

Wirte laden zu kulinarischen Festspielen

Längere Öffnungszeiten und eigene Speisekarten locken die Gäste, darunter viele Künstler. Wie Restaurantbetreiber die Festspiele erleben.

NICOLE SCHNELL

SALZBURG-STADT. Auf dem weißen Teller leuchtet schmackhaftes Essen in bunten Farben: Richard Brunnauer trägt lächelnd mit einer Kreation aus gebeiztem Alpensaibling auf Avocadotartar mit Eierschwammerln und Atlantikgarnelen, dekoriert mit kleinen violetten Blümchen, aus seiner Küche. Besonders im Sommer sei leichtere Kost beliebt, erklärt Brunnauer vom Zweihauben-Restaurant Brunnauer in der Augustinergasse 13A. Als Dessert aßen seine Gäste gern Fruchtiges mit Beeren oder Marillen.

Der Koch befindet sich heuer in seiner 30. Festspielsaison. „Unsere Öffnungszeiten passen

wir im Sommer an das Festspielprogramm an. Wir erkundigen uns direkt bei den Festspielen nach den Endzeiten der Vorstellungen“, sagt Sybille Brunnauer. Der Trend gehe dazu, früher zu essen, „weil viele Aufführung erst recht spät beginnen“.

SCHNELL bei den Festspielen



Zwar wird im Sommer zusätzlich ein eigenes Festspielmenü angeboten, auf das Mittagmenü legt das Paar aber großen Wert. „Wir haben neben Festspielbesuchern sehr viele Stammgäste, die das ganze Jahr über zu uns kom-

men. Daher soll sich beim Preis des Mittagmenüs auch im Sommer nichts ändern“, sagt Sybille Brunnauer. So zahlen Gäste zwischen 11.30 und 14 Uhr für Vorspeise und Hauptspeise zusammen stets 16 Euro.

Richard Brunnauer kredenzt in der Kaverne, einem ehemaligen Stollen des Mönchsbergs, des Restaurants Brunnauer Schmackhaftes. Souschefin Ramona Laufer sorgt für köstliche Nachspeisen wie Sauerampferreis mit Schokoladenterrine und Ribiselkompott (Bild links oben).

BILDER: SN/NEUMAYR/LEO

Für Ilse Fischer, Chefredakteurin der Festspieldition des „Falstaff“-Restaurantguides, ein „super Preis-Leistungs-Verhältnis für Topqualität“. Zu den Klassikern unter den Lokalen, in denen gerade zur Festspielzeit auch immer wieder Künstler anzutreffen seien, zählten in der Altstadt et-

wa Blaue Gans, Goldener Hirsch oder Schloss Mönchstein, „um nur ein paar zu nennen. Zur Festspielzeit ist rund um die Festspielhäuser in der Hofstallgasse natürlich immer etwas los.“ Sängerin Anna Netrebko empfiehlt im Restaurantguide den St. Peter Stiftskeller im St.-Peter-Bezirk 1/4, ihre Kollegin Cecilia Bartoli das Triangel in der Wiener-Philharmoniker-Gasse 7: „Für uns Künstler ist das Triangel eine zweite Heimat.“

Fischer verrät ihren persönlichen Geheimtipp: „Das Hinter-



brühl am Kajetanerplatz ist ein nettes Wirtshaus.“ Sympathisch sind auch die beiden Geschäftsführer. Seit fast 40 Jahren verheiratet, betreiben Sylvia und Peter Bernhofer das Restaurant gemeinsam. Zuvor waren sie 31 Jahre lang Wirtsleute im Gasthaus Zur Glocke. In einer Küche, die nur aus wenigen Quadratmetern besteht, zaubert Sylvia Bernhofer österreichische Hausmannskost. Interessant auch das Gebäude aus dem Jahr 1380, das an der alten Stadtmauer beheimatet ist. „Die Festspielzeit ist ein absol-

tes Highlight“, sagte Peter Bernhofer.

Historisch wie kulinarisch interessant ist auch der Gasthof Schloss Aigen in der Schwarzenbergpromenade 37 im Stadtteil Aigen. 1402 erstmals als „Hof zu Aigen“ in den Urkunden des Salzburger Domkapitels erwähnt, wird er heute von Kurt Berger und dessen gleichnamigem Sohn geführt. Gastronomisch setzen sie auf Biofleisch vom heimischen Rind. Nicht nur das Personal werde im Sommer deutlich aufgestockt, auch die Öffnungszeiten verlängert. „Wir haben bis einschließlich 4. September täglich geöffnet“, sagt Berger.

„Natürlich gibt es auch außerhalb der Salzburger Altstadt viele gute Lokale“, erklärt Fischer. Etwa der Schlosswirt zu Anif in der Salzachtal Bundesstraße 7 oder das Seehotel Winkler in der Uferstraße 32 in Neumarkt. Dirigent Franz Welser-Möst empfiehlt das Restaurant Aichinger in Nußdorf am Attersee. Und wo speist ein Haubenkoch wie Richard Brunnauer privat, wenn er keine Lust auf Kochen hat? „Huber's im Fischerwirt in Liefering besuchen wir mit unserem Sohn gern. Das ist ein nettes Lokal mit schönem Garten, wo sehr gut gekocht wird.“

Das Essen duftet herrlich:

In der Festspielzeit ist in der Stadt Salzburg immer etwas los

In einer Gaststube aus Zirben- und Eichenholz servieren Sylvia und Peter Bernhofer (links) Hausmannskost von Schweinsbraten bis hin zu Pofesen und Kaiserschmarrn.

Bei Künstlern beliebt ist das Triangel (Mitte), nur wenige Meter von Felsenreitschule und Großem Festspielhaus entfernt. Der von Familie Berger (rechts) geführte Gasthof Schloss Aigen besticht mit einem herrlichen Gastgarten.



Das Ehepaar Sylvia und Peter Bernhofer betreibt seit 2014 das Gasthaus Hinterbrühl.

BILD: SN/KOLARIK



Rolando Villazón (l.) und Jonas Kaufmann feierten im Triangel.

BILD: SN/NEUMAYR



Kurt Berger setzt im Schloss Aigen auf Biofleisch.

BILD: SN/NEUMAYR/LEO

Der feine Sinn für die Sinnlichkeit

HEINZ BAYER

SALZBURG. Nackte Haut. Das war und ist ein profitables Geschäftsmodell. Auch und vor allem für Fotografen. Meist erschöpft sich die Kunst aber allein mit dem Ablichten der bloßen Nacktheit.

Nackte Menschen zu fotografieren, sie in Szene zu setzen, das war und blieb der Lebensinhalt von Marc Lagrange. Bis zum Ende seiner Tage. Die Umstände seines Todes waren so absurd, wie es das Leben ist. Lagrange kam am ersten Weihnachtsfeiertag 2015 ums Leben. Am Tag seiner Anreise verunglückte er mit einem Golfcart auf dem Gelände eines Hotels in Teneriffa.

wilden Gedankenwelt später Federico-Fellini-Filme. In opulenten, oft riesig vergrößerten Bildszenarien konnte er bourgeoise Lustfantasien mit der provokativen, surrealen Kraft eines Luis Buñuel im Ambiente eines Luchino-Visconti-Dramas inszenieren.“ Und: „Die Frau war in dieser Motivwelt, wie einst bei Helmut Newton, zugleich zeigefreudige Muse und selbstbewusste Partnerin im ewigen Reigen um Versuchung und Verführung. Seine exklusiven Sets in Schlössern, Luxushotels und Künstlerateliers

„Ich suche immer nach der sinnlichen Essenz einer Frau.“

Marc Lagrange, Fotograf

Was bleibt von ihm, der zuletzt 2014 in Salzburg ausstellte, außer schönen Reden zum Abschied? Sein Werk. Er steht zeitlos für sich.

In einem Interview hatte Lagrange erklärt: „Ich suche letztlich immer nach der sinnlichen Essenz einer Frau.“ Dieser Essenz näherte er sich stets mit Respekt, Sinn für die Sinnlichkeit und ausgeprägtem Feingefühl für Ästhetik. Der Fotokritiker Manfred Zoller schrieb zu seinem Tod: „Er vereinte in seinen besten Bildern die Hintersinnigkeit eines Arthur Schnitzler mit der

dienten ihm als Bühne des Unterbewussten, auf der dezent orgiastisch Triebe und maskuline Sehnsüchte ausgelebt und traumartig Tabubrüche angedeutet wurden.“ In Österreich zeigt die Leica Galerie Salzburg die erste Ausstellung nach seinem Tod.

Ausstellung: „Senza Parole“, Hommage an Marc Lagrange; heute, Donnerstag, 11. August, 17.30 Uhr; Leica Galerie Salzburg, Gaisbergstraße 12; bis 16. Oktober. WWW.LEICA-GALERIE-SALZBURG.AT



Skuril wie ein Traumbild.

BILD: SN/SN/LAGRANGE/LEICAMARC LAGRANGE/LEICA