

Härtetest bei Knödel und Bier

300 Salzburger Soldaten simulierten Dienstagnachmittag 300 hungrige Touristen. Sie fielen ins neu eröffnete Sternbräu in der Altstadt ein und probten für den Ernstfall.

SUSANNA BERGER

SALZBURG-STADT. Wie prüft man, ob das neue Personal im neu eröffneten Restaurant fit genug für die anstehende Wintersaison ist, und somit für den großen Touristenansturm? Sternbräu-Chef Harald Kratzer hat sich etwas Besonderes einfallen lassen. Er lud 300 Soldaten der Schwarzenbergkaserne zu Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat ein, um den Ernstfall zu testen.

Dienstag, Punkt 16 Uhr, fallen die Rekruten in die Salzburger Altstadt ein. Sie nehmen gerade im ersten Stock des Traditionsgasthauses Platz, als Restaurantleiter Johannes Magoy die Stoppuhr auf seinem Smartphone startet. Zur selben Zeit gleicht die Küche einem Ameisenhaufen. Kellner karren die vorgewärmten Teller heran. Souschef Benjamin Adam und sein Team schneiden das Fleisch in Scheiben. An der Bar wird ohne Ende Bier gezapft.

Kratzer steht scheinbar entspannt im Raucherbereich und beobachtet die Szenerie. „Wir haben heute in der Küche und im Service 70 Kräfte im Einsatz. Das haut schon hin“, macht er sich selbst Mut.

In diesem Moment flitzen die ersten Tablettts voll beladen mit Grießnockerlsuppe aus der Küche. Die Getränke sind serviert. Die Stoppuhr von Johannes Magoy zeigt 24 Minuten an. Er nickt



Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat gab es für die 300 Soldaten im Sternbräu.

BILD: SN/ROBERT RATZER

zufrieden. Die Zeit passt. Sein Ziel bei dieser Belastungsprobe: Alle 300 Gäste sollen innerhalb von 40 Minuten bei Schweinsbraten und Knödel sitzen. Oder noch besser, diesen dann schon so gut wie aufgegessen haben. „Bei den Bustouristen muss die Zeit, die sie beim Stadtbummel länger gebraucht haben, auch im Restaurant aufgeholt werden.“

Den Köchen und Kellnern stehen indes die Schweißperlen auf der Stirn. „Ach wo, wir haben doch keinen Stress“, witzelt einer, während er jeden Teller mit zwei Scheiben Schweinsbraten

belegt. „Frau und Kind daheim sind stressiger“, meint ein anderer und grinst.

Unternehmenssprecher Stefan Weber teilt indes Fragebögen an die Soldaten aus. Ihre Rückmeldungen sollen helfen, etwaige Fehler in Zukunft auszumergen. Wilfried Pilgerstorfer ist Koch in der Schwarzenbergkaserne. Er ist für den Schweinsbraten voll des Lobes. „Den kann ich auch nicht besser.“ Ihn stört aber, dass die Menage – also das Tischgestell für Pfeffer, Salz und Zahntoaster – auf einigen Tischen fehlt. „Bei uns war nur ein Zahn-

stocher drin.“ Grundwehdiener Markus Töpfer aus Oberösterreich freut sich über die willkommene Abwechslung. „Die Listen für die Anmeldung zu dem Essen waren ziemlich schnell voll.“

Und dann ist der große Stress vorbei. Die Mägen der Soldaten sind gefüllt, Harald Kratzer zieht im Raucherbereich im ersten Stock an einer Zigarette und atmet einmal tief ein, bevor er davon erzählt, dass die Aktion natürlich auch einen guten Zweck hat. Als Dankeschön spendet das Sternbräu 1500 Euro an das Konradinum in Eugendorf.



An der Bar wurde nonstop Bier gezapft. Harald Kratzer (r.) nahm die Herausforderung zumindest nach außen hin mit großer Gelassenheit.

BILD: SN/ROBERT RATZER