

SF37/06

„Das Leobacher“ in Mattsee

12 Punkte



Gut essen zu gehen gehört zweifellos zur Lebensqualität. Salzburg samt Umgebung wuchs zum Schlaraffenland für Feinschmecker heran. Aber welcher Koch zeigt wirklich Klasse? Ein versierter SF-Mitarbeiter kostet vor. Seine Kritik ist so subjektiv wie jede Theater-Rezension. Er selbst bleibt anonym. Damit es ihm so ergehe, wie jedem Gast: hoffentlich gut.



Spione sind nützlich, das wusste schon Metternich. Der Vorkoster erfreut sich der Berichte einer ganzen Schar von Kollegen und Freunden: Wer wo gegessen hat und wie es schmeckte. Das hält ihn auf Stand bei bekannten Lokalen und trägt ihm Informationen zu, was sich an Neuem tut. Wenn „Gault Millau“ keine zehn Tester durch Salzburg schickt: Des Vorkosters vorkostender Spionagering ist größer. Und so landete jüngst die Visitenkarte der Mattseer Vinothek „Das Leobacher“ auf seinem Tisch: „Da musst du hin, da war’s gut“. Gehört, getan.

Das Leobacher ist das Werk von dem Leobacher. Der inzwischen 32-jährige Alfred übernahm vor fünf Jahren den „Kapitelwirt“ in Mattsee von Onkel und Tante. Das mächtige Haus stellt sich ungeniert dem modernen Verkehr entgegen, der sich einspurig vorbeiquetschen muss, und schließt damit seit 1375 den zentralen Platz von Mattsee ab. Und dieses Stück Tradition kam mit Alfreds Hilfe raketengleich im 21. Jahrhundert an. Wirtsstuben und Saal sahen sich hell gestaltet, ein Lokal namens „Leo’s“ zielt erfolgreich auf die Jugend. Die Metzgerei ist nun auch Feinkost-Geschäft. Und in die ehemaligen Schlachträume mit Blick Richtung See zog gar eine Vinothek ein. Hebt da jemand ab? Wohl nicht. Alfred Leobacher wuchs im elterlichen „Altwirt“ zu Seeham auf, absolvierte die Tourismusschule und ließ sich nebenbei zum Wein- wie Käse-Sommelier ausbilden. Der junge Mann sollte das Geschäft also kennen. Offenbar sieht er die Zukunft der örtlichen Gastronomie in der Qualität. Die Vinothek ist vom Architektenbüro „Planquadrat“ in jener Schlichtheit gestaltet worden, die schon wieder raffiniert wirkt. Weißer Rauputz an den Wänden, karg mit moderner Kunst geschmückt. Heimisches Holz veredelt den Boden und macht auch die Tische so eindrucksvoll, dass sie nicht unter Tischdecken versteckt werden. Im Zentrum stehen temperierte Weinschränke mit 250 Weinen. Die Spionin berichtete allerdings, dass dieser schöne Ort noch nicht so schön genutzt werde. Und auch bei unserem Besuch waren nur zwei Tische verkauft. Alfred Leobacher investierte eher in die Zukunft.

Das Menü bringt vier Gänge, dazu je ein Glas Wein, und kostet 39,50 Euro „all inclusive“. Die Speisen erschienen dem Vorkoster nach dem Toyota-Prinzip zusammengestellt: Alles ist möglich. Büffel-Mozzarella eröffnete, nicht so gut wie unten in Kampanien, aber besser als der bei uns gewohnte Plastikbatzen – natürlich von Balsamico beträufelt und mit Rucola begleitet. Jakobsmuscheln und Garnelen folgten, beide leicht schwärzlich gegrillt – lösten aber bei der Meeresfrüchte-Katze Vorkosterin zufriedenes Schnurren aus. Der anschließende Lammrücken bot erstklassiges Fleisch (klar, bei eigener Metzgerei), einen angenehmen Bratensaft plus ein Vanille-Risotto, das zart war und damit etwas zu schüchtern wirkte für das doch kräftige Lamm. Es endete asiatisch: Früchte in gar nicht fetter Frühlingsrolle mit Himbeermark als optischem Kontrast.

À la carte erfreute eine Wildsuppe mit wohl balancierter Würze. Am guten Rehrücken irritierten die „Schlosskartoffeln“ ein wenig: Sie zeigten deutliche Ermüdung durch allzu langes Warten. Den Begriff „Maroni-Reis“ nahm der Koch wörtlich und fertigte eine Art Kastanienrisotto an, mehr Reis als Maroni. Und der Wein? Interessante Tropfen wurden kredenzt: Veltliner, Morillon, Blaufränkisch oder eine Beerenauslese als Speisenbegleiter. Als wir kamen, sahen wir Alfred Leobacher noch beim Verkosten. Der Mann versteht sein Sommelier-Handwerk.

Wein trinken, essen in erfreulicher Qualität, dazu Musik hören – ein neues Angebot in Mattsee. Es ist zu hoffen, dass sich „Das Leobacher“ für den Leobacher auszahlt.

Das Leobacher, Marktplatz 7,

5163 Mattsee, Tel. 06217-5203, Vinothek ab 18 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetag.

PS: Von der vermutlich besten Adresse fürs „Schaf Aufbrat’n“ im Lungau erfuhr der Vorkoster ebenso, ein Besuch ist nächsten Herbst geplant. Ein neues Lokal im Gasteinertal soll gute Küche zeigen, da schaut er diesen Winter vorbei. Spione sind unersetzlich.