



# Diese Altausseerin weiß, was wir an unseren Salzkammergut-Fischen haben

Die Wirtin Marianne Goertz ist Obfrau der Vereinigung „Salzkammergut Fischrestaurants“

VON EDMUND BRANDNER

**ALTAUSSEE.** Was verbindet den Seegasthof Hois'n in Gmunden, den Gasthof Gebhart in Seewalchen und den Hotelgasthof Falkenstein in St. Wolfgang? Sie alle sind Mitglieder der Vereinigung „Salzkammergut Fischrestaurants“. Und diese wiederum gäbe es nicht ohne Marianne Goertz. Die Besitzerin und Betreiberin des Hotels Villa Salis in Altaussee war federführend mit dabei, als sich vor 30 Jahren rund 25 fischverarbeitende Restaurants im Salzkammergut mit Unterstützung der Wirtschaftskammer Oberösterreich zusammenschlossen, um die Marke „Salzkammergut Fischrestaurants“ zu gründen.

Die Idee dahinter: Die einzigartige kulinarische Fischtradition des Salzkammerguts sollte gepflegt und offensiv vermarktet werden. Restaurants, die sich dem Bündnis anschließen möchten, haben strenge Kriterien zu erfüllen: Sie müssen an einem See liegen, regionalen Fisch verarbeiten und eine eigene Fisch-Speisekarte haben.

## Quereinsteigerin

Bei der Gründungsversammlung 1995 wurde Marianne Goertz gleich zur ersten Obfrau gewählt. Ein Zufall war das nicht. Die Altausseerin setzt sich zeit ihres Berufslebens für die gastronomische Kultur im (steirischen) Salzkammergut ein. 1986 erwarb sie mit ihrem Ehemann das 1896 errichtete Wirtshaus im Ortszentrum und setzte durch, dass es erstens ein Wirtshaus (und Hotel) blieb und zweitens liebevoll restauriert wurde. Die gelernte Bürokauffrau legte von Beginn an selbst Hand an. Sie holte die Konzessionsprüfung nach, um den Betrieb selbst leiten zu können, und arbeitete sowohl im Service als auch in der Küche mit. Sie leitet ein neunköpfiges Team.



Marianne Goertz im Gastgarten ihres Hotels Villa Salis

Foto: SKG Fischrestaurants / Fischbacher

Mittlerweile ist Marianne Goertz 74 Jahre alt – aber an Ruhestand denkt die vierfache Mutter und dreifache Großmutter nicht. Zu sehr schlägt ihr Herz für den Tourismus – und für die Fischkultur des Salzkammerguts.

Im Hotelrestaurant, das in Erinnerung an den Vorbesitzer „Bernld“ heißt, wird derzeit vor allem Altausseer Seesaibling kredenzt. Der ist deutlich größer als Saiblinge in anderen Seen. Der Altausseer Seesaibling wird zwischen Mai und Ende Juli von den zehn Fischereiberechtigten im Ort aus dem Wasser geholt. Goertz besorgt sich die frische Ware jeden Morgen bei den Fischern.

„Forellen kannst du überall in Österreich im Wirtshaus bestellen“, sagt sie. „Aber Menschen, die das Salzkammergut besuchen,

„Menschen, die das Salzkammergut besuchen, wollen authentischen Fisch, wie es ihn nur hier gibt. Das muss sich auf der Speisekarte widerspiegeln.“

■ Marianne Goertz, Obfrau der Salzkammergut Fischrestaurants

wollen authentischen Fisch, wie man ihn nur hier bekommt. Unsere Gegend und unsere Kultur sind unverwechselbar, das muss auch die Speisekarte widerspiegeln.“ Und so wird der Saibling in der Vil-

la Salis mit Altausseer Steinsalz gewürzt, mit Petersilerdäpfeln serviert oder auch knusprig auf Blattsalat drapiert. Es überrascht nicht, dass der vor kurzem verstorbene Hannes Androsch Stammgast im Haus war. Er hatte seinen Fixplatz in der Stube.

Marianne Goertz ist unermüdet. Als die Salzkammergut Fischrestaurants vor einigen Jahren führungslos dastanden, ließ sie sich dazu überreden, zum zweiten Mal Obfrau zu werden. Zugleich ist sie auch Obfrau des Altausseer Fremdenverkehrsvereins und organisiert zahlreiche Veranstaltungen rund um den See. Und schließlich ist sie Obfrau des Literaturmuseums Altaussee. Eigentlich könnte man sagen, Marianne Goertz schupft den ganzen Laden am Fuß des Losers.

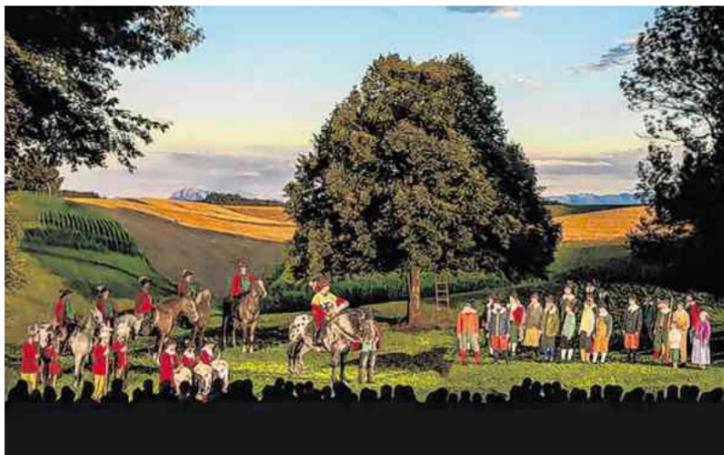
# Frankenburg fiebert dem Würfelspiel entgegen

400 Jahre nach dem historischen Drama steht heuer eine ganz besondere Spielsaison auf dem Programm

**FRANKENBURG.** Etwas Besonderes sind die Aufführungen des „Frankenburger Würfelspiels“ immer – doch die Spielsaison dieses Jahres ist mehrfach historisch: Das Blutgericht auf dem Haushamerfeld jährt sich zum 400. Mal, und das darauf beruhende Naturbühnenstück wurde vor 100 Jahren erstmals aufgeführt.

## Nachfahren der Geflüchteten

Bei der Premierenfeier unter der Linde gibt es am Freitag (19.30 Uhr) deshalb einige Besonderheiten: Kammerschauspieler Cornelius Obonya wird die Festrede halten. Mit dabei sind auch Ex-Burgtheaterchefin Karin Bergmann, Autor Fritz Dittlbacher und der Theatermann Fritz Egger. Bei der Premiere werden einmalig Nachkommen jener „Landler“ als Statisten mitwir-



Am Freitag findet die Premiere der diesjährigen Spielsaison statt.

Foto: OÖN/Moser

ken, die vor fast 400 Jahren als Glaubensflüchtlinge in die Oberpfalz ausgewandert sind. Musikalisch gestaltet wird die Feier vom

Stelzhamerchor Ungenach. Die Aufführung am Samstag, 2. August, steht ganz im Zeichen der Blasmusik. Musikkapellen aus den

Nachbarorten treffen um 18 Uhr zu einem Sternmarsch auf dem Frankenburger Marktplatz zusammen, musizieren dort gemeinsam und begeben sich dann zur Naturbühne. Ein Teil der Musikanten wird zwischen den einzelnen Akten des Schauspielers erstmals wieder jene Musik zu Gehör bringen, die vor 100 Jahren bei den ersten Aufführungen gespielt wurde.

Bereits im November wurde das Buch „Vom Blutgericht zum Würfelspiel“ von Lokalhistoriker Martin Kaiser präsentiert. Die Brauerei Zipf stellte ihr Würfelspiel-Jubiläumsbier „25er“ vor. Buch und Bier sind im Würfelspiel-Museum erhältlich. Dort erinnert das neue Denkmal „Seid wachsam!“ an die Opfer des Blutgerichts, aber auch an alle Opfer von Intoleranz und Machtwillkür.

## ÜBERBLICK

### Mittelalterfest in Vöcklabruck verschoben

**VÖCKLABRUCK.** Die Zeitreise ist verschoben: Eigentlich hätte sich das Vöcklabrucker Freizeitgelände in der Hausruckstraße ab Freitag in einen Markt aus dem Mittelalter verwandelt. Doch das Fest, bei dem Gaukler, Artisten, Spielleute, Henker, Feuerakteure und Händler das bunte Treiben bestimmen hätten, wurde von der Gegenwart eingeholt: Wegen der schlechten Wetterprognose für das kommende Wochenende wird das Mittelalterfest erst von 26. bis 28. September dieses Jahres stattfinden.

### Noch mehr Spaß im Schlosshotel Mondsee

**MONDSEE.** Aufgrund der großen Nachfrage gibt es zwei zusätzliche Termine für das Comedy-Dinner „Brückenschlag & Brückenschlag“ im Schlosshotel Mondsee. Die beiden Schauspielerinnen Gaby Schall und Judith Brandstätter schlüpfen dabei in die unterschiedlichsten Rollen – dazwischen gibt es ein Drei-Gang-Menü. Die Veranstaltungen finden am 29. Juli, 12. August und 26. August um 19 Uhr statt. Der Abend kostet 90 Euro pro Person.

### Schwimm-Marathon

**BAD GOISERN.** Die Wasserrettung Bad Goisern veranstaltet am Samstag ab 9.30 Uhr wieder den Hallstättersee-Schwimm-Marathon im Strandbad Untersee. Neben den drei klassischen Rundkurs-Distanzen 2,1 Kilometer, 5 Kilometer und 10 Kilometer gibt es auch wieder eine Seequerung. Auf die Zuschauer warten auch Musik und Kulinarik. Infos und Anmeldungen auf der Website [www.schwimmmarathon.at](http://www.schwimmmarathon.at)



Unangenehmer Abend für einen Lastwagenfahrer

Foto: Stoxreiter

## Hilfe aus Mondsee für spanischen Lkw-Lenker

**MONDSEE.** Der Abend, den ein spanischer Lkw-Lenker erwischt, gehörte nicht zu seinen besten: Am Montag war er zunächst mit seinem Lastwagen in Mondsee in einer leichten Kurve geradeaus gefahren und in einer abfallenden Wiese eingesunken. Danach hatte er Schwierigkeiten, die herbeigerufenen Feuerwehrleute tatkräftig zu unterstützen. Ein in der Nachbarschaft lebender Lkw-Fahrer stellte schließlich seine Fahrkünste unter Beweis und konnte den Sattelzug – mit Unterstützung der Seilwinde des Rüstlöschfahrzeuges – wieder auf sicheren Boden lenken. 15 Feuerwehrleute der Ortsstelle Au-See und 18 aus Unterach garantierten, dass der Spanier seinen Weg fortsetzen konnte.