



Kulinarik, perfekt inszeniert

Veronika Kirchmair und Claus Haslauer bieten ihren Gästen eine Vielfalt an Gaumenfreuden und edlen Tropfen im **St. Peter Stiftskulinarium**, dem ältesten Restaurants Europas. Haydn und Mozart waren zu Gast, aber auch Lagerfeld und Netrebko. Im Februar feiert Villazón hier seinen 50. Geburtstag

Von Gabriela Schnabel

Es gilt als das älteste Restaurant Mitteleuropas und befindet sich in Salzburg. Seit mehr als 1.200 Jahren werden im St. Peter Stiftskulinarium Gastlichkeit und Weinkultur gelebt. Schon Wolfgang Amadeus Mozart und Joseph Haydn waren hier urkundlich erwähnt, aber auch Prominente wie Karl Lagerfeld oder Anna Netrebko schätzten das Ambiente, die Kulinarik und die Weinvielfalt des Betriebes. Veronika Kirchmair, 66, und Claus Haslauer, 57, die in den vergangenen 30 Jahren den Betrieb mit Achtsamkeit ins 21. Jahrhundert geführt haben, gaben News einen Einblick in ihr Schaffen, das mit viel Herzblut verbunden ist.

Keine leichte Aufgabe, das historische Juwel, das als Teil der Klosteranlage der Benediktiner-Erzabtei St. Peter am Fuß des Mönchsbergs zum Teil in den Fels hinein gebaut wurde, in die Moderne zu führen. Die Gaststätte mit elf Themenräume und dem Arkadenhof mit Innengarten bietet Platz für bis zu 850 Gäste. Neben der Spar-

te Catering und dem Veranstaltungsreich Momentum Events befinden sich auch zwei Restaurantkonzepte unter einem Dach: In der Genussstube Achthundert&Drei wird auf höchstem Niveau gekocht und im Peter werden heimische Gerichte wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz oder Salzburger Nockerl offeriert.

Männer Domäne

Claus Haslauer war gerade mal 25 Jahre alt, als er St. Peter als Pächter übernahm. Ein Betrieb, der zwar funktionierte, dem aber die weibliche Hand fehlte. Veronika Kirchmair, eine Hotelierstochter aus Seefeld, wurde ihm als kompetente Geschäftsführerin empfohlen. Doch die war nicht so leicht zu überzeugen: „Der Betrieb war nur von Männern dominiert. Deshalb fragte ich gleich zu Beginn, ob er auch mit Frauen umgehen kann, die selbst schöpfen.“ Hinzu kam, dass es Kirchmair schwer fiel, sich von ihrer Tochter zu trennen, die nach der Matura ihre eigenen Wege ging. „Sie meinte

liebevoll, Mutter, Du musst raus. Pack die Koffer, wir können nicht ewig zusammenbleiben.“

Der Wechsel in die Stadt an der Salzach lohnte in jeder Hinsicht. Nicht nur, dass Kirchmair sich schnell einlebte und frischen Wind nach St. Peter brachte, verliebte sich der Chef in sie und heiratete sie vor 15 Jahren. Eine Win-win-Situation für beide. Auch wenn die beiden privat und beruflich ein Team sind, werden die Aufgaben klar getrennt: „Mein Mann ist für die Finanzen und die Küche zuständig, ich für Human Resources und das gesamte Gestalten des Interieurs.“ Diese Beschreibung wäre ein wenig zu kurz gefasst, denn Gastronom Haslauer erkochte selbst zwei Hauben für das Achthundert&Drei. Und Ehefrau Veronika gestaltet nicht nur das gesamte Interieur selbst, je nach Jahreszeit und Thema sondern verantwortet auch alle Veranstaltungen. Highlight war ein exklusives Dinner für Karl Lagerfeld am Vorabend seiner Chanel-Show: „Die Vorberei- ▶

Fotos: St. Peter Stiftskulinarium Salzburg/ Anja Koppitsch Photography (3)



PERFEKT GESTYL'T. Für das Interieur und die gesamte Gestaltung in St. Peter zeichnet Veronika Kirchmair verantwortlich. Jedes Dekoteil wird von der Hausherrin höchstpersönlich in Szene gesetzt



tungen dauerten knapp ein halbes Jahr. Da ging es um jede Nuance bei der Deko, abgesehen davon, dass Lagerfeld total abgeschottet werden musste und nur sein Butler ihn bedienen durfte. Ich bin fast verrückt geworden“, erinnert sich Kirchmair lachend. Übung im Umgang mit der Prominenz hat sie jedenfalls genug, sie richtete auch die Verlobungsfeier von Anna Netrebko und Yusif Eyvazov aus und ist gerade dabei, die Feierlichkeiten zum 50. Geburtstag von Startenor Rolando Villazón vorzubereiten.

Doch auch das Stammpublikum kommt nicht zu kurz. In der winterlichen Outdoorlounge gibt es Fondue-Variationen von herzhaft bis süß. Ein Geheimtipp ist das „Toblerone-Fondue mit Eierlikör“, eine Eigenkreation von Veronika Kirchmair und Claus Haslauer. Wem es für Champagner zu kühl ist, dem offeriert die Seniorchefin Theresa Haslauer zünftigen Glühwein in der Hütte. Prost! 

ROLE-MODEL. Veronika Kirchmair ist das beste Aushängeschild für das Stiftskulinarium. Sie verkörpert das Bodenständige ebenso wie die Exklusivität. Beides spiegelt sich in der haubenprämierten Genussstube Achthundert&Drei und im Restaurant Peter wider

„Mein Mann liebt Toblerone! Diese Rezeptur ist sein Favorit für den Winter



Lieblingsrezept:

TOBLERONE- SCHOKOLADENFONDUE

- 400 g Toblerone-Schokolade
- 125 ml Schlagobers
- 25 g Butter
- Verschiedene Obstsorten
- Wahlweise: Biskuit, Kekse, Marshmallows (wer möchte, Grand Marnier, Eierlikör oder Baileys)

Die Toblerone zerkleinern und mit dem Schlagobers und der Butter über einem Wasserbad langsam erhitzen. Die Temperatur sollte nicht mehr als 50 Grad erreichen, denn Schokolade verträgt keine Hitze. Unter ständigem Rühren die Schokolade cremig auflösen. Wir verwenden am liebsten die klassische Toblerone mit Milchsokolade. Das Rezept kann man aber auch mit dunkler oder weißer Toblerone ausprobieren. Wer möchte, kann an dieser Stelle das Rezept noch mit einem Schuss Grand Marnier, Eierlikör oder Baileys verfeinern.

Wenn alles zergangen ist, die Sauce in ein Fonduegeschirr geben und mit einer Kerze warmhalten. Man sollte zum Warmhalten keine größere Flamme verwenden, um ein Anbrennen der Schokolade zu vermeiden.

Die verschiedenen frischen Obstsorten in mundgerechte Happen schneiden und auf den Tisch einstellen. Besonders gut harmonisieren Bananen, Weintrauben, Erdbeeren, Ananas und Feigen. Dem Genuss sind hier aber kaum Grenzen gesetzt. Neben Obst kann man natürlich auch feine Kekse, Biskuit oder Marshmallows vorbereiten.

Alles einfach mit der Fonduegabeln in die Schokolade tauchen und das Toblerone-Fondue sofort genießen.

Guten Appetit