes Wirtshaus nicht nur der Küche und der Bedienung ein Zeugnis aus, sondern auch der einnehmenden Erscheinung derer, die ihre Gäste begrüßen und verabschieden.

Wie viele Wirtshäuser ist auch das Haus der Familie Döllerer ein von der Geschichte der Familie durchwirkter Betrieb, ein Haus mit vielen Jahresringen, dessen Story auch mit der Entwicklung der österreichischen Gastronomie und der Küche des Landes untrennbar verbunden ist. Dass die Döllerer mit ihrem Wirtshaus ganz vorne dabei waren, als sich in den Küchen unseres Landes einiges zu rühren begann, ist bekannt. Die Brüder Hermann und Raimund Döllerer führten schon vor 50 Jahren das Wirtshaus und die Metzgerei in bemerkenswerte Höhen. Ein Restaurant kam bald dazu, es

wurde rasch zu einer gefeierten Feinschmecker-Adresse. Als Andreas Döllerer 1979 geboren wurde, vibrierte es zwischen den Töpfen, Pfannen und Besteckladen Österreichs schon recht beträchtlich. Man spürte die Aufbruchsstimmung, der Köche und Gäste entgegenfieberten.

Die Bedeutung von Restaurantkritikern wird meist überschätzt. In manchen Fällen aber erweist es sich als nützlich, wenn sie ein Lokal besuchen. So begab es sich, dass 1979 der Gastrosoph und Autor Rudi Bayr im Goldenen Stern in Golling zu Gast war. Seine Frage, welches frische Gemüse das Haus zum gekochten Tafelspitz empfehlen würde, führte zu großer Unruhe in der Küche. Es gab nur Tiefkühlware. Patron Hermann Döllerer bekam Herzklopfen. Schließlich trieb er frische Fisolen auf. Die Ehre des Familienbetriebs war gerettet. Nach einem längeren Gespräch mit Rudi Bayr, der damals als Stammgast und kritischer Förderer die wenigen Spitzen der Gastwirtschaft rund um Salzburg begleitete, war Hermann klar, was er im Bauch schon längere Zeit gespürt hatte. Der Bauch sagte: Wir wollen besser essen und trinken.

Man kann sich Österreich Ende der Siebziger als kulinarische Sahelzone vorstellen. Der Grillteller regiert, garniert mit Dosengemüse und buntem Paprika. Regional verwurzelte Gerichte und etwa Innereien sind verpönte Arme-Leute-Küche. 50 Jahre später strahlt das Haus in hellem Glanz, während der des Namens Goldener Stern nur noch am Eingang zu sehen ist. Viele reisen wegen der Berliner Leber, des gebackenen Kalbsbrieses oder der Kalbsniere an. Da ist nichts mehr mit verpönter Küche, wie sie Wolfram Siebeck einmal nannte, auf die Abneigung

seiner Landsleute gegenüber Innereien anspielend. Aber wir wollen noch ein paar Worte zur Geschichte des Hauses sagen, dessen Küche Sie gerade in den Händen halten.

Was das neue Jahrhundert an Verwerfungen und später an Wohlstand bringen wird, kann man 1909 höchstens ahnen. In diesem Jahr kaufen Anton und Else Döllerer den Gasthof „Goldener Stern“ in Golling. Antons Mutter kam aus Stuhlfelden in den Tennengau. Zum Wirtshaus gehören eine Metzgerei und eine Selcherei. Ein Salzburger Gasthof ohne angeschlossene Metzgerei ist damals wie Salzburg ohne Mönchsberg. Antons Sohn Hermann engagiert sich in den dreißiger Jahren im Tourismus. Die Tausendmark-Sperre Hitlers macht dem ambitionierten Gastronomen einen Strich durch die Rechnung. Nach dem Krieg kann es nur mehr bergauf gehen.

In den Fünfzigern sind einfache und preiswerte Genüsse und Folklore gefragt. Hermanns Söhne hören auf die Namen Hermann und Raimund. Als folkloristisch aufgemachte „Fahnderlbuam“ holen sie die Gäste vom Bahnhof ab. Musik und Unterhaltung sind großgeschrieben. Der Goldene Stern ist ein Ein-Saison-Betrieb. An ein Aufsperrern im Winter wird erst später zu denken sein. Raimund Döllerer Senior, der innovative Metzger, erinnerte sich einmal: „Eines Tages stand der Vater neben mir und sagte: Du machst die Metzgerlehre. Eigentlich wollte ich Koch werden. Damals gab es wenig Diskussionen.“

Dass Andreas Koch werden würde, war ihm und der Familie schon früh klar. Er profitierte vom kulinarischen Biotop, in dem er aufwuchs. Besuche bei den Töpfen in der Küche des Wirtshauses in jungen Jahren, Reisen nach Südfrankreich

schon im Alter von vier Jahren. Er erzählt: „Ich aß Pommes frites im L’Oasis.“ Eines der berühmtesten Restaurants der Côte d’Azur. Obwohl Andreas ein Jahr im Restaurant Dieter Müllers gearbeitet hat und die vor 20 Jahren übliche Top-Küche im kleinen Finger hatte – wobei diese in der von ihm geprägten Cuisine Alpine nur in Spurenelementen enthalten ist – blieb er der Küche des Wirtshauses immer verbunden. In Florenz, wo er sich die italienische Sprache aneignete, machte er Bekanntschaft mit der herzhaften Küche der Toskana. Pappardelle mit Wildschweinragout finden sich deshalb in trauter Nachbarschaft zu den salzbürgerlichen Damnidei, bei denen es sich eigentlich um eine alpenländische Version der Gnocchi handelt.

Was der Gast in Golling auf dem Teller hat, ist eine traditionsverbundene Wirtshausküche mit vielen alten, gut aufbewahrten Rezepten aus dem Pinzgau und dem Pongau, dem Andreas familiär besonders verbunden ist. Doch darüber hinaus schmeckt man die Liebe der Familie Döllerer zu den Küchen der weiten Welt. Da darf schon einmal ein Saibling mit nichts als Zitronensaft kalt gegart sein. Da steht eine Sauce den Vorbildern aus Frankreich wenig nach. Und im Sommer wird gegrillt, dass es eine Freude ist. Allerdings nur das Beste von Andreas lange schon verbundenen Landwirten und Produzenten. Gemüse kommt bei den Döllerer längst nicht mehr aus der Tiefkühltruhe. Es kommt aus den Wäldern und Gärten der Umgebung, die Saisonen bringen Spargel, Erdbeeren, Paradeiser, Schwammerl und Kürbis auf die Teller der Gäste.

Dies ist ein traditionsreiches Salzburger Wirtshaus, das stets von der Metzgerei im gleichen Haus profitierte. Die längst Legende gewordenen „Frischen“ etwa sind weit

über Golling beliebt. Wegen dieses Naheverhältnisses von Küche und Metzgerei sind Gerichte mit Fleisch und Innereien – nicht zuletzt große Braten – in diesem Buch zahlreich vorhanden. Wirtshausküche ist nichts für einsame Esser. Dies ist daher kein „Schnell-gekocht-Buch für den modernen Single-Haushalt.“ Beim Rezept fürs Kalbsbeuschel hat Andreas für mehr als zehn Gäste kalkuliert. Er sagt: „Wenn man sich diese große Arbeit macht, sollen auch viele etwas davon haben.“ Einfach und schneller geht es bei den kleinen Jausen-Gerichten, die den Reiz der Wirtshausküche ausmachen, wie ein gut gebackenes Schnitzel. Über die Methode der Zubereitung einer Essigwurst kann man sich in Salzburg, aber nicht nur dort, trefflich unterhalten. Unser Rezept ist ein Referenzbeispiel und wir sagen: Speckknacker statt Knacker.

Haben Sie jetzt Hunger? Hunger ist übrigens keine Frage von Tageszeiten. Und beim Döllerer gibt es Essen nicht nur zu Mittag und am Abend, sondern genau genommen immer, wenn jemand Hunger haben könnte. Insofern ist dieses Wirtshaus dann doch auch sehr ein Gasthaus.

Deshalb sind die Rezepte nicht der gebräuchlichen Form nach von Vor- bis Nachspeise gereiht. Wir folgen den Tageszeiten im Wirtshaus vom späten Frühstück, auch Frühschoppen genannt, der neben der Nahrungsaufnahme auch für ein soziales Zusammentreffen sorgt, über den Mittagstisch bis zur Jause und zum Abend. Jede Tageszeit hat ihr Essen. Das scharfe Gulasch für den Vormittag, die Pofesen zum Kaffee. Und an den Tagen, an denen Familie und Freunde sich zusammenfinden, eines der Prachtstücke von Andreas' Küche: Kalbsnierenbraten.

**Immer noch hungrig? Genießen Sie. Sie müssen nur vorher noch ein bisschen kochen.**

Viel Vergnügen mit beidem!

Andreas Döllerer  
Alexander Rabl

**Oft trägt Gastfreundschaft weibliche Züge,  
aber nur beim Döllerer in Golling ist es das  
Lächeln von Christl Döllerer, das die Gäste  
willkommen heißt.**



# Du schon wieder?

Der Gast betritt das Wirtshaus. „Willkommen“, sagt die neben dem Eingang ausgehängte Speisekarte. „Willkommen“, sagt der Stammtisch. Und fügt hinzu: „Lange nicht dagewesen.“ „Stimmt, erst gestern Abend“, denkt der Gast. „Willkommen“, sagt die von den Hinterteilen vieler Generationen eingesessene und wie ein Maßschuh auf Hochglanz polierte Sitzbank.

„Willkommen“, sagt der Wirt. „Willkommen“, sagt die Wirtin. Manchmal ist es die Wirtin, die vor dem Wirt „willkommen“ sagt. Dem Gast sind beides und beide willkommen. „Willkommen“, sagen die Senioren-Wirte. „Willkommen“, sagen die Kinder der Wirte. „Willkommen, darf es ein Glas sein?“, sagt der Ober. „Willkommen“, sagt der Praktikant, der auf den Job des Obers scharf ist, und: „Welches Wasser wünschen Sie?“ „Wozu Wasser?“, denkt der Gast.

„Willkommen“, sagt das kleine Bier, das kurz nach dem Eintreffen des Gastes vor ihm zu stehen kommt, aber nicht zu kurz nach diesem Eintreffen, denn ein gutes Bier braucht Zeit. „Willkommen“, sagt die Speisekarte.

„Willkommen“, sagen Brot und Butter, „aber nehme er nicht zu viel von uns. Dies ist ein Wirtshaus. Und keine Backstube.“ „Willkommen“, sagt das Beuschel. „Servus“, sagt das Spiegelei auf dem Beuschel. „Du schon wieder“, sagen die Schwarzbeernocken. „Auf Wiedersehen“, sagt der Gast schließlich und dann fügt er betreten hinzu: „Habe ganz vergessen, welcher Tag heute ist. Habt ihr morgen auch wieder offen?“ „Morgen ist Ruhetag“, antwortet der Wirt. Und lächelt. Die Wirtin lächelt mit ihm.

„Aber für dich, der du nie genug kriegen kannst, gibt es dieses Kochbuch.“





# Frühschoppen





## **Brunch ohne Kipferl und Cappuccino**

Das können sich viele der Leser dieses Kochbuches nicht vorstellen. Da, wo der Begriff des Frühschoppens entstand, steht man zu einer Uhrzeit auf, zu der manche jüngeren Städter erst ins Bett gehen, und das hat nichts damit zu tun, dass sie gerade ein Baby in der Familie begrüßen dürfen. Der Frühschoppen ist der Brunch des Landmenschen, der um die Zeit, in der man in Berlin oder Wien aus dem Club zum späten Frühstück schreitet, schon mal ein paar Stunden mit seiner Berufung, der Arbeit mit Tieren, auf dem Feld oder mit der Vorbereitung der Sonntagspredigt verbracht hat. Geht der Landwirt nach jedem Arbeitsschritt im Stall und auf dem Ackerboden auf ein Beuschl und ein Bier ins Wirtshaus? Nein, das späte Frühstück ist besonderen Tagen vorbehalten. Oft findet es nach der Messe statt, wenige lassen den Kirchgang auch aus. Zum Frühschoppen gibt es keinen Kirchenchor, sondern fröhliches Umtata. Denn dieser ist die Zeit der Ausgelassenheit, des Laisser-faire, Laisser-boire, vor allem des frisch gezapften Biers. Den Milchkaffee oder den edlen, aus Paris importierten Tee überlässt der Landmensch dem Städter (wir zitieren aus dem Werk „Stille Tage in Klischee“). Zuerst ein Bier, dann Beuschel, dann ein Bier, Brühwurst aka Frische mit süßem Senf oder ein kräftiges Gulasch. Noch ein Bier. Hitze und Schärfe sind zu dieser Tageszeit gefragt, die Magentabletten bereit, denn manchmal ist es am Vorabend fordernd zugegangen und

der Körper, zu dem auch Kopf und Magen gehören, verlangt nach Reparaturmaßnahmen. Am Herd stehen dann die Mechaniker mit Kochmütze, die die Verwerfungen im Organismus der Gäste geradebiegen. Nach dem Frühschoppen verlässt der Gast das Wirtshaus gestrafften Körpers und hoch erhobenen Hauptes. Es geht jetzt nämlich heim zum Mittagessen. Oder auch nochmal ins Bettchen.

# Rieslingsbeuscherl



## ZUBEREITUNG

*15 - 20 Portionen*

## ZUTATEN

### Beuschel

---

2	küchenfertig vorbereitete Beuschel (Kalbslunge, Kalbsherz, Kalbszunge)
—	Salz
5	Wacholderbeeren
4	Lorbeerblätter
1 TL	schwarzer Pfeffer
1	halbierte, gebräunte Zwiebel
1 kg	grob geschnittenes Wurzelgemüse

### Einbrenn

---

400 ml	Pflanzenöl
500 g	Mehl
6 l	Kochsud vom Beuschel
200 g	Schalottenwürfel
100 g	Butter
400 ml	trockener Weißwein
600 g	fein juliennartig geschnittenes Gemüse (zu gleichen Teilen Karotte, Knollensellerie, gelbe Rübe)

### Zum Abschmecken

---

—	Essiggurkenwasser
—	Apfelbalsamicoessig
—	Rieslingessig
—	gemahlener Kümmel
—	gemörserte Senfkörner
—	Zitronenschale
—	Majoran
—	Salz
—	Pfeffer
50 g	trockener Riesling
2 EL	geschlagenes Obers

Lunge 2-3 Stunden gut wässern, dabei das Wasser wechseln, bis es klar bleibt. Dann in leicht gesalzenem Wasser aufkochen, Gewürze, Zwiebel und Wurzelgemüse begeben und alles gemeinsam ca. 1 Stunde auf mittlerer Temperatur leicht köcheln lassen, dabei immer wieder den beim Kochen entstehenden Schaum abschöpfen.

Wenn die Beuschl gar sind (mit einer feinen Fleischgabel überprüfen - es darf kein Blut mehr austreten, Herz und Zunge können länger brauchen als Lunge) herausnehmen und abschrecken. Den Sud durch ein Tuch passieren, 6 l abmessen.

Jetzt ist Feinarbeit angesagt. Beuschl gut parieren, also Adern und Fett wegschneiden, und dann die Beuschl in feine Streifen schneiden.

In einem großen Top aus Pflanzenöl und Mehl eine klassische Einbrenn zubereiten, also Öl erhitzen, Mehl dazugeben und umrühren, bis das Ganze dunkelbraun ist. Mit Beuschelsud auffüllen, aufkochen lassen. In einer Pfanne die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Dem kochenden Sud begeben, ca. 1 Stunde kochen lassen, danach geschnittenes Beuschel und Gemüsejulienne begeben und weitere 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Abschmecken. Vor dem Servieren Riesling einrühren und Obers unterziehen. Den Klassiker österreichischer Innereienküche in tiefen Tellern oder Tassen servieren.

***Tipp:*** *Beuschel zu kochen ist eine eher aufwändige Angelegenheit - kochen Sie gleich eine größere Menge und frieren den Rest ein (oder rechnen Sie das Rezept auf die nötige Menge hinunter). Zum Beuschel passen*

*Serviettenknödel, Grießstrudel oder einfach eine Scheibe Brot. Und Schnittlauch. Spiegelei geht auch.*

# **Rindssuppe Döllerer**



# **Der festliche Aufmarsch der Suppeneinlagen. Am besten zu Blasmusik oder zu Mozarts Haffner- Serenade.**

## **ZUBEREITUNG**

*4 Portionen*

## **ZUTATEN**

### **Speckfarfel**

---

230 g	griffiges Mehl
50 ml	Milch
50 ml	Wasser
2	Eier
—	Salz
—	fein gehackte Petersilie
—	Muskatnuss
80 g	in kleine Würfel geschnittener Schinkenspeck

### **Grießnockerl**

---

60 g	zimmertemperierte Butter
1	Ei
—	Muskatnuss
—	Salz
120 g	Weizengrieß

### **Frittaten**

---

2	Eier
100 g	glattes Mehl
250 ml	Milch
1	Prise Salz
—	etwas Pflanzenöl
—	Rindssuppe (S. 115)
—	fein geschnittener Schnittlauch