



Nächster Stopp in der Seen-Reise des Vorkosters, nach Wallersee, zweimal Fuschlseer und Mönchsberg (viel zu sehen von dort oben – kleiner Scherz) nun am Mondsee. Wir kehren beim „Lackner“ ein, was mit Flüssigkeiten zu tun hat, nicht nur mit Wasser.

Von Mondsee aus brach die neue österreichische Küche auf. Als die Franzosen Gault und Millau im Jahre 1979 ihren ersten Guide herausgaben, fand von Bregenz bis Eisenstadt ein einziges Restaurant zweihäufig Gnade vor ihren Gaumen: der Gasthof „Plomberg“ von Karl Eschlböck. Die kompromisslose Konzentration auf beste Produkte, ihre artgerechte Zubereitung, heute in der heimischen Hochküche selbstverständlich, war damals eine Revolution. Der sich in Mondsee auch Gustav Lugerbauer anschloss in seinem „Weißen Kreuz“. Doch leider sind beide Häuser längst geschlossen. Nur einer noch hält die Fahne hoch: Martin Lackner im gleichnamigen Seehotel.

Einst hatte Lackner beim Eschlböck gelernt, war dann aber vom engen Oberösterreich in die Welt gezogen, wo sie am weitesten ist: in die USA nach New Mexico und Hawaii. Das hätte den jungen Mann verderben können: Dosen-Ananas und so. Doch die einzige Ananas, die der Vorkoster je bei ihm bekam, war frisch und von erster Qualität. Wer auf Hawaii war, kennt die Unterschiede. Und seit der Übernahme des elterlichen Betriebes direkt am See holt sich Lackner die Produkte der Umgebung in seine Küche. Bietet deshalb eine Speisekarte, die unscheinbar wirkt – was die Essens-Kritik in schöner Regelmäßigkeit zu einer unangebracht niedrigen Bewertung veranlasst: die Kollegen aus Wien halten sich halt allzu gern an sichtbaren Aufwand und Luxus-Zutaten. Lackner bietet stattdessen Aromen.

Und eine Vinothek. Was in diesem besonderen Fall nicht eine Ich-verkaufe-meine-Weine-auch-zum-Mitnehmen-Geschichte ist. Für

Freaks wie den Vorkoster bietet der dunkel und kühl gehaltene Raum rare Kostbarkeiten: alte Jahrgänge. Der Rote Veltliner 2006 vom Sepp Mantler wird langsam trinkreif. Ein 2005er Welschriesling aus dem Weingut mit dem unaussprechlichen Namen Mrozowski? Ungewöhnlich vollreif jetzt. Und der 2002er „Incognito“ vom Sepp Hartl ist ein so dichter Stoff, dass ihn weitere Jahre nur noch besser machen können. Dieser Rote war der Grund, dass sich die Vorkosters den Luxus eines Hotelzimmers gönnten.

Außerhalb der Taxireichweite kann normalerweise einer nur nippen am Wein und gewöhnlich ist das der Vorkoster. So saß er vergnügt im modern und großzügig gestalteten Zimmer mit kitschverdächtigem Ausblick auf See, Drachenwand und Schafberg und der Aussicht, bei jedem 0,125 nicht an 0,5 denken zu müssen (Zahlenrätsel-Auflösung: beim Achtel nicht an den Alkomaten). Es wohnt sich prächtig hier.

Beim Mahl auf der Terrasse gab's den gleichen Ausblick, perspektivisch etwas tiefer gelegt, zusätzlich die Aussicht aufs Essen. Wir ließen Martin Lackner freie Hand beim Menü. Er startete mit einem Gupf Ziegenfrischkäse. Woher? „Von einer Bäuerin aus Unterach“. Name? „Nein, ich möchte dort weiter meinen Käse bekommen.“ Aha, eine Geheimquelle. Beef Tatar folgte, so klassisch wie perfekt angemacht, so unscheinbar wie sehr gut. Das Filet einer Reinanke kam, ganz frisch aus dem See, auf der Haut gebraten samt zarter Sauce, nur Erdäpfelpüree dazu und Eierschwammerl, ein Vergnügen. Weil Lackner herausfinden musste, wie der 1999er Veltliner vom Sepp Mantler beinander ist, wurden wir mit zwei Gläsern an der Prüfung beteiligt. Die Reife des Weißen korrespondiert exakt mit der Süße der Fischhaut. Der Wein hält seine Form noch ein paar Jahre. Der Bärenkrebs anschließend stammt tiefgefroren aus dem Pazifik und bot wunderbar festes Fleisch – badend neben Froschschenkel und Avocado-Salat in perfekter Marinade. Zweifach gab's dann Jungreh, gebraten und vor allem geschmort – ein Traum – zu Rotkraut und buttrigem Knödel. Mädesüß heißt das Unkraut, das brusthoch unsere Straßengräben ziert. Und Lackner die Süße liefert für ein hübsches Eis zur Creme brûlée. Natürlich sind das zwei wonnevolle Hauben, liebe Kollegen.

Der Vorkoster kann noch berichten, dass es fein ist, in der Früh im See zu schwimmen, und das Frühstücksbüffet ist tadellos. Martin Lackner erhält die kulinarische Tradition Mondsees.

**Lackner, Mondseestraße 1  
5310 Mondsee, Tel. 06262 - 2359,  
Donnerstag Ruhetag**



Seehotel Lackner in Mondsee.