

## VIEL GESCHMACK, WENIG GEWÜRZE



# VIEL GESCHMACK, WENIG GEWÜRZE

---

Im Gasthof Handl Schönberg versucht Küchenchef Johannes Steixner traditionelle Gerichte neu zu interpretieren

---

Text: **Bernhard Rangger**

Fotos: **Andreas Amplatz**

Der Gasthof Handl in Schönberg ist ein typischer, traditioneller Tiroler Familienbetrieb. Bereits 1882 wurde der ehemalige "Bierwirt" von Jakob Steixner erworben. Neben einem Dorfgasthaus betrieb er auch den Vieh- und Holzhandel. Heute ist der "Handl" ein gemütliches Dreistern- und Seminarhotel und immer noch fest in der Hand der Familie Steixner. Agnes und Tochter Teresa Steixner kümmern sich um das Wohl der Gäste. Küchenchef Johannes Steixner bietet seinen Gästen nach wie vor bodenständige Gerichte an, wie man sie von einem traditionellen Tiroler Wirtshaus erwartet. An Sonn- und Feiertagen bietet er überdies eine Tageskarte mit besonderen Schmankerln. Dabei legt er besonderen Wert auf hohe Qualität der Grundprodukte und eine schonende, liebevolle Zubereitung.

Wie der Name "Handl" verrät, wurde im Gasthaus früher Handel betrieben. Unter anderem gab es bis 1960 im Haus einen Greislerladen, wo man von Schuhbändern über Petroleum, Mehl und Zucker alles fürs tägliche Leben einkaufen konnte. Bis 1965 erfolgte dann der Wiederaufbau des Gastbetriebes. Der Gemischtwarenladen wurde von Hans Steixner in der Dorfmitte neu errichtet.



#### VOM DORFWIRTSCHAUS ZUM HOTEL

1979 übernahm Hermann Steixner in vierter Generation den Familienbetrieb. Er ließ die Kuhhaltung auf, funktionierte den landwirtschaftlichen Teil des Hauses um und erweiterte die Bettenkapazität auf 25 Gästezimmer. Nach dem Ankauf des benachbarten Maurerhofes verband man 2002 die beiden Gebäude mit einem Art Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne: Seminarräume, Lift und Sauna hielten Einzug im Drei- Sterne- Hotel. Besonderes Augenmerk wird auf authentische Atmosphäre und Architektur gelegt, Kunst und Kultur finden Platz. Wenn Hermann Steixner nicht im Betrieb anzutreffen ist, dann widmet er sich den Gemeindeaufgaben.

Obwohl damals die Schweinezucht eingestellt werden musste, blieb der Speck aus der hauseigenen "Selch" eine Spezialität des Hauses: "Wir verarbeiten jährlich vier bis sechs ganze Schweine, die wir von Hermann Stern in Neustift dafür passend füttern lassen", erklärt Gastgeberin Agnes Steixner, die sehr viel Wert auf den Einkauf regionaler Produkte legt und Gründungsmitglied der "Tiroler Wirtshauskultur" ist. "Onkel Luis ist für das Selchen zuständig!"



Butter, Eier, Joghurt und Topfen kaufen die Steixners bei den Bauern aus der Region ein. Die Kräuter stammen aus dem eigenen Garten. Was nicht in ausreichender Menge von einzelnen Landwirten angeboten werden kann, erwirbt man bei "Bewusst Tirol"-Partnern. Jährlich unterzieht man sich auch der Überprüfung durch das AMA-Gastrosiegel, welches sogar an Hand der Rechnungen überprüft, ob die angebotenen Produkte aus kontrollierter Herkunft stammen. "Wir sprechen mit unseren Gästen darüber, woher die Produkte kommen und sie schätzen das sehr", verrät Agnes Steixner. "Die Leute kommen, nicht mehr nur essen, weil sie Hunger haben. Sie suchen ein Erlebnis und genießen die Gerichte respektvoller, wenn sie über die Grundprodukte Bescheid wissen!"

### **JUNGRINDBRATEN IST DER KLASSIKER!**

Küchenchef Johannes Steixner, der gerade seinen Stubaier Jungrindbraten fertiggekocht hat, setzt sich zu uns und meint: "Dieses Gericht ist der Klassiker im Gasthof Handl. Das Fleisch, das ich verwendet habe, stammt von einer neun Monate alten Kuh aus Mutterhaltung, die wir als Ganzes eingekauft haben. Sie wird auch zu Suppen, Gulasch, Faschiertem usw. verarbeitet. Manches kommt auch auf die Tageskarte. Unter anderem biete ich dort auch Speisen an, die ich in einem speziellen Vakuumgarer zubereite. Im sogenannten Sous-vide-Verfahren mache ich unter anderem auch Schweinebauch, Fisch und Geflügel. Da wird das Fleisch mit den Gewürzen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigster Temperatur gegart. Der Schweinsbauch zum Beispiel gart bei 57 Grad 48 Stunden lang und ist dann so zart, dass er sprichwörtlich auf der Zunge zergeht!"

Der Jungkoch besuchte die Villa Blanka und machte Praktika in Österreich, der Schweiz, in Luxemburg und in England. Sein Faible ist es, Speisen gewürzarm zuzubereiten und den Eigengeschmack besonders zur Geltung kommen zu lassen. Von unserem Gasthaus erwarten sich die Leute traditionelle Tiroler Gerichte. Ich biete also eine eher kleine Karte an und versuche diesen Gerichten eine besondere Note zu geben. Dabei verwende ich auch gerne saisonale Produkte!"

Gastgeberin Agnes Steixner zeichnet für die Nachspeisen und Kuchen verantwortlich: "Ich konzentriere mich auf gute Grundprodukte und die entsprechende Liebe bei der Zubereitung. Ich male zum Beispiel den Dinkel, den ich gerne einsetze, stets frisch und mache auch gerne Kuchen ohne Mehl!"

Vegetarische Kost hat im Handl längst Einzug gehalten. Johannes: "Viele Gäste verlangen nach vegetarischer oder veganer Kost!" Mutter Agnes ergänzt: "Wenn Gäste bei uns einen Wunsch nach einer anderen Zuspense äußern oder eine Unverträglichkeit haben, gehen wir darauf ein. Bei uns wird stets frisch gekocht und daher können wir auch sehr flexibel reagieren", erklärt sie.