

„Wir haben sogar den Germknödel eliminiert“

Klaus und Gunda Dutzler führen am Gleinkersee ein Ausflugsgasthaus mit viel Bio und eigener Landwirtschaft. Missionare wollen sie keine sein

AUSFLUG: SEBASTIAN FASTHUBER

Es gibt Orte, an denen selbst die hartnäckigsten Naturverweigerer einknicken und ins Schwärmen geraten. Der eine gute Stunde von Linz entfernte Gleinkersee im oberösterreichischen Traunviertel gehört unzweifelhaft dazu. Man fährt in Windischgarsten von der Autobahn ab, durchquert die Gemeinde Roßleithen und folgt danach einige Kilometer einer kleinen Straße, die sich auf gut 800 Meter Seehöhe hinaufwindet. Wo die Straße endet, hat man das Ziel erreicht.

Die Kulisse aus Wasser, Wiesen, Bäumen und Bergen ist zu jeder Jahreszeit ein faszinierender Anblick. Der am Nordrand des Toten Gebirges gelegene Gleinkersee hat mit 600 Metern Länge und 400 Metern Breite eine sehr kompakte Größe und ließe sich bei einem kleinen Spazierweg an sich schnell umrunden, wenn man nicht alle paar Meter stehenbleiben müsste, um Fotos zu machen oder einfach ergriffen zu schauen.

An anderen Tagen schafft man es gar nicht so weit, denn der Weg vom Parkplatz zum Gleinkersee führt über das Gasthaus Seebauer. Passenderweise liegt am vielleicht schönsten See Österreichs auch das beste und ungewöhnlichste Ausflugsgasthaus weit und breit. Dass es sich zwar um ein Selbstbedienungsrestaurant, aber um kein 08/15-Ausflugsgasthaus handelt, zeigt schon ein Blick auf die hier angebotenen bzw. nicht angebotenen Speisen.

Beim Seebauer gibt es zum Beispiel aus Prinzip keine Pommes. Weil es auch keine Fritteuse gibt. Schnitzel wiederum werden nur an Tagen verkauft, an denen nicht so viel los ist und das Küchenteam die Müße zum Rausbrutzeln hat. Denn hier wird nur selbst und frisch gekocht. Und bis auf ganz wenige Ausnahmen ist auf der Speisekarte alles bio. Das Schweine- und Rindfleisch stammt überhaupt von eigenen Tieren, was man auch schmeckt. Ganz gelassen ausgesprochen: Der Schweinsbraten von der Gleinkersau ist eine kleine Weltsensation.

Gelassenheit braucht auch Gunda Dutzler, die das Wirtshaus zusammen mit ihrem Mann Klaus seit vier Jahren führt. Es ist ein Sonntag am Beginn der Saison, das Wetter frühsummerlich. Ab zwölf Uhr werden Spaziergänger sowie Wanderer, die am Vormittag den 1500 Meter hohen Seespitz erklommen haben, den Gastgarten stürmen. Die beiden Stuben sind für Familienfeiern reserviert, dort wird ausnahmsweise auch an die Tische serviert. Klaus Dutzler ist leicht nervös: „Wir haben heute viel zu wenig Personal.“ Also wird er selber ordentlich rotieren.

Die Dutzlers sind keine typischen Wirtsleute, sondern Quereinsteiger in die Gastronomie, allerdings solche mit Vorbelastung. Klaus Dutzler hat als Bursch die Hotel-



Wenn Klaus Dutzler am Wochenende von Wien nach Oberösterreich pendelt, wird er vom ORF-Mann zum Seebauer

Fortsetzung nächste Seite



Nachdem sie den Gleinkersee umrundet haben, fallen die hungrigen Ausflügler im Wirtshaus ein



Fortsetzung von Seite 59

fachschule in Bad Ischl absolviert. Leidenschaftslos: „Ich bin da nur hin, weil mein Cousin dort war. Ich wollte immer schon Journalist werden.“ 20 Jahre wirkte er als Innenpolitik-Redakteur bei *Profil*, *Format* und im ORF-„Report“, seit ein paar Jahren gehört er der Redaktion von „Am Schaulplatz“ an. „Ein angenehmes Arbeiten, weil man mit gesellschaftspolitisch relevanten Sachen zu tun hat, ohne in der Parteipolitik drin zu sein.“

Das Wirtshaus am Gleinkersee haben bis vor ein paar Jahren die Eltern seiner Frau geführt. Gunda Dutzler ist hier aufgewachsen und hat früher natürlich im Betrieb mitgeholfen. Sie hätte sich jedoch nie träumen lassen, dass sie zurückkommen würde, um den Laden selbst zu schupfen. Nach der Matura studierte sie in Wien Biologie und arbeitete an der Uni. Das Paar hat zwei Töchter mit 25 und 16 Jahren.

2009 war das damalige Gasthaus schwer baufällig. Entscheidungen mussten getroffen werden. Renovieren oder neu bauen? Zusperrern oder weitermachen? Nachdem die alten Wirtsleute lang genug gerackert hatten, stellte sich noch eine dritte Frage: Übernimmt die nächste Generation den Betrieb? Nach kurzem Abwägen war den Dutzlers klar: „So etwas kann man nicht hergeben.“ Sie bauten das Haus völlig neu und etwas größer, schließlich können im Sommer bis zu tausend Gäste pro Tag kommen.

Seither pendeln die beiden wöchentlich zwischen Wien und dem See. Gunda ist während der Saison bis auf Montag und Dienstag immer in Oberösterreich, Klaus kommt am Freitag nach, wenn er nicht gerade Urlaub hat. Dann arbeitet er die ganze Woche am Gleinkersee. „Es gibt keinen Grund zu jammern“, kommentiert er die Doppelbelastung. „Ich mag meine beiden Berufe sehr. Und ich genieße es, Wien und das Land zu haben.“

Die Dutzlers sind nicht nur Wirte. Den Grund, auf dem das Gasthaus steht, müssen sie zum Glück nicht mieten oder pachten, er ist seit 1902 in Familienbesitz. Mit 23 Hektar umfasst er einen großen Teil des Südufers. Auf dem Gelände befinden sich auch ein Campingplatz, ein Bootsverleih und eine Liegewiese mitsamt Spielplatz, alles



ebenfalls von Familie Dutzler betreut, sowie ein verpachteter Hochseilgarten.

Weil immer noch ziemlich viel Wiese frei war, hatte Klaus Dutzler vor ein paar Jahren die Idee, eigene Viecher zu halten. Er begann zum Thema zu recherchieren: „Ich bin zu dem Schweineexperten Karl Schar-dax gefahren und habe mir seinen Betrieb angeschaut. Fred Zehetner, der bei Laa an der Thaya die größte Galloway- und Angus-Rinderfarm in Österreich hat, ist überhaupt hergekommen und hat mir gesagt, was ich alles brauche. Ich war ja völlig ahnungslos.“

Zum Gasthaus Seebauer gehört inzwischen auch eine Landwirtschaft. Unter dem Namen „Gleinkersau“ und „Seekuh“ werden direkt am See seltene Schweine (Turo-polje, Mangalitza, Duroc und Schwäbisch-Hällische Landschweine) und Rinder (Angus, Galloway und Pustertaler Sprinzen) gehalten. „Das Ziel war immer, alte Rassen zu haben“, so Dutzler. „Pustertaler Sprinzen waren in der Monarchie die verbreitetste Rinderrasse. Später war der Hass auf die Habsburger so groß, dass sie die Zucht in Italien sogar verboten haben. Aber die Fleischqualität ist super und sie sind vom Charakter sehr gemütlich.“

Anfangs wollten die Dutzlers einen eigenen Stall bauen, was sich als nicht finanzierbar erwies. Darum suchten sie Partner und fanden gleich mit dem direkt unterhalb gelegenen Betrieb einen Kooperationsbauern. Die Rinder sind je nach Alter entweder am See oder beim Nachbarn im Stall untergebracht. „Mutterkühe mit Kindern hier zu halten, wo ständig Leute mit Kindern und Hunden unterwegs sind, wäre zu gefährlich. Die verteidigen ihre Kinder“, erklärt Dutzler. „Die großen, schlachtreifen Rinder stehen auch schon unten. Bei uns sind die kleinen Ochsen mit acht, neun Monaten.“

Als unerfahrener Jungbauer erlebte er mitunter auch brenzlige Situationen: „Angus-Rinder sind ein bissl ärger als Pustertaler. Die rennen im Galopp auf dich zu. Du kannst in so einer Situation nicht mehr weglaufen, sondern nur noch Selbstbewusstsein signalisieren und stehenbleiben.“ Passiert ist ihm nie was: „Sie haben immer noch rechtzeitig gebremst.“ Mitt-



Es ist gar nicht so leicht, die ständig herumwuselnden Dutzlers gemeinsam auf ein Foto zu bringen

FOTOS:
REINHARD
WINKLER

lerweile merkt er, wenn sie ihre Ruhe haben wollen.

Durch die TV-Serie „Ochs im Glas“, in der das Trio Ingo Pertramer, Florian Holzer und Thomas Nowak das Fleisch eines ganzen Ochsen verkochte und einreichte, erlangte das Fleisch vom Gleinkersee schnell überregionale Bekanntheit. Und man wurde zum Vorzeigebetrieb, was respektvolle Tierhaltung betrifft. „Bei uns hat ein Tier ein Leben gehabt, bevor es gestorben ist“, bündelt Dutzler seine Philosophie in einem Satz.

Das Tüfteln hört indes nie auf. Eine heuer viel bestaunte Neuigkeit auf der Schweinewiese ist das sogenannte Keimrad, auf das Dutzler ein Bio-Hendlzüchter aus Kremsmünster gebracht hat. Aus fünf Kilo Getrei-



Bei bis zu 1000 Gästen pro Tag hat Gunda Dutzler in der Küche gut zu tun. Die Laune ist trotzdem blendend. Jetzt macht sich die Tourismusfachschule bezahlt: Auch Klaus Dutzler ist regelmäßig am Herd zu finden



Unter den Markennamen ›Gleinkersau‹ und ›Seekuh‹ werden direkt am See seltene Schweine- und Rinderrassen gehalten



bauern die Tiere, schlachtet sie in einem eigenen Schlachtraum und verarbeitet sie zu Würsten, Schinken, Speck und vielem mehr. Manchmal fährt Schmeissl auch zu Bauern und kauft ihnen eine alte Milchkuh ab, die keine Kälber mehr bekommen kann. „Im Alter wird das Fleisch immer grobfasriger und intensiver im Geschmack“, so Dutzler. „Dieses Fleisch ist perfekt für Burger oder Gulasch. Und die Knochen ergeben eine ganz tolle Suppe, so kriegt man sie mit jungen Knochen gar nicht zusammen. Bei 350 Kilo Schlachtgewicht zahlen wir ungefähr 1100 Euro brutto. Für Bio-Qualitätsfleisch ist das nicht viel.“

Würde er im Handel einkaufen, müsste er für seinen Schweinsbraten locker 20 Euro verlangen, überschlägt Dutzler. Tatsächlich kostet er heuer 13,50 Euro. Nicht viel mehr als in einem konventionellen Wirtshaus, wobei nicht nur das Fleisch Lichtjahre von einem durchschnittlichen Schweinsbraten entfernt ist. Auch die Zutaten für die Knödel und den Krautsalat sind regionale Bioprodukte.

„Wir arbeiten qualitätsoptimierend, nicht gewinnoptimierend“, sagt der Wirt. „Wem es trotzdem zu teuer ist, der kann woanders hingehen. Es gibt in Österreich keine Unterversorgung an konventionellen, billigen Lebensmitteln in der Gastronomie. Bei mir hat sich aber noch niemand über die Preise beschwert. Die Leute würden was sagen, wenn der Schweinsbraten schlecht wäre.“

Die Dutzlers wollen zeigen, dass es auch anders geht und es in der Gastronomie möglich ist, gute, ehrliche Produkte in Bioqualität anzubieten: „Wir wollen keine Missionare sein. Aber es ist schon komisch, dass man als Privater in einem Supermarkt mittlerweile gut Bio einkaufen kann. In einem Wirtshaus dagegen hat man keine Ahnung, was man isst.“

Dutzler kann bei fast allem genau sagen, wo es herkommt. Vieles wird in der Umgebung oder zumindest im Bundesland produziert. Der Kaffee stammt von der Rösterei Suchan aus Freistadt, das Gebäck vom auch in Wien mittlerweile starken Gragger aus Ansfelden, das Mehl von einer Innviertler Mühle, die mit heimischen Getreidebauern zusammenarbeitet, das Gemüse

aus Eferding. Bis auf Nüsse, Ketchup und Senf ist inzwischen fast alles bio, was beim Seebauer auf den Tisch kommt.

Convenience-Produkte sind nicht darunter: „Wir haben heuer sogar den Germknödel eliminiert.“ Stattdessen gibt es Riesenchuteln. Sogar die Brioche-Buns für die Burger sind selbstgemacht. Mittlerweile hat man auch die Versorgungsgarantie im Griff: „Es ist gar nicht so leicht, Bio in einem größeren Wirtshaus durchzuziehen. Ich kann nicht sagen: Heute haben wir ein volles Haus, jetzt müssen wir die Biolinie leider verlassen, weil uns etwas ausgegangen ist.“

Der Wirtsberuf ist kein Zuckerschlecken. Die anfallenden Fixkosten hat Klaus Dutzler anfangs unterschätzt. Allein das Kaffeemaschinenservice kostet jährlich 2000, die Bio-Zertifizierung immerhin 1000 Euro. Heuer mussten fünf neue Registrierkassen angeschafft werden, selbst für die Eistruhe braucht es eine eigene. Er verstehe schon, dass viele Wirte jammern, sagt Dutzler. „Die Bürokratie ist sehr mühsam, das angebliche Tourismusland Österreich hat komische Rahmenbedingungen für Gastwirte. Mich wundert es nicht, dass so viele Wirtshäuser zusperren und es immer mehr Systemgastronomie und Pizzabuden gibt.“

Den Eindruck, sie würden etwas Elitäres machen, möchten die Dutzlers aber unbedingt vermeiden: „Wir sind keine Bobo-Hütte und es ist auch nicht der Welser Zahnarzt, der hier am Wochenende mit dem Hubschrauber landet. Unsere Gäste reichen quer durch den Gemüsegarten. Was sie vereint, ist, dass sie sehr angenehme Gäste sind. Sie fragen viel, wo die Sachen herkommen. Und sie freuen sich, dass sie unseren Schweinsbraten mit einem guten Gewissen essen können.“

Es ist kurz nach elf. Bald geht der Mittagbetrieb los, Klaus Dutzler muss in die Küche. Später wird er eine Kurznachricht schicken: „Es gab eine Stunde Stress pur, aber am Schluss waren alle zufrieden – und wir ziemlich fertig.“

Wenn es abends ruhig wird am Gleinkersee, geht er meist noch die Schweine füttern. Bei aller Liebe zu den Gästen: „Das macht mir am meisten Spaß.“

de macht es binnen drei Tagen 25 Kilo gekeimtes Getreide: „Ab und zu sprüht man Wasser darauf. Wenn das Getreide zu keimen beginnt, verändern sich die ganzen Inhaltsstoffe. Man erhält ein viel hochwertigeres, besser verdaubareres Futter. Die Schweine lieben es, weil es ein bisschen süß ist.“

Gerade hat Heinz Schmeissl nach den Schweinen geschaut. Er ist der Mann, der bei „Ochs im Glas“ den tödlichen Schuss verpasste und die fachgerechte Zerlegung des Tiers vorzeigte. „Ohne Heinz wäre der Betrieb völlig unmöglich“, sagt Dutzler. Schmeissl hat früher eine Bio-Fleischhauerei in Bad Aussee geführt und den Seebauer schon damals mit Fleisch beliefert. Mittlerweile ist er voll hier engagiert, betreibt gemeinsam mit dem Kooperations-

Infos, Öffnungszeiten:
www.gleinkersee.at