

Hinter den sieben Stodern

Traumhafte Landschaft, lebendiger Tourismus, reichlich gute Sachen – die Region um den Pyhrnpass ist noch immer ein Geheimtipp, obwohl es längst kulinarische Highlights gibt.

Von Florian Holzer Fotos von Kurt Pinter

Schaut man sich die Landkarten der diversen österreichischen Gourmet-Guides an, prangt da ziemlich genau in der Mitte ein weißer Fleck, der sich von Amstetten im Norden über Wiener Neustadt im Osten, dem Salzkammergut im Westen und Judenburg im Süden erstreckt (die erfreuliche Häufung herrlicher Wirtshäuser und Restaurants im gebirgs-waldigen Bermuda-Dreieck Semmering, Mariazell, Leoben jetzt mal ausgenommen). Und rund um den Pyhrnpass, einer der zentralen Verbindung von Norden nach Süden, schaut's überhaupt traurig aus: Ein einziges Punkterl in Windischgarsten, das Rössl's Gourmetstüberl – nur dort ist der Koch vor ein paar Monaten auch weggegangen.

Aber zum Glück nicht weit, nämlich im Nachbarort Pichl übernahm Christoph Kerbl kürzlich eine ehemalige Ortsrand-Pizzeria und gestaltete sie zu einem schmucken Restaurant mit durchwegs moderner Attitüde um. Und das keineswegs nur optisch. Der junge Mann, der unter anderem eineinhalb Jahre bei Lisl Wagner-Bacher arbeitete, bevor er im Windischgartstener Restaurant seiner Schwester die eine oder andere Haube erkochte.

Christoph Kerbl hätte auch Angebote aus gastronomisch etwas dichteren Gegenden gehabt. „Aber da hätte ich mir alles wieder neu aufbauen müssen, ich hab' hier meine Produzenten“. Man werde sich schön langsam des einzigartigen Potenzials dieser Landschaft bewusst, meint Kerbl. So kennt der Gastronom einen Winzer, der auf 1000 Höhenmetern Wein anbaut („sauer, aber nicht schlecht“) und seit Kurzem sogar Spargel erntet. Auch Artischocken könne er vielleicht bald aus Spital am Pyhrn beziehen. „Es gibt eine Menge Enthusiasten hier in der Gegend.“

Allerdings existieren kaum kulinarische Traditionen und das Niveau der Wirtshäuser geht kaum über das Schweinsbraten-Niveau hinaus. Kerbl bereichert die Landschaft auf dualistische Art und Weise: In Schmalz gebackenes Schnitzel, gekochtes Hüferschwanzl vom Alpenvorland-Rind mit Wurzelgemüse und Semmel-