

Gipfelstürmer

Die Berggastronomie boomt.
Wir sind auf den Gipfel gestiegen und
präsentieren die besten
Hüttenkonzepte mit Anspruch.

Text: Nathalie Kopsa

Gerhard Lürzer ist ein alter Hase im Berggastronomie-Geschäft. Seine legendäre „Lürzer Alm“ war es, die dem Wintersportort Obertauern im Salzburger Land den Siegel als Geburtsort des „Après-Ski“ aufgedrückt hat. Doch auch Hütten-Profis müssen manchmal die eingetretenen Pfade verlassen – und etwas Neues wagen. Das „Neue“ befindet sich nur wenige Laufmeter von seinem Büro in der „Lürzer Alm“ entfernt: Es heißt „Mundwerk“ und bildet das Kontrastprogramm zur Stadel-Romantik – die wie im Fall der „Lürzer Alm“ immer noch ein Selbstläufer ist. Architektonisch fügt sich das neue Objekt nahtlos in den modernen Neubau für das „Freudenhaus“ ein, das Sportartikel-Warenhaus der Lürzer-Familie im Zentrum Obertauerns. Ein Fresh-Quick-Konzept im modernen Look mit hellem Lärchenholz, Glas und Sichtbeton. Motive des Airbrush- und Graffiti-Künstlers Knud Tiroch zieren die Wände. Das Lokal würde so auch in jede Fußgängerzone einer Großstadt passen. Im Mittelpunkt des gastronomischen Angebots stehen die großen Mainstream-Küchen dieser Welt – Asien, USA, Italien. Es gibt Burger, Currys, Pizza, Kaffeespezialitäten und frische Limos. **»**