

SN-THEMA  
Salzburger Dynastien

# Salzburgs ältestes Dorfwirtshaus hat ein besonderes Flair

Das Ensemble des Kirchenwirtes in Leogang hat die Stürme der Zeit überlebt. Mit viel Gespür wird es von einem jungen Geschwisterpaar geführt.

CHRISTINE SCHWEINÖSTER,  
WALTER SCHWEINÖSTER (BILDER)

LEOGANG. Franziska und Georg Stöckl ist es zu verdanken, dass das schöne Ensemble vor den Leoganger Steinbergen nach dem Zweiten Weltkrieg unverändert blieb. Während in der Euphorie des Aufbruchs überall abgerissen und neu aufgebaut wurde, sagten die Vollblutwirte: „Alles bleibt!“

Sie beließen den uralten Samerstall mit dem gotischen Gewölbe und das Bauernhaus dahinter. Sie bewahrten das Wirtshaus mit den schönen Marmorböden und den alten Holzvertäfelungen, den ausgetretenen Tanzboden im verschwenderisch großen Vorhaus im ersten Stock, die ausgebeulten Stufen, über die einst die Wein- und Bierfässer in

den Keller kollerten. Sogar die Metallringe im Eingangsbereich, an denen einst Pferde angebunden waren, und die Haken, an denen früher der Speck von der Kellerdecke baumelte, blieben.

„All dies ist Leben“, schwärmen die Stöckls und übergaben 1976 an Tochter Elisabeth und ihren Mann Hannes Unterrainer. Auch die förderten mit viel Elan und Feingefühl den Reiz des Kirchenwirtes, bis ihre Kinder – Barbara Kottke und Hans-Jörg Unterrainer – im Jahr 2010 übernahmen.

Das Geschwisterpaar hat seither die Historie im denkmalgeschützten Haus noch sichtbarer gemacht – durch teilweise Freilegung von Bachsteinen, mit denen das Gebäude bis zum Dach ge-

Die Geschwister  
Barbara Kottke  
und Hans-Jörg  
Unterrainer im  
Vorraum zu den  
Zimmern eines  
Obergeschoßes.



baut ist, und uralter Bodendielen sowie das Betonieren von Nischen und Holzbalken.

Aus Kellerlagerstätten wurden zwei edle Weinkeller. In diese können gleich vier Sommeliers zum Verkosten laden. So viele diplomierte Weinkenner hat das heute älteste Dorfwirtshaus des Landes Salzburg nämlich zu bieten. Dank des gut sortierten Weinangebots aus aller Welt kürte es der „Wirtshausführer Österreich“ zum Weinwirt 2014. Und weil auch das Angebot auf dem Teller höchst stimmig ist, gab es

auch die Auszeichnung als Wirt des Jahres 2015. Auf der Speisekarte des Haubenrestaurants findet man neben klassischer Wirtshauskost Menüs mit kreativen Namen wie „Back to the Roots“ oder „Das Glockenspiel auf der Almwiese“. Der „Wurzelsepp“ ist ein Gericht aus Schwarzwurzeln mit Kerbelcreme und Urkorn. „Die inneren Werte“ serviert man als Gänseleberbrülée mit Apfel, Sellerie und Mohn.

Gerne gebucht wird die Hochzeitsstube für 200 Personen. So manches Brautpaar übernachtet dann auch gleich in der traditionellen Hochzeitssuite des Hotels. Dass diese nur wenige Meter von der Leonhardikirche entfernt liegt, hatte früher seinen guten Grund. Ertönten in der Früh die Glocken besonders lautstark, war das für die Frischgetrauten die Aufforderung zur Morgenmesse.

Nicht Nummern, sondern Titel tragen die 17 Themenzimmer und Suiten des frisch renovierten Kirchenwirthotels, welches 2016 vom Magazin „GEO Saison“ in den Kreis der 100 schönsten Hotels in Europa aufgenommen wurde. An den Türen liest man Bezeichnungen wie „Die Zimmererei“, „Jagd(t)räume“, „Die Knap-

penstube“, „Die Zirbenstube“, „Das Refugium“, „Das Adlernerst“, „Die Schneiderei“ und „Das Kaiserzimmer“. Auf kleinen Tafeln ist beschrieben, wer in den Räumlichkeiten einst arbeitete oder wohnte. So fertigte ein Leoganger seine Lederhosen in einem der Zimmer oder der Dorf-tischler seine Holzschränke. Ein Schreiber, der hier wohnte, berichtete dem Regenten nach Salzburg Wissenswertes, als das Haus

„Auch die Geliebte des  
Erzbischofs hat hier  
einmal gewohnt.“

Barbara Kottke, Kirchenwirtin

fürsterzbischöfliches Gut war. „Sogar Salome Alt, die Geliebte des Fürsterzbischofs Wolf Dietrich, hat hier einmal gewohnt“, sagen die Wirtsleute.

Seit 1888 ist das Haus in der Hand der Familie. Urkundlich erwähnt wurde der Gastbetrieb als „Taverne zu Sankt Leonhard“ bereits 1326. Dann war er über Jahrhunderte ein wichtiger Einkehrplatz für die Säumer und ihre mit Salz, Wein und Getreide beladenen Tiere. Heute sind auch die

Futtertröge im historischen Samerstall zu Blickfängen geworden. In diesen leuchten helle Kerzen, wenn die Kirchenwirte zu Vernissagen, Verkostungen, Geburtstagsfeiern und Konzerten laden. Da spürt man dann ihre Freude, wieder zu den Wurzeln zurückgefunden zu haben.

Früher arbeitete die ausgebildete Touristikerin Barbara Kottke im internationalen Marketing der Tirol Werbung und von Swarovski. Ihr Bruder und heutiger Diplom-Sommelier war im österreichischen Snowboarder-Nationalteam und bei den Olympischen Spielen 2006 in Turin dabei. Viele Jahre reisten die beiden quer über den Globus. „Da bleiben nur ganz superindividuelle Hotels in Erinnerung“, sagen sie. Diese hätten dann aber „ein Riesenspotenzial“.

Aber warum in die Ferne schweifen, wenn man den Kirchenwirt am Dorfplatz von Leogang hat. So kehrten sie zurück und machten den Betrieb der Vorfahren mit viel Liebe auch zu ihrer Lebensaufgabe. „Ein tolles historisches Haus“ aber genüge nicht, betont das Duo. „Man braucht schon viel Idealismus, Ehrgeiz und Ausdauer.“

## Daten & Fakten

### Tradition seit dem Jahr 1326

Der Kirchenwirt in Leogang wurde 1326 erstmals urkundlich erwähnt und ist somit das älteste Gasthaus in Salzburg. Kaiser und Könige haben hier haltgemacht. Seit 1888 befindet sich das Haus in Familienbesitz. Linkes Bild: Das Gasthaus zwischen der Kirche und dem gotischen Samerstall, in dem früher die Tragtiere untergebracht wurden. Rechtes Bild: Hans-Jörg Unterrainer im Weinkeller.

