

# HGV PRAXIS

Zeitschrift für österreichische Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung

## ÖSTERREICHS BESTES SCHNITZEL



**GESUCHT:**  
**mitarbeiter im Tourismus**



# MUT kann man nicht kaufen

Nach einer bewegten Karriere in verschiedenen Gastronomiebetrieben mit Auf und Abs ist Rudi Hirsch in seine Heimat zurückgekehrt und hat ein Wirtshaus aufgesperrt. Und das ausgerechnet in Groß Gerungs im Waldviertel. Die Geschichte eines Neubeginns, der auf einer gesunden Portion Sturheit beruht.

**G**astronomievertreter für das Waldviertel steht in der Liste der begehrtesten Berufe nicht unbedingt an erster Stelle. Allein im vergangenen Jahr haben in dem schönen, verschlafenen Landstrich gut dreißig Wirtshäuser zugesperrt. Die Gründe hierfür mögen mannigfaltig sein. Genannt werden aber gerne: Registrierkassenpflicht, Rauchverbot, Bürokratie. Ungeklärte Nachfolgefrage, keine Mitarbeiter und schwindende Kaufkraft der Bevölkerung spielen aber genauso mit. Setzt sich der Trend fort, stirbt das Wirtshaus aus.

**Eine rühmliche Ausnahme** gibt es. Und das ausgerechnet in Groß Gerungs, einem regionalen Verkehrsknotenpunkt zwischen Freistadt im Mühlviertel und der Waldviertler Bierstadt Zwettl. Um die Geschichte von Rudi Hirsch allerdings zu verstehen, muss man auf den Verlauf seine Gastronomiekarriere schauen, die mittlerweile drei Jahrzehnte andauert.

**Damals war für den** Wirtsohn klar, dass er eine einschlägige Ausbildung machen wollte, woraufhin er die HLF in Krems

absolvierte. Es folgten viele Jahre in der illustren Welt der Spitzengastronomie. Hirsch arbeitete als Sommelier in der Hospiz-Alm, beim Häupl in Seewalchen (als es ihn noch gab), beim Mörwald, war in Kärnten, in Deutschland und in Frankreich auf Saison. Das

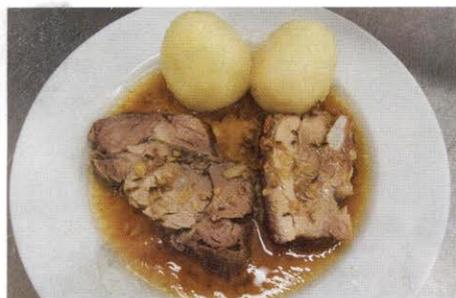
sind aber nur die Stationen, die er erzählt. „Nicht namentlich nennen möchte ich ebenso viele Betriebe aus der so genannten Hochgastronomie, die ich leider in schlechter Erinnerung habe.“ Die Rückkehr nach Österreich war der Absicht geschuldet, im

elterlichen Betrieb der damaligen Gattin tätig zu werden. Es ging kurz gut, die Harmonie zwischen zwei Generationen in einem Betrieb war jedoch enden wollend. Nicht nur das: Es folgten die Scheidung und ein schwerer Burnout, der es Hirsch erst nach einiger Zeit wieder erlaubte, in einer Delikatessenmanufaktur in der Produktion anzufangen.

**Mit dieser kreativen** und handwerklichen Tätigkeit gelang es dem Gastronomen, sein Tief zu überwinden, und neue Pläne sprossen. Mit dem Delikatessen-Know-how im Hintergrund unterbreitete er seiner Mutter die Absicht, zuhause etwas Ähnliches aufzuziehen – nur in Groß Gerungs halt. Es gab Grund zum Anbauen und Räumlichkeiten für eine kleine Produktion. Doch als alleiniges Standbein war das Hirsch zu wenig, und er überzeugte seine Mutter erneut, dieses Mal allerdings das elterliche Wirtshaus wieder aufzusperren. Seit Anfang September ist das Gasthaus Hirsch wieder offen, und Rudi Hirsch ist voller Tatendrang. Lebenspartnerin Renate Stadlhofer führt die Küche, er ist Wirt, Servicechef und Kommunikator. Kulinarisch versteht sich das Paar blind: „Es muss alles



Wirt Rudi Hirsch mit seiner Partnerin Renate Stadlhofer.



Schweinsbraten mit den typischen Waldviertler Knödeln, deren Teig aus zwei Dritteln rohen und einem Drittel gekochten Erdäpfeln hergestellt wird.



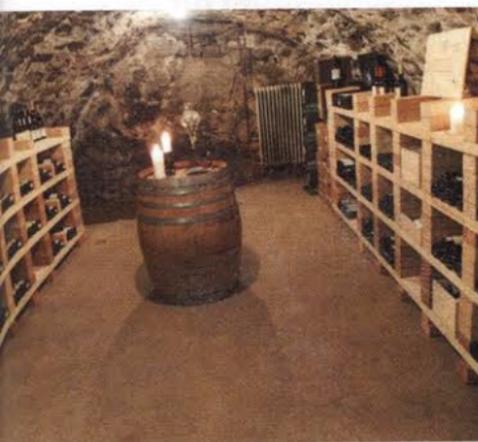
Vorspeisenvariation vom Waldviertler Rind: Roastbeef (vorne), Tartar (Mitte) und Rindfleischsuzl mit Kernöl (hinten).



Im Gasthaus Hirsch fühlt man sich dem kulinarischen Erbe der Region verpflichtet: Waldviertler Karpfen im Wurzelsud.



Gemütlich und bodenständig: Das Wirtshaus Hirsch in Groß Gerungs.



Rudi Hirsch hat den Waldviertlern mittlerweile das Genießen hochwertiger Weine, mit ebensolchem Preisniveau, beigebracht.

frisch sein, aus der Region kommen, und wir müssen eine abwechslungsreiche Karte bieten“, sprechen die beiden fast im Chor. „Das Wichtigste überhaupt ist: Es darf nichts Hochgestochenes sein. Wir sind ein ganz einfaches Wirtshaus mit guter Qualität und günstigen Preisen.“

**In diesem Satz steckt** bereits das halbe Konzept. Dreieinhalb Tage in der Woche ist das Wirtshaus offen: von Donnerstag bis Sonntagnachmittag, am Montag ist klassischer Ruhetag, und Dienstag sowie Mittwoch wird in der Manufaktur produziert. Marmeladen, Pasteten, Gelees, Kekse. Wobei die Produktion erst am Beginn steht und kontinuierlich ausgebaut werden soll. Für die Brauerei Zwettl wird ein eigenes Chutney (mit dunklem Zwettler Bier) zubereitet, das Hirsch exklusiv in den Braushop liefert und das dort verkauft wird. Hier hat das Paar aber noch größere Pläne: Bald schon soll es einen Webshop geben, und bei Veranstaltungen wie „Waldviertel pur“ will man sich auch fleißig engagieren.

**Momentan trägt allerdings** das Wirtshaus den Löwenanteil zum Geschäft bei. „Zwischen 60 und 70 Prozent unserer Gäste kommen überregional zu uns. Und das nicht, weil sie durch Groß Gerungs fahren. Wir werden gezielt angesteuert“, weiß Hirsch. „Das Feedback der Gäste ist teilweise überwältigend. Neulich hatten wir ein Paar aus Gmunden zu Gast. Die sind extra hergefahren und meinten: ‚Leute mit so einem tollen Engagement muss man einfach unterstützen.‘ Das gibt uns ehrlich gesagt schon einen gewaltigen Auftrieb“, so Rudi Hirsch im Gespräch mit HGV PRAXIS. Mittlerweile zeigt sich der Wirt stolz, sagen zu können, dass man für ein Mittagessen am Wochenende bereits drei Wochen vorher reservieren muss.

**Zufrieden ist er aber erst,** wenn Manufaktur und Wirtshaus jeweils die Hälfte zum Geschäft beitragen. „Aber“, so der Wirt, „glauben Sie mir, dafür bin ich genug Sturschädel.“ -sax-