

## „Adler“ in Golling

14 Punkte, eine Haube



Elisabeth und Wilfried Galler samt Nachwuchs

Am 29. März 2011 schon haben Elisabeth und Wilfried Galler ihr Gasthaus „Adler“ nebenan aufgesperrt. In der klassischen Kombination: sie sorgt (laut homepage) „für die Freundlichkeit im Lokal“, er leitet die Küchenbrigade. Und wie man sich bei jedem Rennpferd den Stammbaum anschauen sollte, so nützt beim Koch ein Blick auf seine Stationen. Galler kann eine Ausbildung bei Helmut Österreicher (einst „Steirereck“ in Wien) aufführen, bei Andreas Kaiblinger („Esszimmer“ Salzburg) und Michael Pratter (einst „Atelier“ in Hellbrunn) – also erste Könner. Die Lehre absolvierte er unter Bernhard Hauser, der damals die „Döllerer“-Küche leitete.

Im „Adler“ haben sie die Renovierung schon hinter sich. Dort prägten die Gallers ein leicht freches Motto: „Unsere Gäste dürfen Diskussionen auslösen und polarisieren, nur langweilig dürfen sie nicht sein.“ Wer gähnt, wird rausgeworfen? Immerhin haben die Wirtsleute einiges investiert, um einen keineswegs langweiligen Raum zu schaffen. Große Fensterfronten, Auslagen gleich, locken

dukte. Bei der Zutatenwahl nur regional zu kochen, kann man sich für Städter oder Touristen leisten.

Wir begannen mit einem „Döllerer“-Klassiker: gebeizter Saibling aus dem Bluntauental (€ 8,50). Auf einem schmalen, schwarzen Stein inmitten Blattsalat serviert, saftig und mild mariniert, eine Erbsen-Minz-Creme aus dem Spritzsack dazwischen, Grapefruit-Spalten als Kontrast. Es sind das viele Töne, die sich zum attraktiven Akkord zusammenfinden. Erstklassig die Blunzn (€ 6,80), einmal paniert, einmal mit Zwiebel-Essig bedeckt, Schwarzwurzeln im Salat dazu, ein Granny-Smith-Sorbet als frische Zugabe. Auch stimmig. Die Karottensuppe (€ 4,80) ward durch Vanille erstaunlich aufgewertet. Der Butterfisch (€ 14,50) war leider zu trocken geraten, der Cous-Cous mit Tomaten und Limetten recht übermütig gewürzt. Dagegen der Schweinsbrust-Würfel (€ 13,80): etwa sechs Zentimeter Kantenlänge, bedeckt von krachend knuspriger Kruste, das Fleisch fettdurchzogen, milder Radi mit frischem Ingwer dazu samt Erdäpfelknödel: perfekt. Tadellos das halbe Backhendl (€ 12,80), ebenso die Topfenknödel (€ 4,20), sehr empfehlenswert sind die Sorbets.

Der „Adler“: ein attraktiver Ort mit attraktivem Essen in Haubenqualität. Selbst wenn der große Nachbar wieder aufsperrt, bleiben die Gallers eine Bereicherung für Golling.

Gasthaus Adler,  
Markt 58,  
5440 Golling,  
Tel. 06244-4795,  
Sonntag Abend und Montag Ruhetag,  
[www.adler-golling.com](http://www.adler-golling.com)

8 / Familie / Lokales

## Vorkoster



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 5F-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.

Der „Döllerer“ hat geschlossen. Wohin Essen gehen in Golling? Die Lösung liegt nahe: zum Nachbarn, in den Gasthof „Adler“. Die Empfehlung, dort einzukehren, kam von Hermann Döllerer selber. „Das ist ein Guter“, sagt er über den dortigen Chef und Chefkoch Wilfried Galler. Hermann Döllerer weiß um dessen Klasse, weil der junge Wilfried im Hause „Döllerer“ einst Lehrling war und weil er jetzt selber beim Nachbarn isst.

Dort, wo das feine Imperium der Döllerer residiert im Gollinger Markt, dort regieren zur Zeit Lärm und Staub. Seit 8. Jänner ruhen Gastronomie, Hotellerie und Metzgerei. Ein ganzes Haus ward abgerissen, Platz zu schaffen für ein künftig doppelt so großes Wirtshaus, für zwölf neue Zimmer und Suiten, für eine große Bar. Investitionssumme: 4,5 Millionen Euro, Eröffnung ist im Mai.

die Passanten und machen ein Mahl zum fast öffentlichen Ereignis. Drinnen herrscht städtische Klarheit des Designs: Dielenboden, dunkelbraunes Gestühl, Tische aus dekorativem Holz ohne Tuch, die Decke künstvoll gegliedert – und vor allem eine Hauswand vom Putz befreit, dass Natursteine und Mörtel viel Geschichte sichtbar machen. Da kann man schon Anforderungen an die Gäste stellen.

Mit seiner Ausbildung hat Wilfried Galler küchentechnisch alles drauf. Was macht er daraus? Eine zweigeteilte Karte: „Wirtshausklassiker“ und „Hauptgerichte kreativ“. Lässt also den Gollingern die Wahl, konservativ zu speisen oder zu probieren. Wir sahen Einheimische an den Nachbartischen. Auch weil zu Mittag ein preiswertes Angebot lockt: zwei Gänge um 8,20 Euro. Zwei Damen teilten sich den Zweigänger, es wurden beide satt. Gallers nutzt auch exotische Pro-