

Liebe geht durch den Magen



Text: Mag. Markus Deisenberger Fotos: Andreas Kolarik

ÖFFNUNGSZEITEN: DONNERSTAG BIS MONTAG VON 11.00–24.00 UHR, KÜCHENZEITEN VON 11.00–22.00 UHR ODER NACH ANFRAGE.

In der angeschlossenen Greißlerei werden u.a. Wollschwein-Produkte vom Krispel aus Straden, Kaviar vom Grüll, selbstgemachte Pralinen, Marmeladen und Chutneys verkauft, vor allem aber auch frische Gerichte wie Beuschl oder Rehragout. Während der Festspielzeit und der Adventzeit ist an sieben Tagen der Woche – durchgehend – geöffnet.



Der Fischerwirt in Salzburg-Liefering bietet Haubenküche mit saisonalen Schwerpunkten – und das im Herzen dörflicher Idylle und mitten in der Stadt. Genau deshalb ist man auch im Bip Gourmand Guide Michelin gelistet und hält bei einer Haube im Gault Millau. Die wenigsten wissen wohl, dass der Salzburger Stadtteil Liefering in seinen Anfängen einmal ein Fischerdorf war. Irgendwann wurde das Dorf dann von der Stadt geschluckt, der dörfliche Charakter aber blieb. Nun ist es so: Jedes Dorf braucht einen wirklich guten Gasthof. Mit dem Fischerwirt hat Liefering seinen, und einen wirklich außergewöhnlichen dazu. Seit zweieinhalb Jahren führen Andrea und Harald Huber, die vorher im Gwandhaus für kulinarische Höhenflüge sorgten, den Fischerwirt, den es laut Urkunden bereits seit 1872 gibt, wieder seiner ursprünglichen Bestimmung zu. Generalsaniert präsentiert er sich heute als rundum erneuertes, kleines Schmuckkästchen: Ein atmosphärisch-kulinarisches Zentrum in einem wunderbaren Stadtteil. Wichtig sind Chefkoch Harald Huber die saisonalen Schwerpunkte. Nach Bärlauch im März und April folgen im Mai Spargel, Maibock, Morchel und Erdbeeren. »Bei uns gibt es den Spargel erst dann, wenn der Marchfelder kommt«, so Huber. Aufgabe sei es, den Gast für saisonale Produkte zu sensibilisieren. »Da schmeckt's einfach am besten. Qualität und Preis stimmen.« Spargel hat ja ein unglaublich breites Spektrum, das beim Fischerwirt von der Vorspeise bis zum Dessert ausgelebt wird: Da gibt es ihn klassisch mit Beinschinken oder Pata Negra, mit selbst gemachter Sauce Hollandaise, als Suppe, im Risotto und in Kombination mit Fisch oder Fleisch. Ein Geheimtipp ist etwa der Kalbsrücken mit Spargel im Brotmantel oder der Spargel-Pannacotta. Ein Traum sind auch die Käse-Tartlettes mit süßsaurem Spargelragout. Parallel zu den saisonalen Schwerpunkten bietet die Karte im Fischerwirt aber immer auch Klassiker wie Tafelspitz und Kalbsbeuschel mit Semmelknödel und frische Fischgerichte. Gekocht wird fast ausschließlich mit regionalen Produkten: Der Fisch kommt vom Fisch Grüll, der Salat vom Lieferinger Bauern und den feinen Trüffel liefert Peter Schmutz. Dazu wird hauptsächlich österreichischer Wein kredenzt, neuerdings ergänzt durch ausgezeichnete deutsche Rieslinge.

Anzeige

HUBER'S IM FISCHERWIRT RESTAURANT & GREISLEREI & WEINBAR

Peter-Pfenninger-Straße 8 | 5020 Salzburg | +43 662 42 40 59 | www.fischerwirt-liefering.at