



Der Kirchenwirt

... sollte dringend umgetauft werden: in Kirchenwirtin. Denn das Wirtshaus in Großraming gehört seit einem Vierteljahrhundert der wunderbaren Gastgeberin Angela Ahrer



Was für ein Empfang! Während draußen der Winter frostig unter die Kleidung kriecht, ist es bei Angela Ahrer gemütlich warm. Es duftet sogar nach Wärme, die Wirtin hat einen kleinen Zirbenzweig ins Kaminfeuer gelegt, dessen Aroma sich nun würzig in der Gaststube verbreitet.

Frisch aus dem Ofen

kommen die Speckknödel auf den Tisch. Auf einem Bett aus mit Sahne und Kräutern gebakenen Eiern

Das Geheimnis echter Wirtshauskultur: Erfahrung und Begeisterung

Angela Ahrer, seit 25 Jahren Kirchenwirtin in Großraming (siehe Karte S. 139), hat ein Händchen fürs Verwöhnen. Es fängt beim wohlriechenden Empfang an, in den sich neben dem Holzduft bald schon Köstliches aus der Küche mischt, setzt sich beim Anblick der gepflegt-rustikalen Gaststube fort und mündet schließlich in ein feines Essen. Ein sehr feines Essen. Denn die österreichische Wirtshauskultur vermag selbst die einfachsten Gerichte in ein kulinarisches Erlebnis zu verwandeln. Bei der Kirchenwirtin stehen gekochtes Rindfleisch auf der Karte, Wiener Schnitzel, heimische Forellen, gebackene Speckknödel oder – gerade jetzt in der Saison – ein Wildschweinrücken. Und sie, die das Kochen nie gelernt, sondern es sich von der Mutter

abgeguckt und selbst beigebracht hat, weiß diese einfachen Klassiker eindrucksvoll zuzubereiten. Wie haben Sie diese fantastischen Knödel gemacht? Möchte man wissen. Und diese „Apfelnockel“ zum Nachtisch? Angela Ahrer erklärt ihre Rezepte dann gerne und geduldig. Aber mit einem leisen Lächeln um die Lippen, das andeutet, wie viel Erfahrung und Begeisterung es braucht, um gerade die einfachsten Gerichte großartig schmecken zu lassen. Essen ist ihre Leidenschaft: „Als Kind war ich auf einem Klosterinternat“, sagt sie, „und habe mich schon damals über das schlechte Essen geärgert.“

Die Zutaten für ihre „Weiberwirtschaft“ – im Service und in der Küche arbeiten, bis auf den männlichen Lehrling, ausschließlich Frauen – kommen aus dem eigenen Kräuter-, Obst und Gemüsegarten sowie aus der Nachbarschaft: „Am Sonntag sitzen hier nach der Kirche dreißig Bauern zur Jause. Da ist es doch klar, dass ich auch bei denen einkaufe“, erklärt die Wirtin. Und fügt hinzu: „Hier in der Region haben wir zum Beispiel ein unglaublich gutes Rindfleisch.“ Auch ausgezeichneten Schafskäse, den Angela Ahrer zur Brotzeit serviert. Das gibt's bei der Kirchenwirtin nämlich auch: eine köstliche kalte Küche. Gar kein Problem, auch im Winter nicht. Denn warm ums Herz wird ihren Gästen ja schon beim Empfang.

Florian Wachsmann



3



4



5



6

1 Seit 1524 steht das Wirtshaus gegenüber der Kirche von Großraming. Und jedes Mal, wenn die Wirtin renoviert, stößt sie auf den gleichen Tuffstein, aus dem auch der Kirchturm gebaut wurde. 2 Der Eingang ist winterlich dekoriert. Wer vor dem Eintritt schnell noch einen Blick in die Küche werfen mag, schaut durch das Fenster links. 3 In der großen Gaststube thront der Kachelofen von 1902, ringsum gesellt sich hölzernes Mobiliar dazu, das hier schon seit mehr als 70 Jahren für Gemütlichkeit sorgt. Auf dem Tisch: eine herzhafte Jause. 4 Angela Ahrer dort, wo sie sich am liebsten aufhält, in ihrer Küche: „Dort bin ich ganz bei mir.“ Das Kochen hat sie sich unter anderem von der vorigen Kirchenwirtin abgeschaut, ihrer Mutter. Die heutige Inhaberin betreibt das Wirtshaus, das zusätzlich über 19 Zimmer für Übernachtungen verfügt, bereits in der vierten Generation. 5 Frisches Holz für den Kamin im Nebenzimmer. 6 Jetzt in der Saison wird häufig Wild bestellt: Wildschweinerücken mit geschmortem Wurzelgemüse, Kartoffelnudeln und Kohl.

Gasthof
Kirchenwirt
Kirchenplatz 4, A-4463 Großraming, Tel. 00 43 (0) 72 54/82 56,
www.kirchenwirt-ahrer.at

