

# Liefering: Ein Hafen für liebe Menschen

**Begrüßung.** Sepp und Helli Forcher statteten ihren neuen Nachbarn in Salzburg-Liefering einen Besuch ab: Sie speisten bei Hubers im Fischerwirt zu Mittag. Es gab viel zu erzählen.

EVA HAMMERER

**SALZBURG-STADT (SN).** Nur drei Monate waren es von der Bauverhandlung bis zur Eröffnung: Vergangene Woche begrüßten Andrea und Harald Huber ihre Gäste zum ersten Mal im frisch renovierten Fischerwirt in Salzburg-Liefering. Schon während des Umbaus kamen neugierige Lieferinger, um einen Blick auf das neue Restaurant in ihrem Stadtteil zu erhaschen. Am Mittwoch stellten sich dann besondere Besucher ein, für die die Wirtsleute trotz Ruhetags gern ihre Pforten öffneten: Sepp Forcher und seine Frau Helli, die in unmittelbarer Nachbarschaft wohnen, kamen zum Mittagessen.

Harald Huber kochte Beuschel und Altwiener Backfleisch mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare. Als Vorspeise

**Zu Gast:** Sepp Forcher, seine Frau Helli und Wirtin Andrea Huber ließen sich von SN-Kulinarikredakteur Peter Gnaiger Beuschel servieren, das Harald Huber zubereitet hatte.

Bilder: SN/ANDREAS KOLARIK



gab es Wildbeißer mit Schwarzbrot und Ciabatta. Helli Forcher freute sich – sie liebt Beuschel. „Es ist schön, wenn die alten Speisen wieder auf den Tisch kommen.“ Ihr Mann Sepp ergänzte: „Den guten Ruf sicherst du dir mit den kleinen Speisen, von denen man glaubt, sie wären etwas Gewöhnli-

ches.“ Er weiß, wovon er spricht. Er und seine Frau waren lange Zeit Hüttenwirte und Gastronomen – unter anderem im Zeppezauerhaus auf dem Untersberg.

Helli Forcher bewunderte das Ambiente und fand vor allem Gefallen an dem Spruch, der über der Bar prangt: „Sei

fröhlich!“ „Weißt du, wie wichtig das ist?“, fragte sie. „Sepp und ich haben immer viel zu lachen.“ Ihr Mann antwortete: „Wir sind so weit, dass wir über die eigenen Fehler lachen können. Aber bis es so weit ist, dauert es Jahre.“ Andrea Huber schneidet in der Zwischenzeit Schwarzbrot auf, dabei finden

die Scherzel reißenden Absatz. Sie und ihr Mann Harald wollen im Fischerwirt ihre berufliche Heimat finden. Zuvor führten sie erfolgreich das Gwandhaus in Salzburg. Harald Huber ist stolzer Absolvent einer Lehre im K+K am Waagplatz. Dann eröffnete er das Kienberg in Neumarkt am

**Hier bleiben wir 20 Jahre – mindestens.**



**Harald Huber,**  
Gastronom

Wallersee, mit dem er sich in die Herzen der Gourmets kochte, ebenso wurde er für seine Kochkunst im Hubertushof in Anif gerühmt. Jetzt schließt sich der Kreis: „Wir wollen hier die nächsten 20 Jahre bleiben.“ Im neuen Restaurant ist Platz für 35 Gäste – Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch. Harald Huber kocht mit seinem 32-jährigen Lehrling. „Küche gibt es bei uns durchgehend ab elf Uhr“, erklärt er.

Während der Mahlzeit erzählen die Forchers Geschichten und Anekdoten aus ihrem Leben. Eine handelt vom Schwammerlsuchen im Lungau. „Wir suchen immer dort, wo es verboten ist“, gesteht Helli. Ob man das schreiben dürfe, wollten wir wissen. „Natürlich“, bekräftigt Sepp Forcher. „Ich hab ja nicht gesagt, dass wir auch welche gefunden haben.“ Eines haben sie an diesem Tag aber auf jeden Fall gefunden: einen kulinarischen Schatz in ihrer Nachbarschaft.