

Bar Belétage in Traunkirchen: Mixologische Autoren-Handschrift

Regional reicht nicht: Die Zeit als Cocktail-Zutat

Mit dem Das Traunsee – Das Hotel zum See 4*S und dem Hotel Post am See 4*S führt Familie Gröller in Traunkirchen zwei Häuser mit drei spannenden kulinarischen Konzepten. Doch Exzellenz ist auch abseits des Tellers angesagt – mit einer der ungewöhnlichsten Cocktailkarten, die sich aus altem Klosterwissen und japanischen Mikro-Saisonen zugleich speist. Chef de Bar Marcus Volsa schöpft mit seinen „Tales of Amaro“ aus der Natur des Salzkammerguts.

Dass man hinter der Bar „abgebrochene“ Studenten trifft, ist nicht selten. Nach einem Studium und erstem Beruf in die Welt der Cocktails einzutauchen, hat hingegen Seltenheitswert. Und die Vita von Marcus Volsa – zwischen Tischler-Lehre, Sprengmittel-Ausbildner und Politmarketing-Berater – passt zu seinem ungewöhnlichen Zugang zu Mixgetränken. Handwerkliche Fähigkeiten und durchdachte Konzepte, die sich auch ästhetisch top präsentierten, prägten seit seinem Einstieg in der Belétage die Cocktail-Menüs. Von der Kunst des Impressionismus um 1900, die seine ersten Signature Drinks inspiriert hat, führte der Weg tiefer zurück.

12 Saisonen im Glas

Denn was in der Belle Époque genossen wurde, hat seine Wurzeln in weit älteren Getränken. Ihnen spürt Volsa ab Anfang Mai mit seiner neuen Karte nach. „Wir holen den Aperitivo aus den Städten wieder zurück“. Denn ob Campari, Averna, Braulio oder Carpano: All die bekannten bittersüßen Spirituosen, auf denen Negroni, Americano oder Manhattan basieren, haben alpine Wurzeln. Und das ist wörtlich zu verstehen, wie Marcus Volsa betont. Enzian oder Engelwurz („Angelika“) gaben ebenso wie Gletscher-Wermut („Genepi“) oder Benediktenkraut ihre Aromen an die bekannten industriell gefüllten Bitterliköre ab.

In den Hotels und Restaurants von Familie Gröller beschreitet man andere Wege. „Wenn die Pflanzen das Maximum an Aromakraft mitbringen“, sammelt sie Volsa und folgt damit einer fernöstlichen Denkweise. Die japanischen Mikro-Saisonen, maßgeblich für die Kaiseki-Küche, übersetzt man in der Belétage Bar in zwölf Monatsgeschmäcker.

Alpine Aroma-Auszüge

Dafür werden die pflanzlichen Aromakräfte in Alkohol konserviert, wie das am Anfang der Spirituosengeschichte in den europäischen Abteien üblich war. Den saisonalen Charakter von Blüten, Trieben oder Früchten fängt der Barchef in „Auszügen“ ein und bindet sie an Alkohol. „So entstehen 12 eigene Ansätze“, die am Traunsee für lokale und saisonale Cocktails zum Einsatz kommen. „Man schmeckt nicht nur eine Region, sondern auch eine Jahreszeit“, erklärt Marcus Volsa seinen Anspruch. Denn wer im Hotel Post am See oder dem nur wenige Schritte entfernten Das Traunsee – Das Hotel zum See nächtigt, soll auch die Natur des Salzkammerguts schmecken. Familie Gröller hat den idyllischen Ort Traunkirchen in den letzten Jahren zu einem wahren Kulinarik-Hotspot entwickelt. Lukas Nagl führt als Küchenchef das Sternerestaurant

Bootshaus und ist auch im casual food sharing Restaurant Belétage (3-Gault-Millau-Hauben) sowie im 2-Hauben-Wirtshaus Poststube 1327 federführend.

***Hotel Post am See 4*S, Gröller Hospitality | Familie Monika & Wolfgang Gröller,
Ortsplatz 5, 4801 Traunkirchen | +43 (0)7617 2307,
E-Mail: post@groellerhospitality.com , www.hotel-post-traunkirchen.at,
www.groellerhospitality.com***