



Oma- und Ofen-Raritäten beim Gasthof Alpenrose

Beitrag

Einen ganz besonderen Einblick in das Küchen-Leben hat Wirt Florian Lerche vom Gasthof Alpenrose in Grainbach am Samerberg kurz vor einer umbau-bedingten Betriebsruhe (ab dem 7. Januar) gewährt. Grund des Umbaus ist der Holzofen. Der alte Holzofen hat nämlich seit 1966, also seit über 50 Jahren seinen Dienst getan, jetzt kommt ein neuer Ofen, wieder mit Holz-Beheizung. Das letzte Scheit zum Anfeuern für die guten Gerichte auf dem alten Ofen durfte die Oma des Wirts, Maria Wörndl einlegen. „Meine Oma weiß seit Jahrzehnten genau, wie heiß der Ofen sein muss, damit er die richtigen Temperaturen für Speisen und Kuchen hat“, so Florian Lerche, der sich freut, dass seine Oma trotz ihres hohen Alters noch immer so gut es geht in der Küche mithilft. Beachtlich ist das schon, wenn man weiß, dass Maria Wörndl in der Januar-Mitte ihren 97. Geburtstag feiern wird. Geburtstag feiert sie im übrigen am gleichen Tag wie ihre gleichnamige Tochter, diese wird dann 70 Jahre. „Jetzt bauen wir mal um, feiern die schönen Geburtstage und dann machen wir wieder nach dem 6. Februar auf, wenn der Umbau rasch gelingt, dann vielleicht schon ein paar Tage früher“ – ergänzt Alpenrose-Wirt Florian Lerche.

Foto/s: Rainer Nitzsche – Wirt Florian Lerche (weiß gekleidet) und seine Oma Maria Wörndl, die demnächst 97. Geburtstag feiert und noch in der Küche mithilft

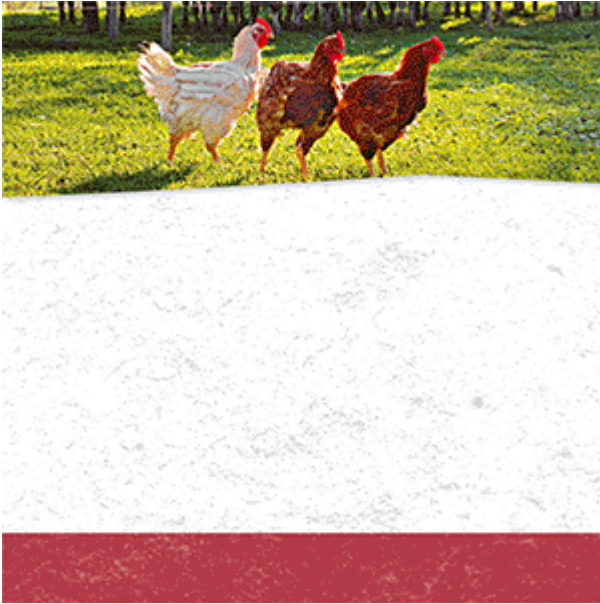


Maria Wörndl
kümmert sich um
den Holzofen in der
Küche









Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Chiemgau
2. Grainbach
3. Samerberg