

# family

hotelgastropool.at



© Franz Neumayr

## HOHE BRÜCKE

Familie Rieder bietet den Gästen in ihrem Gasthof „Hohe Brücke“ in Mittersill einige Extras an. Doch nichts geht über das unvergleichliche „Pinzgau-Panorama“.

## HOHE QUALITÄT

Die HGP-Kontrollen sind für unsere F&B-Lieferanten mit Aufwand verbunden. Denn den Mitgliedern soll höchste Qualität im Lebensmittelbereich garantiert werden.

## HOHE ZIELE

Die hogast-Unternehmensgruppe und ihr Partner falstaff haben sich für das Jahr 2017 hohe Ziele gesteckt. Damit Ihre Personalsuche noch einfacher wird.



„MAN VERBINDET  
EINFACH MIT VIELEN  
ORTEN, DIE MAN VON  
HIER AUS SIEHT, GANZ  
PERSÖNLICHE  
GESCHICHTEN“

„Gasthöfe neben der Straße schauen irgendwie alle ähnlich aus. Wir haben nach etwas Besonderem gesucht, einem Blickfang“, erinnert sich Johann Rieder. „Eigentlich wollten wir eine Steinmauer bauen, aber da haben wir nichts Passendes gefunden. Eines Tages sind wir dann mit einem Bekannten ins Obersulzbachtal gegangen und haben dort Gletscherfindlinge gesehen. Da haben wir gewusst, was zu tun ist.“

Die fünf Tonnen schweren Felsen werden alle paar Jahre von Unwettern Richtung Tal befördert. Viel schwieriger war es, sie vom Tal zum Gasthof zu bringen. „Jedes Mal, wenn ein Lastwagen gekommen ist und einen Stein abgeladen hat, hat die ganze Küche gebebt“, erinnert sich Hermine Rieder. Die genaue Platzierung hat ein Baggerfahrer übernommen – der Einzige weit und breit, der eine solche Aufgabe bewältigen konnte.

#### Mit Kompass und Lineal die Berge bestimmt

Schade eigentlich, dass vielen Gästen die logistische Meisterleistung und die charakteristischen runden Felsen kaum auffallen. Denn ihr Blick richtet sich meist in die andere

Richtung. Vom Gasthof „Hohe Brücke“ sieht man nämlich über das Salzbachtal und die Orte Bramberg und Hollersbach hinweg in die Hohen Tauern. Damit sich die Besucher besser orientieren können, hat ein Fotograf vom Dach der Gaststätte aus ein Panoramafoto gemacht, das heute als Tafel vor der Terrasse der „Hohen Brücke“ zu sehen ist. In mühevoller Kleinarbeit wurden alle Gipfel beschriftet. „Wir sind lange mit dem Chef der Naturfreunde Mittersill dagesessen und haben mit Kompass und Lineal alle Berge bestimmt, um ja alles richtig zu machen“, verrät Johann Rieder.

Er selbst sieht die Umgebung nach mehreren Jahrzehnten mit ganz anderen Augen: „Wenn irgendwo auf einer Almhütte am Abend Licht brennt, weiß man genau, wer gerade oben ist. Man sieht auch, wie der

Gletscher von Jahr zu Jahr kleiner wird. Man verbindet einfach mit vielen Orten, die man von hier aus sieht, ganz persönliche Geschichten.“

#### ... aber wo ist die Brücke?

Das Einzige, was man von der „Hohen Brücke“ aus nicht sieht: eine Brücke. Das hat historische Gründe. „Meine Eltern haben das Gasthaus eigentlich 600 Meter weiter unten betrieben – eben neben der Brücke. Aber als die Pass-Thurn-Straße Ende der 1970er-Jahre verbreitert wurde, mussten sie da weg und haben die Chance bekommen, hier heroben zu bauen“, erzählt der Hausherr. „Sie haben auch überlegt, den Gasthof umzubenennen, aber die „Hohe Brücke“ war schon bekannt, deshalb haben sie den Namen gleich gelassen.“ Damals kamen auch die Hotelzimmer dazu, die mittlerweile nach und nach in Appartements umfunktioniert werden.

#### „Ein bissl Kellnern schadet nicht“

Die Haupteinnahmequelle der Rieders ist und bleibt aber der rege Gastro-Betrieb. Vor allem in der Hauptsaison hat sich die Panoramatafel bewährt, denn nicht immer haben die Gastgeber Zeit, den Besuchern alles persönlich zu erklären. „Es kann bei

uns schon mal passieren, dass ein Bus mit 50 Leuten unangemeldet stehen bleibt. Da muss man immer bereit sein, denn die wollen dann natürlich versorgt werden“, erzählt Hermine Rieder und fügt hinzu: „Das geht nur, weil wir treues Personal haben und auch unsere Buben immer mitgeholfen haben.“ Die Söhne Johannes und Bernhard gehen beruflich zwar eigene Wege. „Aber“, lacht Meteorologie-Student Bernhard, „ich sitze eh unter der Woche so viel, da ist das ein netter Ausgleich. Und ein bissl Kellnern am Wochenende hat noch niemandem geschadet.“

Ebenfalls noch niemandem geschadet hat die Mitgliedschaft bei der Hotel Gastro Pool. Die Rieders haben sich im März 2016 nach einigem Zögern zum Beitritt entschlossen. „Wir hatten schon nach der Gründung der HGP mit unserer jetzigen Einkaufsberaterin Maria Mailänder-Hauser ein Gespräch geführt. Damals hat uns die Bankgarantie abgeschreckt, die sich am Ende als völlig problemlos herausgestellt hat.“

#### Vorteile durch HGP-Mitgliedschaft

Warum ist es Jahre später zu einem erneuten Kontakt gekommen? „Das ist eine ganz witzige Geschichte“, verrät Johann Rieder. „Ein Kollege von uns, Paul Schöppl vom Ferienhotel Pass Thurn, hat uns erzählt, dass er ein neues Auto kaufen wollte. Mit dem Mercedes-Händler hat er dann über Rabatte geredet, woraufhin ihn der Verkäufer gefragt hat, ob er denn bei der hogast oder Hotel Gastro Pool sei, denn da gäbe es automatisch 16 %. Daraufhin ist er der hogast beigetreten. Und wir haben erkannt, dass die HGP-Mitgliedschaft vielleicht doch Vorteile bringt.“

Eine Einschätzung, die sich mittlerweile bestätigt hat. „Wir kochen zum Beispiel mit Gas und brauchen deshalb viel Flüssiggas – da haben wir früher das Doppelte gezahlt. Auch Strom ist billiger und die Buchhaltung ist viel einfacher geworden.“ Wie sich der Beitritt beim Wareneinkauf ausgewirkt hat, könne man erst am Jahresende sagen, wenn man die Zahlen habe, „aber auch da habe ich ein sehr gutes Gefühl“.



#### Den Käsestrudel gibt's nur hier

Die Arbeitsaufteilung in der „Hohen Brücke“ ist klar geregelt: Johann Rieder ist für die Gäste zuständig, Ehefrau Hermine schwingt hinter dem Herd das Zepter. „Das war am Anfang gar nicht so einfach“, sagt die passionierte Köchin, „weil ich eigentlich aus Oberösterreich komme und der Pinzgau doch eine ganz eigene Küche hat.“ Aber sie hat sich rasch integriert und mit ihrem Käsestrudel mittlerweile ein eigenes Gericht kreiert, das es in dieser Form nur in der „Hohen Brücke“ gibt. „Auch für unsere Kasnock'n sind wir bekannt, davon brauchen wir jedes Jahr mehr“, sagt die Gastgeberin stolz. Generell findet man in der „Hohen Brücke“, einem „Salzburger Bauernherbst-Wirt“, viele regionale und saisonale Produkte. Pinzgauer Käse, Pinzgauer Speck und Hirschwurst gibt es auch zum Mitnehmen. Das Wild jagen Johann und Johannes, beide lizenzierte Jäger, selbst im Nationalpark Hohe Tauern und bringen es Hermine zur Weiterverarbeitung in die Küche.

Mit ihrer traditionellen Kost locken die Rieders ein buntes Publikum an. Johann Rieder sagt: „Im Winter haben wir vor allem Skitouristen hier, die auch bei uns übernachten. Schließlich ist die Resterhöhe und damit der Südeinstieg ins Skigebiet Kitzbühel ganz in der Nähe. Im Sommer haben wir mittlerweile viele Tagesgäste aus dem arabischen Raum, die aus Zell am See rüberkommen. Da passt man dann auch die Speisekarte an, denn die essen viel Hendl und Fisch und natürlich kein Schweinefleisch. Wir haben auch viele Einheimische hier, zum Beispiel ehemalige Schüler der Schule, die früher gleich oberhalb unseres Hauses gestanden ist. Die machen bei uns noch immer ihre Klassentreffen.“

#### Zertifizierter Wanderbetrieb

Naturgenießer kommen im zertifizierten Wanderbetrieb „Hohe Brücke“ besonders auf ihre Kosten, schließlich gibt's einmal pro Woche eine Hauswanderung mit dem Chef. „Wir gehen mit den Gästen ins Trattenbachtal zum Ursprung der Tiroler Ache, kommen auch an unserer Hütte auf der Resterhöhe vorbei, da gibt's immer eine Jause. Dann geht's in einer Runde zurück zur „Hohen Brücke.“ Und wenn man Glück hat, gibt's dort Hermines Käsestrudel.



Panoramagasthof Hohe Brücke  
Mittersill, Pass Thurn  
80 Restaurant- und  
80 Terrassenplätze  
25 Betten