



Bild: Hotel

Alles aus einer Hand

Die Friesacher-Gastronomie als Dorf im Dorf

Mit der Übernahme aller gastronomischen Betriebe in Anif durch die Hoteliersfamilie erhalten Friesacher Heuriger, Einkehr und der legendäre Stadl die Chance zum erneuten Durchstarten.

Von außen betrachtet erscheinen manche Dinge oft unendlich kompliziert. Vor allem, wenn eine traditionsreiche Familie wie die Friesachers im Süden der Stadt Salzburg im Spiel ist. Noch dazu, wenn die meisten Familienmitglieder wirtschaftlich umtriebiger und damit auch erfolgreicher sind. Da kommt es schon vor, dass das wertvolle Publikum Namen, Begriffe und Betriebe verwechselt und das eine oder andere Unternehmen dem Falschen zuordnet. Und so die eine oder andere Unzulänglichkeit dem ungerechterweise Unschuldigen anhängt.

Seit einem Jahr ist Schluss mit der Verwirrung. Die Familie von Michael Friesacher kaufte der Verwandtschaft alle gastronomischen Betriebe ab. Michael IV. entstammt dem Zweig der altingesessenen Anifer Familie, der seit jeher in der Landwirtschaft und Hotellerie tätig war. Und mit Hotel und Restaurant Friesacher in der Salzburger Oberliga mitspielt.

Hotel und Landwirtschaft und die vom zweiten Familienzweig unter Walter Friesacher sen. auf-

gebauten Betriebe Heuriger, Einkehr und Stadl befinden sich in unmittelbarer Nähe zueinander, bilden gewissermaßen eine Art Weiler in der Gemeinde Anif. Da kann man schon manchmal etwas verwechseln.

Den Anlass für die Übernahme durch die Hoteliersfamilie bildete schließlich die Tatsache, dass sich der Nachwuchs von Walter Friesacher nur bedingt für die Gastronomie interessiert und dafür auf anderen Geschäftsfeldern erfolgreich ist. „Ich wollte verhindern, dass die Betriebe womöglich eines Tages einzeln verkauft werden. Es wäre ja schade um die Unternehmen, die unsere Vorfahren mühsam aufgebaut haben“, erklärt Mi-

chael Friesacher das Engagement seiner Familie.

Wie viel Geld der Hotelier für den Deal in die Hand nehmen musste, ist nicht bekannt. Auf jeden Fall will die Investition wieder verdient werden. Denn dass die Familie die Gastronomie aus einer sentimental-anwandlung heraus oder als Liebhaberei erwarb, dafür gibt es keine Anzeichen. Im Gegenteil.

Bieriges Konzept für die Einkehr

Gleich nachdem die Verträge unter Dach und Fach waren, starteten Michael und Gattin Sabine das „Projekt Wiederbelebung“. An oberster Stelle der Prioritätenliste rangierte dabei die Friesacher Einkehr. „Dieses Lokal war wirklich heruntergekommen“, resümiert der Unternehmer, „auch weil es für das Lokal nie ein richtiges Konzept gegeben hatte.“

Tatsächlich war die Einkehr

1975 als etwas einfacheres Weinlokal gegenüber dem seit 1970 bestehenden Nobelheurigen eröffnet worden. Nun strebten die neuen Eigentümer eine klare Positionierung abseits der Weingastronomie an. Da bot sich ein bieriges Konzept nachgerade an. Erst einmal besichtigte man die besten Bierlokale in Österreich und Deutschland und sammelte so Ideen und Inspirationen.

Zusätzlich versicherte sich die Familie der Dienste von Bierpapst Conrad Seidl, der sein Fachwissen einbrachte. So entstand ein vorbildhaftes Bierkonzept. Ein Kernstück dabei ist die Ausschank von Fassbier. Die Fässer stammen von der Augustiner-Brauerei in Salzburg, die auch das berühmte Müllner Bräustübl betreibt. Es bedarf durchaus einiger Reputation und Überredungskunst, um regelmäßig Augustinerbräu führen zu können, denn die Braumönche sind in der Auswahl ihrer wenigen Gastronomie-Kunden äußerst restriktiv.

Nun teilt man das Bierangebot in der Einkehr in drei Sparten: Bier vom Fass, Bier von der Leitung – also klassische Biere aus dem KEG von Stiegl oder Gösser, aber auch dunkles Guinness oder Pilsner Urquell laufen da über die Schankanlage. Die dritte Schiene lautet Bier aus der Flasche. Dazu installierte Friesacher

Elisabeth und Michael Friesacher im Garten der Einkehr: Die Familie stürzt sich mit viel Dynamik auf die Aufgabe, den neu erworbenen Betrieben wieder zum Erfolg zu verhelfen.



Bilder: HGV PRAXIS

Die Keimzelle von Friesacher neu: mit dem vor fünf Jahren ausgebauten Hotel in der Salzburger Oberliga.



Der legendäre Heurige erhält gerade seine Bedeutung als Ort der gepflegten Gastlichkeit zurück.

extra einen eigenen Bierkeller, in dem nun heimische und internationale Starkbier-Raritäten lagern und reifen.

Das Interesse daran ist beim Publikum groß, im Schnitt werden täglich zehn Flaschen der exotischen Biersorten verkauft. Dafür akzeptieren die Gäste auch Preise, für die man anderswo schon ein mittleres Gelage hinbekommt. Aber schließlich handelt es sich um Spezialitäten, bei denen schon der Abgabepreis hoch ist. Das teuerste Bier ist das „5 vor 12“ der Handbrauerei Forstner um 19 Euro die 0,3-l-Flasche. Dafür ist Österreichs haltbarstes Bier auch noch bis mindestens 2022 trinkbar und eine Spezialität ersten Ranges.

Der Nachwuchs ist mit Feuereifer dabei

Das Speisenangebot wurde ebenfalls rund ums Bier entworfen. Traditionelle Gerichte wie Schinkenfleckerl oder ein erstklassiges Gulasch, verschiedene Würste oder Ochsenfleisch aus der eigenen Landwirtschaft – hier lässt sich ungezwungen essen und trinken. Und den Gästen gefällt es – seit der Wiedereröffnung im

April dieses Jahres erfreut sich die Einkehr wieder steigender Besucherzahlen.

Das liegt zum einen daran, dass dem Lokal ein schmucker Gastgarten mit gemütlichen Arkaden beige stellt wurde, und zum anderen, dass auch die Töchter der Familie tatkräftig in den neu erworbenen Betrieben mitarbeiten. Die Eltern überließen den Schwestern Elisabeth und Verena einen Gutteil an Verantwortung für Einkehr und Heurigen, und die jungen Damen sind mit Feuereifer bei der Sache.

Auch der Heurige, einst ein Paradestück der stadtnahen Salzburger Gastronomie, wurde wieder auf Vordermann gebracht. Das Heurigenbuffet schließt nun wieder an glanzvolle Zeiten an. Wo Friesacher draufsteht, soll auch Friesacher drinnen sein, lautet die Devise. Gemeint ist damit das Bekenntnis zur absoluten Qualität. Das bezieht sich nicht nur auf die Auswahl der Weine, sondern klarerweise auch auf das Speisenangebot.

Produkte aus eigener Landwirtschaft

Das wird vom zentralen Küchenverantwortlichen, Spitzenkoch Bernhard Hauser, für alle Friesacher-Betriebe konzipiert. Seit fünf Jahren ist der Steirer, der im Goldenen Stern der Familie Döllner in Golling drei Gault Millau-Hauben erkochte, für die kulinarischen Belange im Hotel und Restaurant zuständig. Seither hält er das Niveau des Restaurants verlässlich auf einer Haube und freut sich vor allem über die Tatsache, dass er die meisten der verwendeten Rohprodukte wie Fleisch, Gemüse oder Gewürze direkt aus der familieneigenen Landwirtschaft erhält.

Was Vater Michael besonders mit Stolz erfüllt, ist die Tatsache, dass die Töchter trotz bester Ausbildung der Gastronomie treu geblieben sind. Elisabeth schloss gerade die Fachhochschule in Urstein erfolgreich ab, und Verena ließ sich im gastronomischen Elite-Institut von Lausanne für ein Jahr kenzieren, um beim Wiederaufbau der Gastronomie dabei zu sein. Und der Junior schließt gerade die Koch-

und Kellnerlehre ab und bleibt somit ebenfalls der Branche erhalten.

Nun verdienen sich die Schwestern in den neuen Betrieben ihre Sporen und sorgen seit dem Frühjahr für das neue dynamische und frische Image der Friesacher-Gastronomie. Omnipräsent, mit vielen Ideen und vor allem tatkräftigem Zupacken zeigen sie den Gästen, dass hier eine Familie an einem Strang zieht.

Für die Eltern genau das, was sie sich unter erfolgreichem Unternehmertum vorstellen.

Michael IV.: „Neue Betriebe, die nicht in Gehweite erreichbar sind, wären für uns nie in Frage gekommen. So aber kann ich jederzeit in jedem Betrieb nach dem Rechten sehen. Denn die Gäste müssen spüren, dass sich die Familie selbst auch um ihr Wohl kümmert. Dann funktioniert das auch.“ *-hal-*



REPOINT sichert die Effizienz und Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens.

Wir bieten EDV Komplettlösungen für die Gastronomie.

- **Touch-Kassen und Funkterminals**
- **Exakte, schnelle und dennoch einfach zu bedienende Bestellabläufe**
- **Küchenmonitor und Warenwirtschaft**
- **Schankkontrolle mit Anbindung von Schankanlagen**
- **Umfangreiche Auswertungen und Bestandskontrolle**
- **Auf Knopfdruck liefert unser System alle relevanten Daten und Fakten**

Alles für den Gast Halle 2, Stand 501

www.repoint.com

Abgerechnet wird professionell

Seit vielen Jahren ist Repoint Kassen- und Systempartner von Friesacher. Auch die neu erworbenen Betriebe waren mit den Kassensystemen der Salzburger EDV-Spezialisten ausgestattet. Im Zuge der Neupositionierung wurden die Systeme nun zusammengeschlossen und vereinheitlicht.

Die einzelnen Stationen wurden über ein Glasfaserkabel verbunden, die Daten laufen nun auf einem zentralen Server im Hotel zusammen. Den Mitarbeitern stehen über die Kassenterminals und Orderman-Lösungen sämtliche Bestell- und Bonier-Funktionen zur Verfügung.

Im Hintergrund. Rechnungslegung, ein Waagen-Interface für das Heurigenbuffet, Schankkontrolle, Warenwirtschaft und Lager laufen im Hintergrund zusammen. Die Bedienung ist einfach und bedarf auch bei Aushilfskräften keiner langen Einschulung.

Eine feine Sache sei das Repoint-System, bestätigt Michael Friesacher, die Übersicht und Kontrolle seien voll gegeben. Und Elisabeth Friesacher bestätigt aus der Praxis vor Ort: „Einfache Bedienung, superschnelle Bestellmöglichkeit und perfekte Abrechnung, wir können uns nichts Besseres vorstellen.“



Das Kassensystem von Repoint ist zentral gesteuert und trotzdem bei den einzelnen Outlets individuell bedienbar.