



gusto

Christoph Wagner

ROSENGARTEN IM TAXACHERHOF

6365 Kirchberg/Tirol, Aschauerstr. 46, Tel.: 05357/25 27
nur abends geöffnet; www.taxacherhof.at

Prädikat: hohe Kochkunst

DER METZGERWIRT 6271 Uderns

Tel.: 05288/625 59, Mo., Di. geschl.; www.dermetzgerwirt.at

Prädikat: zu Höchstleistungen fähig,
dennoch erfreulich am Boden

JAGDSCHLOSS KÜHTAI 6183 Kühtai

Tel.: 05239/52 01; www.tiscover.at/jagdschloss-kuehtai

Prädikat: in 2000 Meter Seehöhe schon
rein geografisch absolut auf der Höhe



Simon Taxacher mit Schwester Christiane

Junge Wilde in Tirol

Gastronomie. Immer mehr junge Köche strafen Tirols Ruf als biederes Knödelland Lügen.

Simon Taxacher ist 27 und unter den seinen schon ein Methusalem. Der ständig unter Starkstrom stehende junge Mann führt in Kirchberg nämlich eine 10-Mann-Brigade, in der nicht ein Einziger über zwanzig ist. Sie alle haben jedoch schon Erfahrungen in internationalen Renommierbetrieben gesammelt, und so ist Simons Boygroup angetreten, es den Alten zu zeigen. Das tut sie, wie man sich im kleinen, aber ausgesprochen feinen Gourmetrestaurant des Hotel Taxacherhof überzeugen kann, mit phänomenalem Erfolg. Simon Taxacher schafft es, das bei so unterschiedlichen LehrmeisterInnen wie Lisl Wagner-Bacher und dem deutschen Küchenwunder Harald Wohlfahrt Gelernte zu einem eigenen Stil weiterzuentwickeln, der es an Raffinesse und Perfektion mit großen und sogar größten Vorbildern aufnehmen kann. Schwesterherz Christiane, ebenfalls erst zarte 25, schupft den Service souverän und hat eine gute Hand für unkonventionelle Weinbegleitungen. Die hat auch Sommelière Alexandra Hell, die zusammen mit ihrem Mann Hannes und Meisterpatissier Alois Neuschmied den alteingesessenen „Metzgerwirt“ in der Zillertaler Gemeinde Uderns auf eine junge, unkonventionelle Linie eingeschworen hat. Alle drei wirkten zuvor bei Hans Haas im Münchner Kochvatikan „Tantris“, der nunmehr lange Schatten aufs Zillertal wirft. Das Konzept ist so einfach wie frisch: Es gibt einerseits unkomplizierte und preisgünstige Wirtshausgerichte aus Papas Metzgerei, andererseits zeigen Hannes und Alois auf Teufel komm raus, was sie bei Meister Haas in den letzten fünf Jahren gelernt haben. Das ist wahrhaftig nicht wenig, und das Milchkalbskotelett hätte man in seiner Zartheit und Saftigkeit wohl auch im „Tantris“ nicht perfekter zubereiten können.

Gegen die blutjungen Köche von „Rosengarten“ und „Metzgerwirt“ nimmt sich Hannes Kleinbichler, der in Kühtai auf 2000 Meter Seehöhe so kreativ wie inspiriert aufkocht, mit seinen 32 Jahren fast wie ein Oldie aus. Er ist dennoch das jüngste Mitglied der neuen Equipe des soeben rundum erneuerten Jagdschlusses, in dem schon Kaiser Maximilian, der letzte Ritter, auf die Pirsch ging. Der frisch gebackene Schlossherr, Christian Graf zu Stolberg-Stolberg, seines Zeichens leiblicher Urenkel von Kaiser Franz Joseph und Kaiserin Sisi, kommt aus Hamburg und verpasste dem holzschnittartigen Ambiente einen Hauch von hanseatischer Weltläufigkeit. Und Claudia Palasser, bisher als Generalsekretärin der Schlosshotelgruppe Österreichs „oberste Schlossherrin“, führt mit Charme und Kompetenz „die Aufsicht über das Ganze“. Fazit: Endlich tut sich wieder was in Tirol. ■

christoph.wagner@profil.at