



Seine berufliche Laufbahn führte den Koch unter anderem nach Asien, Deutschland, Österreich und in die Schweiz, wo er überall die regionale Küche kennenlernen konnte. Diese Einflüsse lassen sich auch in seinen Pinzgauer Gerichten immer wieder entdecken, was diese oft zu einem willkommenen und abwechslungsreichen Erlebnis machen.  
*// His professional career has led the cook to Asia, Germany, Austria and Switzerland, where he became acquainted with the regional cuisine. These influences can also be discovered in his Pinzgau dishes again and again, which often makes for a welcoming and varied experience.*

Im Interview mit dem HoheTauernBlicke Magazin erzählt Franz Meilinger über die Besonderheiten der regionalen Küche.

*// In the interview with our magazine Franz Meilinger talks about the characteristics of the regional cuisine.*



## TRADITION MIT EINER PRISE EXOTIK

*// TRADITION WITH AN EXOTIC PINCH*

Franz Meilinger ist Küchenchef im Weyerhof in Bramberg, einem ehemaligen Edelsitz der Bischöfe von Chiemsee.

### Franz, was macht für dich die Kulinarik in den Hohen Tauern so besonders?

Franz Meilinger: Unsere Küche genießt international einen exzellenten Ruf. Dafür gibt es zwei Hauptgründe. Durch den Variantenreichtum unserer Region und die vielen landwirtschaftlichen Betriebe ist absolute Frische garantiert. Es gibt keine langen Transportwege. Das, was auf dem Teller landet, ist pure Natur. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Zubereitung. Die Produkte mit denen gekocht wird, sind im Regelfall sehr einfach. Die Gerichte zeichnen sich aber durch intensiven Geschmack aus. Der Mut zur Würze ist ein wichtiger Eckpfeiler der bodenständigen Kost, welche die Hohen Tauern so auszeichnet.

### Welche flüssigen Genüsse sind für dich wichtig?

Franz Meilinger: Unser wertvollstes Gut ist natürlich das Gebirgsquellwasser. In Verbindung mit hausgemachten Säften wie Holler, Johannisbeere oder beispielsweise Himbeere gibt es die leckersten Kreationen. Weltweit bekannt sind wir für Brände, Liköre und Schnäpse.

### Verwendest du viele regionale Produkte?

Franz Meilinger: Enorm. Unsere saftigen Wiesen und die Wälder sind eine echte Schatzkiste für Feinschmecker. Allein die Möglichkeiten beim Fleisch sind sensationell. Egal ob Rind, Kalb, Lamm oder Wildspezialitäten wie Rehe, Hirsche, Hirschkälber oder Gemsen – die Liste ist lang und von

Abwechslung geprägt. Selbiges gilt für den Fisch: Gebirgsfische wie Forellen oder Saiblinge stehen bei Kulinarik-Fans hoch im Kurs. Ein besonderes Highlight sind natürlich die Pfifferlinge aus den hiesigen Wäldern und die vielen, vielen Beeren- sowie Kräuter- und Gemüsesorten, die es bei uns gibt.

### Welche Rolle spielt das Umfeld?

Franz Meilinger: Gerade im Urlaub hat der kulinarische Genuss allerhöchsten Stellenwert. Man lässt sich Zeit beim Essen, genießt und achtet auch auf das Ambiente. Vom Wirtshaus über Bauernhof bis hin zum Haubenlokal findet man in den Hohen Tauern jegliche Form von „Genuss-Destinationen“. Gemütlichkeit wird überall groß geschrieben, zudem haben viele Häuser eine interessante Vergangenheit. Man kann das geschmackliche Erlebnis oftmals mit interessanten geschichtlichen bzw. kulturellen Aspekten in Verbindung bringen, wie beispielsweise bei unserem Weyerhof, wo bereits seit 1640 Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Bei den Wirtsleuten nachfragen lohnt sich fast immer. Was man aber auf jeden Fall sagen kann: Die Hohen Tauern sind ein Qualitätssiegel, vor allem auch was die Kulinarik betrifft.

### *// Franz, what makes the Hohe Tauern cuisine and products so special?*

*Franz Meilinger: Our cuisine enjoys an excellent international reputation. There are two main reasons for*

*this. Absolute freshness is guaranteed because of the many agricultural farmers, there isn't any long transportation. What is on your plate is purely natural. Our lush meadows and forests are a genuine treasure for gourmets. The possibilities, are sensational. It doesn't matter if it is beef, calf, lamb or game specialties such as deer, stag, deer calf, chamois or fish such as trout or char. Culinary enjoyment is especially appreciated when one is on holiday. One also enjoys and pays attention to ambience. From a pub to a farm to a gourmet restaurant one finds every form of an "enjoyable destination" in the Hohe Tauern. Cosiness is important, and many places have an interesting past, for example our Weyerhof, where since 1640 guests have been spoiled with the culinary specialities.*

Franz führt den Familienbetrieb, der schon 1130 urkundlich erwähnt wird, mit seiner Mutter Elisabeth bereits in der siebten Generation.  
*// Franz along with his mother heads the family business, which was mentioned in a document in 1130 and is now in the seventh generation.*

