

A photograph of a woman with short, light-colored hair, wearing a light-colored blazer over a white top, standing in a stone archway. She has her arms crossed and is looking towards the camera. The archway is made of rough-hewn stone and is part of a building with white walls and a wooden window frame. Lush green plants and bushes are in the foreground and to the left of the archway. The lighting is soft, suggesting late afternoon or early morning.

Die älteste Gaststätte der Welt: Schon vor 1200 Jahren schritten hungrige Reisende durch das steinerne Portal des »Stiftskellers« in St. Peter. Heute führt Veronika Kirchmair mit ihrem Mann den Betrieb.



# ALLES WIRT GUT

Das Wirtshaus ist seit Jahrhunderten Teil unserer Kultur. Die Zeiten sind schwieriger geworden. Dabei ist der Gedanke der Gastlichkeit, der es einst groß gemacht hat, mehr als erhaltenswert. Was das echte Wirtshaus ausmacht – und wo man es heute noch findet.

**TEXT** MICHAELA HESSENBERGER, CHRISTOPH SCHWARZ,  
SEBASTIAN SPÄTH, VERENA CAROLA MAYER



Hannes Pruscha serviert seinen Stammgästen in seinem »Appiano« keine Schnitzl vom Kalb, sondern von der Schweinsfledermaus. Seit 110 Jahren gibt es das Lokal in der Wiener City.

**D**ampfende Eintöpfe, gebratene Hühner, süffiger Wein. Wer zu Beginn des neunten Jahrhunderts auf Reisen oder Wallfahrt war und Hunger und Durst verspürte, der trat im Herzen der aufblühenden Stadt Salzburg durch ein steinernes Portal – und wurde zum Gast.

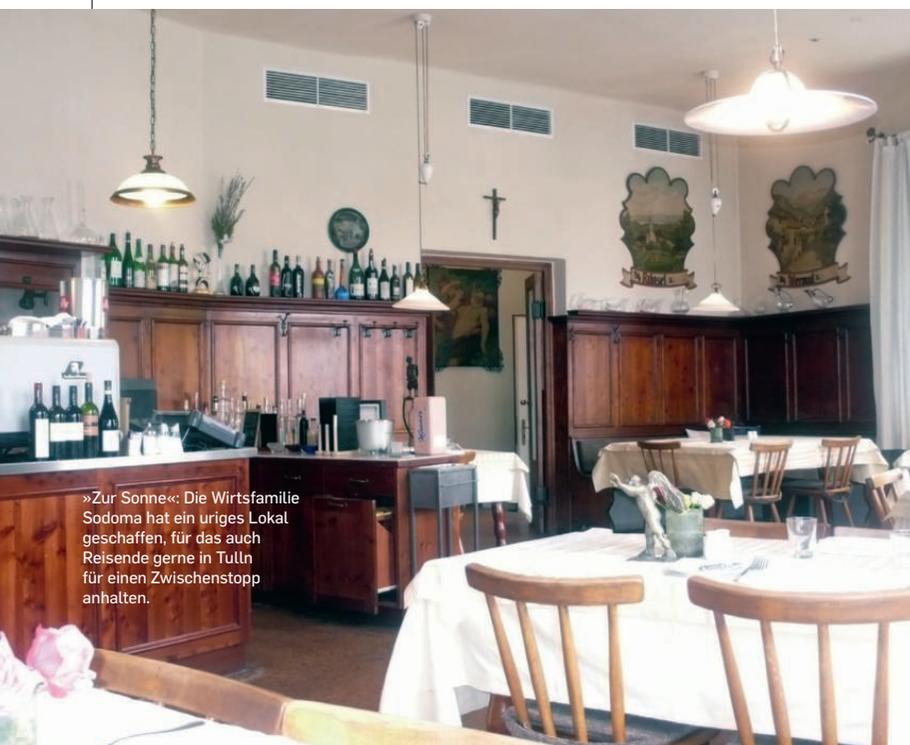
Bereits 803 wird der »St. Peter Stiftskeller« in Salzburg erstmals urkundlich durch Alkuin, einen Gelehrten und Gefolgsmann von Kaiser Karl dem Großen, erwähnt. Und gilt somit als älteste Gaststätte Europas, vielleicht sogar der Welt. Die Geschichte des »Stiftskulinariums« – so lautet sein heutiger Name – steht exemplarisch für jene des Wirtshauses. Es ist eine Kulturstätte und Institution, die eng mit unserer gesellschaftlichen Entwicklung verwoben ist.

»Ein Mensch, der keine Stammtischerfahrung gemacht hat«, meinte einmal der bayerische Kabarettist und große Wirtshauskenner Gerhard Polt, »der hat vom Leben nichts gelernt, der wohnt in anderen Dimensionen.« Wer würde ihm da widersprechen wollen? Im Wirtshaus konnte man immer schon Erfahrungen machen wie nirgends sonst.

Nicht nur, weil man sich hier alltäglich traf, sich austauschte und stritt. Sondern auch, weil hier jene Feste gefeiert wurden, die als die Eckpfeiler eines jeden Lebens erhalten: Taufen, Hochzeiten, Beerdigungen. Das Wirtshaus war über Generationen hinweg der zentrale Ort des Lebens. Es ist Kulturgut, Treffpunkt, ein Mikrokosmos für sich. Zuletzt ist er stark unter Druck gekommen.

#### ZEUGEN DER GESCHICHTE

Bis heute durchschreiten Gäste das Portal des »Stiftskulinariums«, das längst nicht mehr von den benachbarten Benediktinermönchen, sondern von Veronika Kirchmair und ihrem Mann Claus Haslauer geführt



»Zur Sonne«: Die Wirtsfamilie Sodoma hat ein uriges Lokal geschaffen, für das auch Reisende gerne in Tulln für einen Zwischenstopp anhalten.



Mitten im Grünen mit eigener Landwirtschaft und Schlachtung: Die Reitbauers brillieren nicht nur im »Steirereck« in der Stadt, sondern auch rustikaler am »Pogusch«.



Christian Grünauer hat sich echten Wiener Klassikern verschrieben.



wird. Wer die alte Pforte aufstößt, der steht direkt vor dem Herzstück des Hauses, der Küche, aus der das Klappern des Edelstahlgeschirrs zu hören ist. Rechter Hand gelangt man tief ins Gebäude hinein. Elf Räume gibt es insgesamt, von der Bürgerstube bis zum Barocksaal, Gewölbe und Holzvertäfelungen inklusive. Eine Holzterrasse führt in den ersten Stock, wo sich mit dem Kachelofen der älteste Winkel der Anlage findet. Auf ihm ist – Kachel für Kachel – die Geschichte der Erzäbte abzulesen. Auch wenn er nicht mehr beheizt werden kann, so zeugt er von Ereignissen, die sich vor Jahrhunderten im Klosterbezirk abgespielt haben.

Dass Karl der Große hier in Salzburg einst selbst Mahl gehalten hat, ist ebenso wenig verbrieft wie der Besuch von Goethes (eigentlich fiktiver Figur) Faust, der sich im 16. Jahrhundert zugetragen haben soll. Belegt ist, dass der Keller 1803 mit der »Biergerechtigkeit« die Erlaubnis erwarb, Gebrautes auszuschenken. Davor war der

## IM WIRTSCHAUS WERDEN JENE FESTE GEFEIERT, DIE ALS ECKPFEILER JEDES LEBENS HERHALTEN: TAUFEN, HOCHZEITEN, BEERDIGUNGEN.

»Stiftskeller« ein reines Weinlokal, in dem die Patres ausschließlich eigenhändig Gekelertes servieren durften. (Und dass dem »Stiftskulinarium« andere den Titel als ältestes Wirtshaus streitig machen wollen, das versteht sich fast von selbst – wie etwa das »Röhl« im deutschen Eilsbrunn, das seit 1638 bereits in elfter Generation fami-

liengeführt ist und sich so einen Eintrag im »Guinness Buch der Rekorde« sicherte.)

Aus der einst bodenständig-bäuerlichen Wirtshausküche in St. Peter ist heute ein Treffpunkt für Kulinarik-Fans geworden, ausgezeichnet mit zwei Falstaff-Gabeln. Klassiker wie Tafelspitz mit Semmelkren, Kalbsrahmgulasch und Hirschkalbrücken gibt es noch, ja. Aber auf der Karte stehen auch Ikarimi-Lachs oder ein »Vitello Garnelo« samt Wildfang-Rotgarnele und Yuzu-Note. »Gäste erwarten sich Uriges und Traditionelles, wenn sie das erste Mal kommen. Sie staunen nicht schlecht, was sich wirklich hinter unserem Portal verbirgt«, sagt Kirchmair. Fine Dining nämlich und Leidenschaft für gute Weine und Kunst. Auch den Stammtisch gibt es nicht mehr. Kirchmair und Haslauer richten lieber die Festspielpremiere aus, veranstalten Modeschauen und Vernissagen.

Auch diese Metamorphose ist Teil der Geschichte der Wirtshauskultur. Die >

> Wahrheit ist nämlich: In der Realität steht es heute nicht überall gut um die Institution. Immer wieder musste sie mit gesellschaftlichen Umbrüchen zu leben lernen. Mit verändertem Mobilitätsverhalten – immer im eigenen Ort essen, wie langweilig! –, mit veränderten Ernährungsgewohnheiten, Promillegrenzen, dem Rauchverbot. Gastronomiekonzepte und Ethno-Food aus aller Welt laufen dem Wirtshaus den Rang ab. Vielen gilt es als altmodisch. Es fehlt an Investitionen, frischen Ideen – und letztendlich Gästen. Und so nimmt die Zahl der Wirtshäuser stetig ab.

### TUGEND DER GASTLICHKEIT

In Österreich sank ihre Zahl, so man den Erhebungen Glauben schenkt, zwischen 2012 und 2022 um ein Drittel auf nunmehr rund 5000. Auch in den Nachbarländern Deutschland und Schweiz wurde das Wirtshaussterben ausgerufen. Und das nicht erst seit der Coronapandemie und den Lockdowns. Genaue Zahlen sind freilich schwer zu definieren. Das liegt auch daran, dass der Begriff des Wirtshauses diffus erscheint – und sich vom Gasthaus und

auch vom Restaurant schwer abgrenzen lässt.

Dabei ist der Gedanke, der das Wirtshaus einst groß gemacht hat, erhaltenswert. Es entstand aus der uralten Tradition, umherreisenden Fremden Unterschlupf zu gewähren. Gastlichkeit war eine angesehene Tugend. Mit dem Aufkommen der Geldwirtschaft wurden Kost und Logis an die Fremden zwar gewinnbringend verkauft, der Gedanke der Zwischenmenschlichkeit aber blieb. Wirtshäuser entwickelten sich rasch zu Orten des Austauschs. Öffentlich, aber irgendwie doch privat.

Am Stammtisch saß der Großbauer neben dem Bürgermeister, der Pfarrer neben dem Lehrer – und der neben dem Trinker. Hier wurde reale Politik gemacht. Bis heute kennen wir den Begriff der »Stammtischparole« im politischen Diskurs, bis heute versucht vor allem der Populist, die »Hoheit über die Stammtische zu erlangen«. Das sichert Wahlerfolge.

Vor allem in den ländlichen Regionen wurden die Wirtshäuser freilich auch abseits des Politischen rasch zum gesellschaftlichen

Mittelpunkt der Gemeinde. Der Sparverein traf sich, der Kegelklub, natürlich der Fußballverein. Und irgendwie waren hier alle zu Hause. Dass man im Wirtshaus »wia z' Haus« ist, ist tatsächlich mehr als eine sprachspielerische Redewendung: Im Gasthaus ist man Gast – die Bezeichnung geht auf das indogermanische Wort für »Fremdling« zurück. Im Wirtshaus hingegen ist man daheim.

Nicht zuletzt steht hier der Wirt im Zentrum. Das Wort entstammt dem germanischen »werdum«, dem Hausherrn. Der Wirt ist also Gastgeber, weiß um seine Kundschaft Bescheid, bringt alle zusammen, er gibt den Ton an. Er führt den Betrieb mit Schmach, notfalls mit der nötigen Strenge und mit Erfahrung. Viele Wirtshäuser, die etwas auf sich halten, sind seit Generationen in Familienhand. Dass vielerorts mittlerweile der Nachwuchs fehlt, ist ein

weiterer Teil des Problems.

Und dann wäre da nicht zuletzt, sondern vielleicht zuallererst die Speisekarte, die ein Wirtshaus



»Zur Dankbarkeit«: gemütliche Stube, bodenständiges Essen. Winzerfamilie Lentsch im Burgenland zeigt, dass es beim Wirten nicht nur Bier, sondern auch guten Wein geben kann.



Er war neben der Schank das Zentrum jedes Wirtshauses: der Stammtisch. Hier saßen der Großbauer, der Bürgermeister und der Pfarrer. Und hier wurde reale Politik gemacht.

zum selbigen macht: »Österreichische Traditionsgerichte, aber exzellent gekocht«, brauche es, sagt der Kulinarik- und Weinexperte Willi Klinger. Er entstammt jener Wirtsfamilie, die im oberösterreichischen Gaspoltshofen einst im »Gasthof Klinger« Thomas Bernhard zu ihren Stammgästen zählte. Mit seiner Mutter, der ikonischen einstigen Wirtin Hedi Klinger, schrieb er zuletzt das erfolgreiche Kochbuch »Klassiker der österreichischen Küche«.

#### SUPPE, SCHNITZERL, BIER

Was also muss beim Wirten auf die Karte? »Zuerst eine exzellente Rindssuppe. Auch ein Schnitzel, Innereien und ein Paprikage-richt gehören dazu, ein Gulasch oder ein Paprikahendel. Und dann der Sonntagsbraten aus dem Reindl, bitte frisch gemacht.« Kurzum: Beim Wirten muss die Menüfolge nicht wortreich erklärt werden, hier stößt man beim Blättern durch die (hoffentlich nicht zu große, das ist tatsächlich passé!) Karte mit Glück auf das eigene Lieblingsgericht.

All das sei »rar geworden«, klagt Klinger. »Echte österreichische Küche ist arbeitsintensiv und verlangt gutes Handwerk. Alles andere ist einfacher als das.« Nicht zuletzt, wenn am Ende der Preis stimmen soll – und das muss er im Wirtshaus jedenfalls: Hier

muss es leistbar sein. Genau das bringe die Gastronomen zusätzlich unter Druck, sagt Klinger: »Es geht ihnen wie dem Wiener Kaffeehaus. Dass Gäste wie vor 40 Jahren stundenlang dasitzen und nur Zeitung lesen oder am Stammtisch Karten spielen, das geht sich finanziell nicht mehr als.«

## DAS BIER IST EIN DENTSCHEIDENDER FAKTOR: GUT MUSS ES SEIN, MIT ZEIT UND VIEL LIEBE GEZAPFT, NATÜRLICH MIT EINEM HAUBERL DRAUF.

Zur echten österreichischen Wirtshauskultur gehöre aber noch mehr, sagt Klinger: die Brotkultur etwa, die oft vernachlässigt werde. (»Ja, da darf es auch ein Körberl sein wie früher.«) Und dann – das ist dem Kulinariker ein besonderes Anliegen – geht im Wirtshaus nichts ohne Bier: »Da will ich kein Craft-Bier, sondern ein exzellentes >

  
1837  
**Ottakringer**

# DIESES TRIO IST VÖLLIG BIO!

Unsere Bio-Zwickl sind alle aus kontrolliert biologischen Zutaten.



**JETZT BIO!**

←  
**Rotes Bio-Zwickl**  
exklusiv in der  
Gastronomie



Im »Stiftskulinarium« in St. Peter speist man bis heute in historischem Ambiente – die Küche ist längst modern.



> österreichisches Premiumbier. Ordentlich und mit Liebe gezapft, mit der nötigen Zeit und einem Hauberl drauf. <

### ALLES WIRT GUT

Klingt verlockend. Und freilich – das ist die gute Nachricht – gibt es all das auch heute noch in allen Bundesländern, in der Stadt und in kleinen Orten. Nicht alle Wirte, die es sich verdient hätten, haben sich österreichweit einen Namen gemacht, man ist ja vor allem lokal verankert. Manche aber sind echte Institutionen. Der »Grünauer« im siebenten Bezirk in Wien etwa ist so einer, bei dem die Klassiker schmecken, wie sie sollen. Gekocht wird das – und darauf ist man stolz –, was dem Hausherrn Christian Grünauer »auch selbst gut schmeckt«. So macht das ein echter Wirt.

Auch in »Hausmair's Gaststätte«, im gleichen Bezirk gelegen, findet man noch den echten Wirten. Herbert Hausmair

schießt als Jäger nicht nur das Wild gerne selbst, sondern steht gleichermaßen hinter dem Herd und im Gasträum, wo er den Gästen schon mal erklärt, dass sie eigentlich etwas ganz anderes essen wollen, als sie dachten.

In der Inneren Stadt lohnt der Besuch im »Appiano«, in dem seit 110 Jahren gekocht wird. Einst war man eine Suppenauschank, im Keller gab es die älteste Kegelbahn Wiens und einen Hendlgrill. Das ist zwar vorbei, aber das Ambiente ist immer noch geschichtsträchtig. Heimelig ist es, das liegt nicht nur an den dunkel vertäfelten Wänden. Und Chef Hannes Pruscha liefert für die Stammgäste (»wir sind ein Familienlokal, den romantischen Zweiertisch gibt es kaum«) echte Klassiker wie Backhendl, Grammelknödel und Powidltascherl.

Auch im Wirtshaus »Zur Sonne« im niederösterreichischen Tulln, das man – nach dem Namen der Wirtsfamilie –

eigentlich »Sodoma« nennt, findet man Gutbürgerliches. In Oberösterreich muss man in St. Johann am Wimberg zum »Keplingerwirt« und in Vorchdorf ins »Schloss Hochhaus«. Im steirischen Birkfeld wird beim »Gallbrunner« der Schweinsbraten im mit Holz beheizten Ofen zur Perfektion geschmort, in Leogang in Salzburg wird der »Kirchenwirt« schon in sechster Generation mit bester Wirtshausküche geführt. Und ja, auch das »Steirerneck am Pogusch« der Familie Reitbauer versteht sich als Wirtshaus und zeigt, wie groß die Bandbreite sein kann.

Der eigene Lieblingswirt des geeigneten Lesers wird hier mit Sicherheit fehlen. Das belegt: Die Liste, die lässt sich noch lange fortsetzen. Und das ist gut so.

Dass das so bleibt, dem haben sich immer mehr große und kleine Initiativen verschrieben: Die niederösterreichische Landesregierung etwa hat ein »Wirte-Paket« mit mehreren Fördermaßnahmen geschnürt. Seit Jahresanfang können sich Wirte, die regionale, traditionelle Küche anbieten (ja, das wird überprüft), bis zu 10.000 Euro an Unterstützung abholen. Und in Wien geht die Imagekampagne der Wirtschaftskammer »Mei Wirt is' wert« mit neuen Sujets in die Verlängerung. Möge die Übung gelingen.

Anderswo werden die Bürger überhaupt selbst aktiv. Etwa in Hochneukirchen in der Buckligen Welt in Niederösterreich, wo Bürger, Firmen und Vereine eine Genossenschaft mit 1666 Anteilen gründeten, um gemeinsam dem alten Wirtshaus im Ort, dem »s'Hutwisch«, zu neuem Glanz zu verhelfen. Für 150 Euro konnte man sich einkaufen. Schon kurz nachdem man die Aktion gestartet hatte, konnte man wieder eröffnen.

### BITTE KLEINER, ABER FEINER!

Auch Klinger hat noch einen Wunsch an die modernen Wirte: Sie mögen sich endlich vom »Mengendruck« befreien. »Wer kleinere Portionen macht, der wird in Österreich und Deutschland rasch ausgeschrien.« Dabei sei das längst zeitgemäß. »Ein echtes Wirtshaus mit traditioneller Küche, aber kleinen Portionen, die es Gourmets ermöglichen, sich fast wie beim Fine Dining über mehrere Gänge durch die Karte zu kosten. Das ist eine Marktlücke.« >

## ADRESSEN

### APPIANO – DAS GASTHAUS

Seit 110 Jahren wird in urigem Ambiente gekocht, seit 18 Jahren führt Hannes Pruscha den Betrieb. Backhenderl, Krenfleisch und Innereien finden sich auf der Karte. Vor allem die Powidltascherl stehen bei Stammgästen hoch im Kurs. Schottenbastei 4, 1010 Wien  
T: +43 1 5336128  
appiano-dasgasthaus.at

### DER KIRCHENWIRT SEIT 1326

»Gastlichkeit seit 1326« bedeutet großartige regionale, manchmal auch vegetarische Küche mit besten Ingredienzen und viel Kreativität. Dazu noch ein unglaublicher Weinkeller und herzliche Gastgeber – und das bereits in sechster Generation. Leogang 3, 5771 Leogang  
T: +43 6583 8216, hotelkirchenwirt.at

### GRÜNAUER

Wirt Christian Grünauer bietet echte österreichische Klassiker – vor allem jene, die ihm selbst schmecken. Dafür dürfen Stammgäste, so verspricht man, auch mal in der Küche in die Töpfe schauen, um sich ihr Lieblingsgericht auszusuchen. Hermannsgasse 32, 1070 Wien  
T: +43 1 5264080  
gasthaus-gruenauer.com

### KEPLINGERWIRT

In Oberösterreich ist er eine Institution, für die man auch mal die weitere Anreise in Kauf nimmt. Die Grammeltascherl sind ein Muss. Bekannt wurde der »Keplingerwirt« auch als Lieblingswirtshaus von Musiker Parovoz Stelar. Wimberg 14, 4172 St. Johann  
T: +43 7217 7105, keplingerwirt.at

### SODOMA – GASTHAUS ZUR SONNE

Bei Wirtsfamilie Sodoma gibt es in Tulln ambitionierte Wirtshausküche auf höchstem Niveau. Daran hat sich, seit Josef und Gerti in den Ruhestand getreten sind und an die nächste Generation übergeben haben, wenig geändert. Stammgäste schwören auf die Somlauer Nockerl. Bahnhofstraße 48, 3430 Tulln/Donau  
T: +43 2272 64616, gasthaus-sodoma.at

### STEIRERECK AM POGUSCH

Darf man die »Steirereck«-Dependance am Pogusch wirklich als Wirtshaus bezeichnen? Familie Reitbauer selbst würde wohl zustimmen. Hier gibt es Altvertrautes in Topqualität. Und man lebt die Nachhaltigkeit mit einer eigenen Landwirtschaft samt Schlachtung. Pogusch 21, 8625 Turnau  
T: +43 3863 2000, steirereck.at/pogusch

### STOCKERWIRT

Georg Stocker liefert gehobene Wiener Küche, hier darf man sich jederzeit auf Klassiker wie



Innereien oder Butterschnitzlerl freuen. Dazu gibt es romantisches Ambiente und charmanten Service. Rohrberg 36, 2392 Sulz im Wienerwald  
T: +43 2238 8259, stockerwirt.com

### ZUR DANKBARKEIT

Weingut und Wirtshaus – was will man mehr? Bei Familie Lentsch dürfen sich Gourmets auf ehrliche pannonische Küche freuen. Fisch- oder Krautsuppe? Paradeiser und Paprika sind auch immer mit dabei. Die Karte ist handgeschrieben. Hauptstraße 39, 7141 Podersdorf  
T: +43 2177 2223  
dankbarkeit.at

### WINKLERS ZUM POSTHORN

Ein Wiener Beisl mit einem echten Wirten: Bei Walter Winkler stimmt nicht nur der Schmäh, sondern auch die Qualität in der Küche – von der Rindsuppe übers Reislein bis zur gerösteten Kalbsleber. Ein bisschen Geduld braucht es noch: Bis 3. März ist man auf Urlaub. Posthorngasse 6, 1030 Wien  
T: +43 664 4312123, winklers-zumposthorn.at

### ST. PETER STIFTSKULINARIUM

Tafelspitz trifft in der ältesten Gaststätte der Welt auf Ikarimi-Lachs. Hier hat längst auch das Fine Dining Einzug gehalten, aber allein schon das historische Ambiente, das mit viel Gespür für Design und Kunst modernisiert wurde, ist einen Besuch wert. St.-Peter-Bezirk 1/4, 5200 Salzburg  
T: +43 662 8412680, stpeter.at

### GALLBRUNNER

Im Traditionswirtshaus wird der Ofen noch mit Holz beheizt, dem Schweinsbraten tut das gut. Eine Familienangelegenheit ist auch das Hausbier von Tochter Andrea und Mann Robert. Waisenegg 78, 8190 Birkfeld  
T: +43 3174 4410, gallbrunner.at

### ZUR HERKNERIN

Stefanie Herkner ist im elterlichen Wirtshaus aufgewachsen und versteht sich auf die traditionelle Küche. Sie kocht »mit großem Herz«, wie sie

selbst sagt. Und schafft es mit ihrem Engagement, dem Wirtshaus in die Gegenwart zu verhelfen. Eine echte Wirtin. Ihre Sarma – serbische Krautrouladen mit Erdäpfeln – haben fast Kultstatus. Wiedner Hauptstraße 36, 1040 Wien  
T: +43 699 15220522, zurherknerin.at

### KOLLERWIRT

Im Sommer wird gegrillt, am Freitag gibt es frischen Fisch. Ein traditionsreiches Kärntner Wirtshaus, in dem man sich Klassiker wie die Speckpolenta nicht entgehen lassen sollte. Affeldorf 3, 9063 Tanzenberg  
T: +43 664 7959706, kollerwirt.com

### BÄR UND SCHAF WIRTSCHAFT

Eigentlich als Pop-up geplant, haben Martin Nuart und Philipp Medved im einstigen »Zum Josef« in Völkermarkt ein modernes Wirtshaus eingerichtet, das das Potenzial nicht entgehen lassen sollte. Immer nur im Sommer und Herbst. Mit Produkten aus der eigenen Schafmilchkäserei. 2.-Mai-Straße 18, 9100 Völkermarkt  
T: +43 660 2100498  
baerundschafwirtschaft.at

### HAUSMAIR'S GASTSTÄTTE

Der Chef kocht nicht nur persönlich, auch so manches Wild auf der Karte hat Herbert Hausmair selbst geschossen. Das Gulasch ist einer der Klassiker. Tolle Schank, gemütlicher Gastraum, in dem der Wirt auch anzutreffen ist. Lerchenfelder Straße 73, 1070 Wien  
T: +43 676 7546018  
hausmair.at



Herbert Hausmair ist ein Wirt der alten Schule: Er regiert in seinem Lokal im siebenten Bezirk nicht nur in der Küche, sondern auch im Gastraum mit Wiener Schmäh. Und das Wild, das er verköcht, schießt er auch gerne selbst.