

## Die Letzten ihrer Art



Manche sagen, sie seien die vier Musketiere der Gastronomie, andere nennen sie die Daltons unter den Wirten. Ernst, Walter, Erich und Hannes sagen: „Wir sind nur die Bachmann-Buam.“



# Im Bierhimmel

## Vier Brüder und ein Halleluja.

Im Gasthof Krimpelstätter wird seit Jahrhunderten wohlige Gastlichkeit zelebriert.

PETER GNAIGER (TEXT), MARCO RIEBLER (BILDER)

**M**it dem Betreten des Gasthofs Krimpelstätter beginnt die Zeitreise. Es duftet nach kaltem Stein, nach warmem Holz. In der Küche wiederum nach

frisch geschnittenen Zwiebeln. Für die hat sich soeben Erich Bachmann Zeit genommen. Sein Bruder Walter zupft Blätter von pochiertem Spitzkraut und legt sie in kaltes Wasser. Auch das Faschierte wird hier noch wie bei seiner Mama mit Milch, Semmeln und Gewürzen frisch angerichtet. „Ei brauche ich keines. Das Schweinefleisch hat genug Eiweiß. Und dann noch die Semmeln dazu – keine Ahnung, warum so viele Köche Eier ins Faschierte geben“, sagt er achselzuckend. So klingt nur einer, der das Kochen von seiner Mutter gelernt hat.

Erstmals wurde der Krimpelstätter im Jahr 1548 erwähnt. Damals war Miguel de Cervantes gerade mal ein Jahr alt. Der spanische Nationaldichter schrieb einmal: „Ich trinke, wenn sich mir eine Gelegenheit bietet, und ich trinke auch, wenn sich mir keine Gelegenheit bietet.“ Damals hieß der Gastgeber noch Christoph Lawircher. Und schon damals wurde der Gasthof mit dem köstlichen Augustiner-Bier beliefert. Heute heißt der Gastgeber Hannes Bachmann. Das ist der dritte der Bruderbande. Der vierte heißt Ernst. Er kümmert sich um die kauf-

männischen Belange des Krimpelstätters. Diesen Namen trägt der Gasthof übrigens erst, nachdem er 1692 von einem gewissen Herrn Andreas Krimpelstätter übernommen wurde. Zwei Jahre später sollte Voltaire zur Welt kommen. Auch dieser brachte einen Satz zu Papier, der gut zum Krimpelstätter passt: „Da es sehr förderlich für die Gesundheit ist, habe ich beschlossen, glücklich zu sein.“ Denn glücklich sind auch all jene, denen hier Bierkrüge mit frisch gezapftem Augustiner-Bier serviert werden.

So geht es nicht nur den Stammgästen. Auch das „Jedermann“-Ensemble kehrt hier während der Festspiele einmal geschlossen ein. Da kann es schon vorkommen, dass der Teufel noch mit der Buhlschaft tanzt, während der Tod schon müde im Bett liegt.

Mit dem „Jedermann“ aus der Feder von Hugo von Hofmannsthal haben die Bachmann-Brüder eine enge Verbindung. „Unsere Mutter Hermine war Herrschaftsköchin in Schloss Prielau, das Gerty von Hofmannsthal um 1932 erworben hat“, erzählt Hannes. So konnten die Brüder schon in der Kindheit von der großen weiten Welt träumen. Hannes erinnert sich besonders gern an Jochen Rindt. Wenn man sich dann noch den Karriereweg von Walter ansieht, dann fühlt man sich auch an Hugo von Hofmannsthal erinnert. Dieser schrieb einmal: „Nicht durch unser Wohnen auf dem Heimatboden, nicht durch unsere leibliche Berührung in Handel und Wandel, sondern durch ein geistiges Anhängen von allem sind wir zur Gemeinschaft verbunden.“

Walter reiste nach seiner Lehre im Zeller Hotel Latini über Brasilien und Florida bis nach Kanada, wo er mit seinem Bruder Erich in Hamilton ein Lokal namens Old Salzburg Inn eröffnete.

Zurück in Salzburg führten die Bachmann-Brüder unter anderem den Pitter Keller und das Weinstöckl. Und wie kam das Augustiner-Bier, das Müllner Bräu und der Krimpelstätter zu den Benediktinern? Im 19. Jahrhundert starben die Augustiner-Mönche aus. Kaiser Ferdinand der Gütige war zeitlebens nicht unbedingt für seine Weisheit bekannt. Weshalb er vom Volk auch Gütinand der Fertige genannt wurde. Aber als er die Augustiner-Brauerei an die Benediktiner von Michaelbeuern übergab, dürfte ihm der liebe Gott ein Licht aufgehen lassen haben. Bier und Gott? Genau: Wir müssen noch Benjamin Franklin zitieren: „Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt.“

Nicht unerwähnt darf Günter Essl bleiben. Der Vorgänger der Bachmann-Brüder entwickelte den Krimpelstätter von 1968 bis 2005 zu einer Institution, deren Wirkung bis heute nachhallt. So schrieb uns Karl-Markus Gauß diese Woche: „Kürzlich waren wir im Krimpelstätter; das hat ausgezeichnet gepasst: Der schöne Raum, die freundliche unkapriziöse Kellnerin, das Bier und als Erinnerung an die Kindheit, in der ich mit meinem Vater oft dort war: Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut.“

Krimpelstätter, Salzburg, Müllner Hauptstr. 31, Tel: 0662/432274, www.krimpelstaetter.at

## REZEPT

### Krautrouladen à la Walter (4 pax)

Für die Füllung benötigen Sie 800 Gramm Faschiertes (gemischt vom Rind und Schwein), zwei alte in kleine Teile gerissene Semmeln, Milch, Salz, Pfeffer, Majoran und einen klein geschnittenen Knoblauch.

Geben Sie diese Zutaten in eine große Schüssel und vermischen Sie sie zu einer griffigen Masse, kühl stellen.

Nun ein ganzen Kopf Spitzkraut kurz blanchieren, anschließend die Blätter ablösen und in einem großen Behälter in Kaltwasser einlegen.

Ein Tuch auf die Anrichte anlegen und anschließend Blatt für Blatt aus dem Kaltwasser nehmen und mit dem Faschierten füllen. Hier beginnt die Kunstfertigkeit: Denn beim Einwickeln der faschierten Masse in die Krautblätter benötigt man etwas Übung und Fingerspitzengefühl.

Die Rouladen anschließend in eine Reinschichten und diese bei 160 Grad etwa 40 Minuten in den Ofen geben.

Als Beilage eignet sich Kartoffelpüree und eine Speckrahmsauce (Speckwürfel und klein geschnittene Zwiebel anrösten, mit Kalbsbrühe und Sauerrahm aufgießen und mit Maizena binden).

