



BARBARA KOTTKE & HANS-JÖRG UNTERRAINER | „K1326 – DER KIRCHENWIRT“
LEOGANG

UMS ECK liegt der Kirchenwirt für uns nicht gerade, doch als wir an einem strahlend blauen Tag ankommen, ist uns bald klar, dass wir die weite Anreise ab nun öfter antreten werden, um im 700 Jahre alten Gasthof Platz zu nehmen. Barbara Kottke und ihr Bruder Hans-Jörg Unterrainer führen den Familienbetrieb seit 2010, nachdem beide zehn Jahre lang die Welt bereist haben – sie als Marketing-Managerin und er als Profi-Snowboarder. Gesehen haben sie unterwegs jede Menge – auch Hotels und Restaurants, nur auf einen Gasthof, der soviel Persönlichkeit hat wie der elterliche, sind sie in all der Zeit nie gestoßen.

„Unsere Eltern haben eigentlich nicht mehr damit gerechnet, dass wir das Haus übernehmen“, erzählt die charmante Wirtin. Offenbar hat auch für das Geschwisterpaar erst die Distanz ein Zurückkommen möglich gemacht. „Das Unterwegssein hat uns noch mehr gezeigt, welchen Wert das Zuhause hat und die Art, wie dieses seit 1326 geführt wird. Unsere Eltern haben uns einen gesunden Betrieb übergeben und wir haben gewußt, worauf wir uns einlassen.“ Dass sie es gemeinsam anpacken, war auch irgendwie klar, weil im Leoganger Kirchenwirt seit jeher alles „miteinander“ gemacht wird – daran hat sich auch in der 6. Generation nichts geändert.

NEBEN DER TRADITION fügt sich die Moderne ganz behutsam und stimmig in das Gesamtbild des denkmalgeschützten Gebäudes mitten am Dorfplatz – alles ist fein ausgesucht und wirkt doch unkompliziert und so, als könnte es gar nicht anders sein. Auch jedes Talent scheint seinen Ort gefunden zu haben. Hans-Jörg hegt einen Weinkeller, der sich gewaschen hat. Kein Wunder, denn der Wein spielt im k1326, wie sich der Kirchenwirt heute nennt, eine tragende Rolle. Deshalb sind auch im Service ausschließlich Sommeliers unterwegs, damit die Weinempfehlung ebenso gelingt wie das Essen. Barbara, die Kirchenwirtin selbst scheint in eleganter Umsichtigkeit überall gleichzeitig zu sein und läßt ihre Arbeit dabei so leicht aussehen, als wär's ein Spaziergang.

„**WEIDMANNSSHEIL**“ heißt die Komposition aus rosa gebratenem Hirschkalbrücken mit jungem Gemüse, Hirse und Pfifferlingen die Barbara mit Küchenchef Mathias Moser kreiert hat. Es ist der



aktuelle Signature Dish im „Back to the Roots“ Menü, dem die Cuvée 3 aus feinem Haselnuss- und Distelöl den letzten Tropfen Vollkommenheit verleiht. Vier bis sechs Wochen tüfteln sie gemeinsam an den Menüs, bis sie das erfüllen, was die Gourmet-Gäste vom Essen und die Wirtsleute von sich selbst erwarten. Saisonal und regional zu kochen muß sich der Kirchenwirt mit seinen zwei Hauben nicht erst als Modetrend verordnen, das hat man hier immer schon gelebt – das Wild kommt aus der eigenen Jagd und wird vom Seniorchef geliefert und fürs „G'mias“ verwendet man gerne alte Sorten, die so nah wie möglich geerntet werden. Das Brot wird grundsätzlich selbst gebacken, die Kräuter wachsen im lauschigen Gastgarten und auch der Fisch, der im k1326 auf den Teller kommt, wird in den nahen Almbächen oder Bergseen groß.

„**BLEIBTS EINFACH** noch ein bisschen, bei uns kann man so schön wandern und ihr habt's ein Kaiserwetter ausgesucht“, sagt Barbara, als wir im Garten das Hirschkalb und einiges mehr kosten. Dass man soviel auf einmal richtig machen kann, wußten wir vorher nicht und überlegen, wie wir unsere Termine verlegen könnten. Denn gerade ist nicht nur das Essen ein wahrer Genuss, sondern das ganze Sein.