

# Hier kochen Vater und Tochter

 [www.gast.at/gast/hier-kochen-vater-und-tochter-132362](http://www.gast.at/gast/hier-kochen-vater-und-tochter-132362)



Familie Anker, in der Mitte Küchenchef Karl Anker: Seit 2013 mit einer Haube im Gault Millau ausgezeichnet.  
© VANMEY Photographie

24.09.2016

Das Gasthaus „Beim Dresch“ im Tiroler Erl ist ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht. Und trägt seit Jahren stolz eine Haube

Der Gasthof „Beim Dresch“ ist ein klassischer Familienbetrieb.  
© VANMEY Photographie

Direkt am Inn an der Grenze zu Deutschland und nahe Kufstein gelegen, bietet Erl eine Handvoll Gasthäuser (das Gasthaus Blaue Quelle wurde heuer vom „Wirtshausführer“ ausgezeichnet, das hier vorgestellte trägt stolz eine Haube), knappe 2.000 Einwohner, viele Kühe und zwei Festspielhäuser. Seit dem 17. Jahrhundert werden alle sechs Jahre die Passionsspiele Erl aufgeführt. 1997 gründete Dirigent Gustav Kuhn die Tiroler Festspiele Erl. Dafür wurde 2012 ein zweites, größtenteils von der Haselsteiner-Familien-Privatstiftung finanziertes neues Festspielhaus errichtet. Seitdem finden die Tiroler Festspiele Erl jährlich im Sommer und an zwölf Tagen auch im Winter statt.  
Faktor Festspiele



„Wir sind mit den Festspielen auf- und mitgewachsen“, erklärt Karl Anker, Küchenchef im Gasthaus „Beim Dresch“. „Wir versuchen, mit Genuss, Wärme und einer besonderen Behaglichkeit zu punkten.“ Genau das ist es, was bei den Gästen besonders gut ankommen dürfte. Vater Karl und Tochter Victoria stehen gemeinsam am Herd. In der Küche werden hauptsächlich regionale Produkte von heimischen Bauern und Lieferanten aus der zertifizierten Genuss-Region „Untere Schranne“ verwendet. Außerdem legen Vater und Tochter auch großen Wert auf Hausgemachtes, ob handgemachte Nudeln oder hausgemachtes cremiges Eis aus Biomilch.

## **Die ganze Familie**

Mutter Martina Anker und Töchter Lisa und Isabella kümmern sich indes um die „Außenwirkung“, sprich den Service und die Gästebetreuung. „Die Arbeit mit der Familie wirkt sich positiv auf unseren Betrieb aus. Man kennt sich, jeder weiß, was zu tun ist, und deswegen funktioniert alles reibungslos. Meistens jedenfalls“, sagt Lisa Anker über das gastronomische Family-Business. Bekanntlich genügt das familiäre Ambiente allein nicht, um sich als gutbürgerliches Gasthaus mit hochwertiger, regionaler Küche auch langfristig einen Namen zu machen. Beim Dresch wirken da mehrere Einflussfaktoren mit. Eine fixe Konstante sind Regionalität und Saisonalität. Dazu kommt die Philosophie des Hauses: „Dort, wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.“ Und nicht zuletzt verfügt das Familienoberhaupt und Küchenchef Karl Anker über eine ungewöhnliche Geschichte. Wer Gerichte wie z. B. Filet vom Simmentaler Rind mit Pfifferlingen und Kräuterbuchteln oder Roten-Rüben-Tascherln gekostet hat, würde nicht erahnen, dass Karl Anker kein ausgebildeter Koch ist. Er besuchte früher das Erzbischöfliche Privatgymnasium Borromäum in Salzburg und startete mit einem BWL-Studium. Dann kam alles anders als geplant: Als sich seine Mutter die Hand brach, musste Karl ins kalte Wasser springen und die BWL-Skripten durch den Kochlöffel ersetzen.

Seitdem kocht der Tiroler mit Herzblut und Liebe für seine Gäste und wurde dafür im Gault Millau 2013, 2014, 2015 und 2016 mit einer Haube ausgezeichnet. „Die Haube empfinden wir als große Ehre. Dennoch machen wir nichts anders als vor der Auszeichnung, denn die Haube ist nicht ausschlaggebend für unsere Gastfreundschaft und Qualität.“

## **Kulinarische Symphonie**

Die Mischung „beim Dresch“ zwischen Bodenständigkeit, Tradition und Küchenkunst kann man auch über Nacht genießen. Das Hotel Dresch ist das kleinste Hotel der Region Ferienland Kufstein. Für Festspielgäste, die nicht übernachten möchten, gibt es jedes Jahr im Juli das Angebot der „Kulinarischen Symphonie“. In Kooperation mit dem Kufsteiner Autohaus Unterberger werden die Gäste im Umkreis von 40 Kilometern per BMW-Shuttle-Service abgeholt und inkl. fünfgängigem Dinner, Aperitif und Weinbegleitung für 119 Euro pro Person nach dem Festspielbesuch wieder nach Hause kutschiert.

Autor:

Barbara Egger