

No.11|2016

Hotel &

*Touristik*





# Bock auf Hirsch

Beste Wirtshauskost und Delikatessen aus dem eigenen Garten gibt es in Groß Gerungs bei Rudi Hirsch. Der Gastgeber schöpft aus vielen Jahren Berufserfahrung die wahre Essenz des Wirtseins.

Autor: Thomas Schweighofer

An diesem Herbsttag zeigt die Sonne ein letztes Mal ihre Kraft. Noch sind die Tische im Garten leer, der Morgentau hält sich an den Gräsern fest. An der Schank im Wirtshaus laben sich die ersten Gäste an einem Seidl Bier und plaudern angeregt Wichtigkeiten und Nichtigkeiten. Wenige Stunden später ist der Gastraum voll, das Besteck klappert auf den Tellern. Aus der Küche werden dampfender Schweinsbraten mit Waldviertler Knödel und Speckkraut getragen. In der gemütlichen Stube begrüßt uns der Hausherr.

Das neue Wirtshaus Hirsch in Groß Gerungs hat einen gelungenen Betriebsstart hingelegt. Hier, wo die Eltern von Rudi Hirsch viele Jahre lang ein Wirtshaus samt Fleischhauerei betrieben, setzt der Sohn mit seiner Partnerin Renate Stadlhofer jetzt seine Ideen der Kulinarik um. Das bedeutet Kochen ohne Geschmacksverstärker und Fertigsoßen. Gute Wirtshausküche, schön angerichtet, aber „keine Schäumchen und Blümchen“, hält Hirsch fest. „Schmecken muss es. Und das zu einem fairen Preis.“ Hier kostet der Spritzer mit einem qualitativ guten Schankwein noch 1,80 Euro. „Das passt für den Wirt und passt für den Gast.“

## Altes und Neues

Neben dem guten Essen sind es die vermeintlichen Kleinigkeiten, die das gelungene Gesamtbild eines „echten“ Wirtshauses malen. In der Gaststube blieb die alte Holzschank mit Kühltisch erhalten und ebenso der Kachelofen. Stimmig dazu passen der neue Boden und die Tische aus Eichenholz. Aus der Gaststube raus geht es in den urigen Weinkeller, vorbei an der Garderobe mit den Fleischhaken aus Edelstahl, an denen nun die Jacken der Gäste und keine halben Schweine mehr hängen. Im Innenhof beeindruckt der offene Blick auf die Dachkonstruktion des alten Stadels. Und dahinter lockt der Garten mit seinen Düften und Früchten. „Wir sind ein Wirtshaus und wollen, dass die Leute kommen. Wenn wir auf Abgehoben machen, hab ich keine Einheimischen mehr“, betont Hirsch.

Die Speisekarte ändert sich selbstverständlich saisonal und nach Schwerpunkten. Es gibt Tagesmenüs und abends mehrgängige Überraschungsmenüs mit Weinbegleitung auf Vorreservierung. Neben dem



Rudi Hirsch und Renate Stadlhofer sorgen in Groß Gerungs im Waldviertel für Wirtshauskultur und Genussmomente

Der Wirt und seine Mutter, die Herrin über den prachtvollen Garten, wo Blumen, Früchte und Gemüse wachsen



Wirtshaus gibt es bei Hirsch auch Delikatessen zu kaufen wie Apfel-Zucchini-Marmelade, Zwetschgen-Mohn-Chutney oder Zucchini-Hot-Relish. Im sogenannten Frühstückskarton stecken verschiedenste Marmeladen und Honig. Im Auftrag der Brauerei Zwettl soll es ebenfalls bald Köstliches geben, Hirsch will noch nicht zu viel verraten. Verkauft wird im Wirtshaus und auf lange Sicht per Webshop. Durch gute Beziehungen sind die Delikatessen außerdem schon in verschiedensten Häusern zwischen Wien und München gelistet.

### Arbeit muss man wollen

„Ich bin ein sehr guter Gastgeber“, sagt Rudi Hirsch auf unsere Frage, „weil ich versuche, mich in die Lage des Gastes zu versetzen.“ Geht der Wirt selbst einmal aus, ist er einer mit viel Appetit. Zum Ge-

nussmoment im Wirtshaus gehöre für ihn neben dem guten, reichhaltigen Essen und Trinken selbstverständlich das Gastgeberium dazu. „Es freut mich, wenn man mir noch ein Glas Wein anbietet oder einen Pfirsichnektar vom Bauern empfiehlt. Der Gast muss glücklich sein, denn dann zahlt er gerne.“

Das Wirtshaus ist nicht nur der Wirt allein, es braucht ebenso gute Mitarbeiter. Mittelpunkt ist Partnerin Renate Stadlhofer, die als gelernte Köchin die gemeinsam erarbeiteten Ideen gekonnt auf die Teller zaubert. Die anderen Mitarbeiter packen ebenfalls brav mit an, freut sich Hirsch nach den ersten Wochen: „Ich verlange von ihnen beste Leistungen, aber ich bin auch ihr bester Freund, wenn alles klappt.“ Wirklich leicht ist es allerdings nicht, das richtige Personal zu bekommen. Die Suche über die Waldviertler Plattform [www.jobwald.at](http://www.jobwald.at) oder das AMS ist teilweise ernüchternd. „80 Prozent der Leute, die sich vorstellen kommen, wollen eigentlich gar nicht arbeiten, sondern nur einen Wisch vom AMS unterschrieben bekommen. Ganz ehrlich: Meiner Meinung nach sollten die kein Arbeitslosengeld bekommen.“

### Ein Soda ist zu wenig

Hirsch weiß nach 30 Jahren Schweiß und Tränen in der Branche, wovon er spricht. Nach der Hotelfachschule in Krems und ersten Erfahrungen auf der Schwarz Alm bei Zwettl folgte der Ruf ins Haubenrestaurant Hospiz Alm St. Christoph am Arlberg. In dem legendären Haus arbeitet er sich in zweieinhalb Saisonen mit Glück und Fleiß zum Oberkellner und Sommelier hoch. Hirsch: „Die Arbeit dort hat meine Karriere am meisten geprägt. Was wir dort an Bordeaux verkauft ha-

## Rudi Hirsch kurz gefragt

**Wäre ich kein Gastronom geworden, ... wäre ich jetzt Gärtner.**

**Das Rauchverbot in der Gastronomie finde ich ...** in Speiselokalen angebracht.

**Auf meinem Tisch kommt keine ...** Garnele, weil ich gegen Krustentiere allergisch bin.

**Mein Lieblingsessen ist ...** ein gebackenes Schnitzlerl mit Knödel und Saft. Es ist schlimm, aber es ist so. Meine Mutter hat immer gesagt, ich bin ein gastronomischer Tiefflieger (lacht).

ben, gibt es glaube ich kein zweites Mal auf der Welt. Und der legendäre Adi Werner war mein wichtigster Mentor.“ In einer Saison hatte er das Vorrecht, so erzählt er mit Leuchten in den Augen, gemeinsam mit Werner im Team den Privatbalkon der Hospiz Alm zu machen. Dieser Erfahrung in Tirol folgten weitere Stationen mit klingenden Namen wie das Golfrestaurant Moosburg oder das Häupl Seewalchen. „Die hatten damals zwei Hauben. An Samstagen haben wir 200 À-la-carte-Gerichte auf höchstem Niveau serviert. Das war großartig.“

Neben diesen tollen Erfahrungen gab es für den Waldviertler leider auch ungute an anderer Stelle. „Je besser das Restaurant, desto schlechter waren die Mitarbeiterverhältnisse. Da habe ich wirklich ein paar in schlechter Erinnerung“, erzählt er, ohne Namen nennen zu wollen. Dann



muss er sich doch noch einmal ärgern: „In einem Drei-Hauben-Restaurant haben wir als Mitarbeiterverköstigung am Tag ein Glas Sodawasser bekommen. Das kann es nicht sein! Gott sei Dank ändern sich die Zeiten, weil sonst bekäme man keine Mitarbeiter mehr.“

## Pommes- und Weinberge

Kein Wunder, dass er von Hochgastronomie die Nase voll hatte. Da kam das Angebot, in seiner Heimat Groß Gerungs die Kantine im Freibad zu übernehmen, gerade richtig. In seiner „Frittenhittn“ verkauft er tausende Kilos Pommes, ein gutes Geschäft. Für den genussgeschulten Gastronomen natürlich zu wenig, deshalb zog er in seiner Kantine „Zum Rudi“ ein Weinbeisl auf. Ende der 1990er bestand im Waldviertel eine Weinkarte aus einem Roten und einem Weißen. Hirsch aber machte Weinstammtische, erklärte die Wertigkeit des Weins, verkaufte Mouton und Ornellaia – zu einem fairen Preis. Die Leute haben das wertgeschätzt. „Damals war Weintrinken noch leistbar. Wir haben es geschafft, an einem legendären Abend in der Freibadkantine 180 Bouteillen zu verkaufen“, muss er schmunzeln.

Es lief prächtig, aber in der Oststeiermark saß die Frau mit zwei Kindern und Sehnsucht nach ihrem Mann. Also packte er wieder seine sieben Sachen, und sie brachten gemeinsam den Familienbetrieb Birkfelderhof auf Vordermann. Dazu stellte sich die erfahrene Servicekraft ohne große Erfahrung als Koch selbst in die Küche. „Ich hab es mir leichter vorgestellt. Wenn man die Teller trägt, weiß man eigentlich nicht richtig, was für Arbeit beim Kochen dahinter steckt“, so Hirsch, der sich das

notwendige Wissen mit Lerneifer und der Hilfe von Freunden aneignete. Der Erfolg war groß: Die Gäste und die Kritiker schätzten seine Idee der frischen Produkte am Teller und den Bann der Fertig- und Tiefkühlgerichte (einzig die gebackene Scholle war nicht wegzubringen). So laut der Betrieb brummte, so kompliziert war die Beziehung mit den Schwiegereltern. Die Folge: Burn-out, Reha, Scheidung, Abschied.

## Der verlorene Sohn

Den Boden unter den Füßen zurückgewonnen, arbeitete er als Produktionsleiter einer Delikatessenfabrik. Diese neue Erfahrung kam ihm bei seinem nächsten Projekt zugute. Zurück in Groß Gerungs begann



er Köstlichkeiten aus dem riesigen Garten der Mutter einzukochen. „Das alleine war mir als Standbein zu gefährlich. Machen wir wieder ein Wirtshaus auf, aber genau zu unseren Regeln“, so Rudi Hirsch zur Mama. Das bedeutet: Dienstag und Mittwoch Delikatessenproduktion, Donnerstagvormittag bis Sonntagnachmittag Wirtshausbetrieb. Der Sonntagabend und der Montag gehören der Familie.

Das größte Problem war der runtergekommene Zustand des ehemaligen Wirtshauses. Die Profis von der Baubranche rieten Hirsch von seinem Vorhaben deshalb ab. „Viele haben mir gesagt, Rudi, du spinnst. Lass die Finger davon. Aber ich hab einen Sturschädel. Außerdem brauch' ich bis zur Pension eine Arbeit, die mir Spaß macht.“ Der Steuerberater half beim Erstellen eines Businessplans, die Kosten waren überschaubar, und die Bank sagte Ja. Auch die Gemeinde begrüßte das Projekt mit offenen Armen. „Mir war zunächst einmal wichtig, dass wir bis zum Aufsperrn kommen. Ich habe gewusst, wenn es offen ist, können wir uns vor Leuten nicht erwehren“, so der Wirt als Prophet. „Mein Ziel war von Anfang an, dass man bei uns ohne Reservierung keinen Tisch mehr kriegt. Jetzt sind wir selbst am Abend gut besucht, und das in einem Ort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen.“ &

## Wirtshaus & Delikatessen Hirsch

Zwettler Straße 28  
3920 Groß Gerungs  
0676 566 66 73  
www.wirtshaushirsch.at