

Wohlfühl-Wirt mit Haube

Die Speisekarte an der Tür ist handgeschrieben, vom Tafelspitz über ein Backendl-Schnitzel bis zu hausgemachten Nudeln mit Trüffel und sogar einem Beuschel findet sich dort ein breit gefächertes Angebot: Seit Harald Huber und seine Frau Andrea im November 2013 den Lieferinger „Fischerwirt“ übernommen haben, ist das



Harald und Andrea Huber haben dem Lieferinger Fischerwirt neues Leben eingehaucht: Heimische Küche, stimmiges Ambiente. Auch Kochkurse werden angeboten.

Foto: Wolfgang Weber

Menschen in Salzburg

WOLFGANG WEBER

Haus nicht wieder zu erkennen. Schon seit 1879 gibt es an der Adresse Peter Pfenninger Straße 8 ein Wirtshaus, das stets mit Erfolg geführt wurde: „In unserem Fall hat ein Handschlag mit dem Hausbesitzer genügt und wir waren uns einig“, strahlt Huber.

Dass das alte Haus zur Wohlfühl-Oase wurde, daran hat Besitzer Rupert Pagitsch, ein Unternehmer aus Tamsweg, großen Anteil: Er hat für die wertige und stimmige Einrichtung mit dem alten Stammtisch und den eigens entworfenen Sesseln gesorgt, dazu die Malereien samt Huber'schem Familienwappen aus der Hand von Niederalm's Künstler Rainer Maria Auer: Gute Voraus-

Seit 2013 führen Harald und Andrea Huber mit viel Elan den Fischerwirt in Salzburg-Liefering. Der Lohn der Mühe: Viel Lob im neuen Gault-Millau von 2016

setzungen für einen entspannten Genuss!

Der „Gault Millau“ von 2016 hat das Restaurant „Huber's“ im Fischerwirt gerade mit einer „Haube“ und 14 Punkten ausgezeichnet: „Wir sind jetzt

dort angekommen, wo wir immer hinwollten“, strahlt der Küchenchef.

Denn der gebürtige Henndorfer hatte schon mit 15 Jahren nur ein Ziel: „Ein erfolgreicher Koch werden.“ Anfangs hat es da

ein bisschen gehapert, erinnert er sich: „Nach fünf Tagen Lehrzeit beim Max Leikermoser in Anif bin ich weggelaufen – ich hatte solches Heimweh.“

Er lernt bei Koller & Koller am Waagplatz, steht fünf Jahre bei Klaus Fleischhaker in der Küche, führt neun Jahre das Gasthaus Kienberg und kehrt schließlich ins „Hubertus“ nach Anif zurück: „Dort hab' ich 2010 die erste Haube fürs Haus erkocht.“

Jetzt hat er seine eigene! Den Trend zu alten und wertvollen Rezepten untermauert er in der Gaststube musikalisch mit einem Schallplatten-Wurlitzer Baujahr 1953. Gekocht wird nur mit Sole vom Dürrnberg: „Sie ist besser verträglich und hat 60 Mineralstoffe.“ Wem's gemundet hat, der kann sich in der Kramerei nebenan mit Hausgemachtem eindecken. Warme Küche von 11 bis 22 Uhr. Und ab Dezember ohne Ruhetag.

Harald Huber

Geboren: Am 12. Juli 1974.
Familie: Verheiratet mit Andrea, Sohn Alexander (17) lernt Koch und Kellner.
Beruf: Gelernter Koch.
Das bin ich: Fröhlich und sensibel, mein ganzes Leben hat sich um die Gastronomie gedreht. Ich bin Koch mit Leib und Seele.
Ich glaube: Dass Leben ein Kreislauf ist und alles zurück kommt.

Ich liebe: Meine Frau.
Was ich nicht brauche: Unehrlichkeit, Falschheit.
Erfolg ist: Wenn ich sehe, dass die Leistung unseres Teams passt und der Gast bei der Türe hinaus geht und sagt: Ich komm wieder...
Meine Musik: Bunt gemischt, Elvis und Abba, viel Ö3, aber auch die Oberkrainer.
Ich lese: Vieles über die Religionen

Steckbrief

und ihre Geschichte, mich fasziniert der Vatikan und seine Geheimnisse. Vielleicht kommt das deshalb, weil ich als Kind einmal Priester werden wollte.
Hobbys: Ski fahren, laufen und Ausfahrten mit dem Porsche-Club.
Meine Stärke: Für gute Stimmung sorgen.
Schwäche: Es gibt Momente, da steh' ich mir selbst im Weg.

salzburg@kronenzeitung.at