

Salzburger Nachrichten

Am Weyerhof lässt man die Tradition hochleben

Fast 900 Jahre hat der Bramberger Weyerhof auf dem Buckel, nun brauchte er eine Generalsanierung. Altes wurde neu aufbereitet. Jetzt wird in dem Traditions- haus wieder aufgekocht.

Von Andreas Rachersberger / 18.08.2017 - 15:04



Es wurde nichts dem Zufall überlassen. Von den Kastenfenstern über die Vorhangstangen bis zum Klorollenhalter ist im neuen Weyerhof vieles handgemacht oder handgeschmiedet. "Standardware passt nicht zu uns. Immerhin handelt es sich auch um ein einzigartiges Objekt. Behutsam zu sanieren, war uns ein großes Anliegen", sagt der Chef des Hauses, Franz Meilinger.

Der 34-Jährige leitet auch die Küche des knapp 900 Jahre alten Gebäudes - "regional, gutbürgerlich und mit einem sehr hohen Qualitätsanspruch."

Großmutter's Rezepte bringt er auf einen neuen Stand, für seine Wildgerichte, das Bauernschöpserne oder die geröstete Schweinsleber kommen die Leute von weit her.

Der passionierte Koch ist am Weyerhof groß geworden, einige Zeit hat es ihn aber doch in die weite Welt verschlagen. Als junger Erwachsener kochte er im "Steirereck" in Wien, im "Grauen Hasen" in Deggendorf (Bayern) und im Gourmetrestaurant "Novus" in Singapur. Asiatisches sucht man auf der Speisekarte vergeblich, auch Meeresfische kommen nicht auf den Teller. Nur wenige Ausnahmen macht Meilinger bei nicht regionalen Produkten. Zum Beispiel bei der Zitrone zum Schnitzel.

Das Traditionelle wird im Weyerhof hochgehalten. Alles konnte trotzdem nicht beim Alten bleiben. "Das Dach und die Fenster waren kaputt, Leitungen waren zu tauschen. Uns ist nicht viel anderes übrig geblieben, sonst hätten wir irgendwann zusperren müssen." Außerdem müsse man "am Ball bleiben, wenn die Konkurrenz ständig investiert. Gewisse Sachen sind Standard, dem muss man sich beugen." Etwa ein Bad in jedem Gästezimmer.

Ein Abriss und Neubau wäre wohl billiger gewesen, sagt der Gastgeber, aber das wäre ihm und seiner Familie gegen den Strich gegangen. Der Weyerhof wurde urkundlich erstmals 1130 erwähnt und war schon im Jahr 1662 eine Taverne. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde der Hof ein fürstlich ausgestatteter Herrensitz, seit 1832 ist er im Besitz der Familie Meilinger. "Es ist eine große Verantwortung, diesen Betrieb zu führen, zugleich eine wunderbare Aufgabe. Wir haben die starke Struktur eines Familienbetriebs, alle stehen dahinter, helfen mit. Und die acht externen Mitarbeiter sind teils schon jahrelang bei uns", sagt Franz Meilinger.

Im Vorjahr startete der Umbau, 14 Zimmer wurden individuell gestaltet. Alte Böden wurden bearbeitet und wieder eingebaut, vieles aus dem Bestand fand Wiederverwendung. Im Winter war geöffnet, seit April wurde an der Vollendung gewerkelt. Neue Gasträume, neue Küche, alter Charme - und die rosa Fassade wich einer grauen. "Nun sieht das Haus wieder aus wie auf einem Foto, das über 100 Jahre alt ist", sagt Meilinger. Seit einer Woche ist im Weyerhof wieder Betrieb.