

KULINARIK in der Region

Unsere Region bietet eine bunte Vielfalt hochwertiger Restaurants, gutbürgerlicher Gasthöfe und trendiger Pubs. Ab jetzt stellen wir regelmäßig eine kleine Auswahl vor.

Griaß di
Beim
Heurigenwirt

Goldbründl Tamsweg – bei der Murbrücke

Wir wünschen unseren Gästen ein glückliches und gesundes Neues Jahr!

Wir haben ab Montag,
26.12.2022 (Stefanitag)
wieder für Sie geöffnet!
Bis Sonntag, 08.01.2023
kein Ruhetag!



Tel.: 0664 / 230 35 83
Email: heurigenwirt@goldbruendl.at

POSITIVES AUS DER REGION

Damit der Klimabonus richtig ankommt

St. Margarethen. Seit September wird der Klimabonus aufgrund der steigenden Energiekosten von der Regierung ausbezahlt. Alle natürlichen Personen, die den Hauptwohnsitz (ab dem Jahr 2022) für mindestens sechs Monate (183 Tage) in Österreich haben – unabhängig von Alter und Staatsbürgerschaft –, erhalten ihn. Dies stößt Unternehmer Arnold Sampl sauer auf: „Schon die Coronahilfen für Firmen verfehlten ihre Treffsicherheit komplett. Beim Klimabonus ist es jetzt ähnlich. Das Gießkannenprinzip ist ein Tropfen auf den heißen Stein. Für die, die wirklich Unterstützung brauchen, sind die 500 Euro zu wenig. Spitzen-

verdiener – darunter auch alle Politiker – haben den Bonus zur Gänze nicht Not.“

Der Schlossermeister will mit einem guten Beispiel vorangehen: „Zum Glück sind wir aufgrund unseres wirtschaftlichen Erfolges nicht von Boni-Zahlungen abhängig. Ich stelle meine 500 Euro für Menschen im Lungau zur Verfügung, die wirklich Hilfe benötigen. Es würde mich freuen, wenn einige Unternehmer und Leute, die ähnlich wie ich denken, dem Beispiel folgen.“

Interessierte können sich jederzeit bei Arnold Sampl per E-Mail an sampl@sol.at melden: „Es würde mich freuen, wenn wir einen stattlichen Betrag zusammenbringen würden. Das Geld kommt dann zu hundert Prozent in Not geratenen Menschen im Lungau zugute. Auf diesem Wege wünsche ich allen frohe und besinnliche Weihnachten.“

WWW.SVH.AT

Lungauer Nachrichten
im Internet



Im Bild Chefkoch Edgar Erlacher. In der Goldader verleiht er den Speisen seine ganz besondere, eigene Note.

BILDER: HANNES PERNER

DAS FÄNGT JA GUT AN

Wo Genuss zelebriert wird

Restaurant Goldader ercochte sich eine Haube beim Restaurantführer Gault&Millau.

Tamsweg. Im Juni 2019 eröffnete Unternehmer Rupert Pagitsch sein Restaurant Goldader im Gewerbegebiet. Nach herausfordernden Coronajahren wird dort von Dienstag bis Samstag außergewöhnlicher Genuss zelebriert. Von der Betriebs- und Kindergartenkantine verwandelt sich die Goldader dann am Abend in ein völlig anderes Konzept. Dafür verantwortlich ist Küchenchef Edgar Erlacher. Seit Oktober 2020 sorgt er in der Goldader für Gaumenfreuden: „Uns geht es um ein Geschmackserlebnis, einfach ums Gustieren und es sich gut gehen lassen.“

Bei seinen Eltern kochte der 39-Jährige früher zehn Jahre lang auf deren Skihütte in Innerkrems. Nach Stationen im Romantikhotel Seefischer in Döbriach und im Seekarhaus verwirklicht sich der in Mauterndorf lebende Koch jetzt in Tamsweg: „Den Geschmack trainiert man sich an. Ich vergleiche es mit einem Sommelier.“ Bis zu acht Gänge werden

serviert. Als Restaurantleiter ist mit Ralf Eggarter ein diplomierter Sommelier am Werk. Der leidenschaftliche Jäger nimmt das Wild gleich selbst aus den Nockbergen mit. Aufgrund der regionalen Produkte wurde das Restaurant mit dem Salzburger-Land-Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Weiters ist die Goldader Partner der AMA Genuss Region.

Für eine Bewertung im Gault&Millau hat man sich im Oktober 2021 angemeldet. Marketing-Frau Denise Premm: „Wir wollen in den Restaurantführern präsent sein. Wir hätten nicht damit gerechnet, dass überhaupt jemand kommt.“ Im November trüdelte die erfreuliche Nachricht über den Erhalt einer Haube für 2023 ein. „Die Bewertung ist eine Momentaufnahme. Man weiß im Vorhinein nicht ob bzw. wann wer kommt“, sagt Erlacher.

In der Goldader ist Platz für bis zu 280 Personen. „Unser Angebot reicht von Taufen und Hochzeiten über Geburtstags- und Weihnachtsfeiern bis hin zu Tagungen“, sagt Premm. **perner**