

Der Ennstaler

Unabhängiges Wochenblatt für das gesamte Enns-, Palten- und Liesingtal, das anschließende Salzkammergut und Salzburg

Nr. 33

Gröbming, am 14. August 2026

121. Jahrgang

Hummer und Krautrouladen

Spitzkoch Bertl Seebacher aus Irdning führt ein Gourmet-Restaurant in der Nähe von Frankfurt. Wie er mit Falco und „Ösi-Touch“ die gehobene Küche interpretiert.

Nachdem er seinen ersten Berufswunsch als Tischler verworfen hatte, konzentrierte sich Bertl Seebacher aus Irdning aufs Kochen. Mit Beginn seiner Lehrzeit legte er eine steile Karriere hin, sein Ziel war stets die Spitzengastronomie. Das legendäre „Tantris“ in München, der „Hangar 7“ und Gastroberatungen in Südafrika zählen zu seinen Stationen. Als Fernsehkoch spielte er seinen österreichischen Charme im hessischen Rundfunk aus. Seit fast zwanzig Jahren führt Seebacher

das „Kraftwerk“ in Oberursel, Nähe Frankfurt. Seine Geschäftspartnerin Daniela Finkes kennt er schon seit seiner Lehrzeit im Schlosshotel Pichlarn. Ein „Ösi-Touch“ war immer schon auf der Speisekarte zu finden. Nun soll die österreichische Note in Kombination mit internationalen Gerichten noch mehr durchschlagen. Vor stressigen Abenden schwört Seebacher seine Belegschaft mit Falcos „Rock me Amadeus“ ein.

Porträt Seite 2 und 3



Seit seiner Lehrzeit war die Spitzengastronomie sein Ziel. Heute führt Bertl Seebacher eines der renommiertesten Häuser in der Nähe von Frankfurt.

Foto: ZVG

Gemüseglück auf über 200 Arten

Im Villmannsdorfgarten wird nicht nur Gemüse angebaut und verkauft. Beim „Dinner im Garten“ können die Gäste beim Kochen zusehen oder zwischen den Beeten flanieren.

Mehrere Jahre bereisten Michaela und Martin Pfarrbacher die Welt, bis sie in Rottenmann sesshaft wurden. In Villmannsdorf haben sich die beiden auf 1000 m² einen Gemüsegarten angelegt und mittlerweile kann man dort 214 verschiedene Sorten kaufen. Die Pfarrbachers legen Wert auf eine pestizidfreie Kultivierung, Schädlinge werden mit Nützlingen abgewehrt, diese wiederum von Blu-

men angelockt. Seit heuer bietet das Paar „Dinner im Garten“ an. Gekocht und angerichtet wird vor den Gästen, für die Speisen wird das eigene Gemüse verarbeitet. „Die Leute schauen mir beim Kochen zu, flanieren durch den Garten oder stehen an der Bar – alles ganz ungezwungen“, erklärt er das Konzept.

Reportage Seite 4 und 5

Floriani in Reinkultur

Dass der Österreicher im Allgemeinen ein eher technikfeindliches und veränderungsresistentes Wesen ist, ist ja hinlänglich bekannt. In jüngster Zeit sind aber nicht mehr nur Proteste gegen Infrastrukturmaßnahmen wie Stromleitungen oder Straßen zu beobachten, es gibt immer heftigeren Widerstand gegen jegliche Art von Baumaßnahmen. Damit hat das Florianiprinzip seinen Höhepunkt erreicht, egal, ob ich etwas brauche oder nutze, in meiner Umgebung kann das sicher nicht gemacht werden.

Mit dieser Einstellung sind wir auf einem sicheren Weg, unsere ohnehin bescheidene Infrastruktur noch weiter zu schwächen und zur Gänze vom Ausland abhängig zu werden. Als wäre es nicht schon traurig genug, dass sich das Land mit den besten Voraussetzungen Mitteleuropas nicht einmal mehr selbst mit Strom versorgen kann. Nein, inzwischen verhindern wir nicht nur Windräder, sondern auch Auslieferungslager, Rechenzentren oder Industrieansiedlungen. Das verhindert nicht nur das Entstehen von zehntausenden Arbeitsplätzen, sondern macht uns auch in Zukunft nicht mehr konkurrenzfähig. Wir müssen uns endlich vom Irrglauben lösen, dass das Geld vom Staat, der Strom aus der Steckdose und die Rechenleistung aus dem eigenen Handy kommt. Das ist einfach falsch und wird uns unweigerlich in den Abgrund führen. Was wir konsumieren, müssen wir auch verdienen und herstellen. Und das passiert dann eben auch vor unserer Haustür und nicht irgendwo anders.

Franz Wallig

Best of Adventure
fly like an eagle
zipline
STODERZINKEN

Fly + Ride
Täglicher Abflug
Take off

Abenteuerpark
Flying Coaster

Jetzt buchen: zipline.at

FF Gröbming-Winkl
Winkler Bierzelt

Samstag, 22. 8. 2026

Klein-Steyr-Rennen
Infos unter 0664 / 53 11 495

12 – 14 Uhr
Zeltmenü
1/2 Hendl + 1/2 Bier
€ 10,90

ab 12 Uhr **Zeltbetrieb**
Roßfeld Musi • Starke Mander
Bar mit DJ • Schießstand • Kinderland • Tombola

Schladming

HIER TRIFFT MAN SICH

www.dieKaufmannschaft.at

SPRUCH
DER WOCHE

Menschen haben die
Atombombe erfunden,
aber keine Maus der Welt
würde eine Mausefalle bauen.

Albert Einstein

BRENNPUNKTE

LEIPZIG. Der mutmaßliche Anschlagversuch mit einer Sprengstoffdrohne auf den Flughafen Leipzig galt womöglich einer mit Munition beladenen Frachtmachine. Dies berichteten deutsche Medien. Innenminister Dobrindt (CSU) hält den Vorschlag für einen Anschlag. Er schließt auch „fremde Mächte“ als Drahtzieher dahinter nicht aus.

BELGRAD. Serbiens Staatschef Aleksandar Vučić hat erstmals den ukrainischen Präsidenten Selenskyj in Serbien zu einem Staatsbesuch empfangen. Für die Ukraine ist der Besuch mehr als ein diplomatischer Erfolg. Vučić hofft, damit in Washington und Brüssel zu punkten.

TEHERAN. Der Iran präsentierte den USA einen neuen Forderungskatalog. Und Jemens Houthis testeten den saudischen Verteidigungspakt.

ANKARA. Kanzler Christian Stocker, Infrastrukturminister Peter Hanke und eine Wirtschaftsdelegation besuchten Montag die Türkei. Es ging auch um die Erweiterung des Flugverkehrs und Migration.

BUDAPEST. Der Ex-Präsident des Höchstgerichts András Baka wird neuer Präsident von Ungarn, er folgt Tamás Sulyok nach.

WIEN. Trockenheit und Rekordhitze haben der österreichischen Landwirtschaft bisher einen Schaden von einer Milliarde Euro zugefügt.

WIEN. Bundeskanzler Stocker hat sich für seine Aussage, wonach Kinderbetreuung keine Arbeit sei, entschuldigt.

KOLUMBIEN. Ein schweres Erdbeben der Stärke 7,4 erschütterte am vergangenen Montag mehrere große Städte in Kolumbien. Behörden sprechen von mehreren hundert Toten.

Der aus Irdning stammende Bertl Seebacher
Gourmet-Restaurant in Oberursel in der Nähe von
in der Küche. Als Fernsehkoch



Der „Ennstaler“ traf Bertl Seebacher während eines Heimat-aufenthaltes in Irdning.

Foto: Ennstaler

Fernsehkoch

Neben seinem Lokal nahm Seebacher ein Engagement als Fernsehkoch im hessischen Rundfunk an. Rund siebzig Live-Sen-

Nummer eins“, streut ihm Seebacher Rosen. Nach einer Zwischenstation im neu eröffneten Hangar 7 von Red Bull holte ihn ein Kollege, mit dem er in Pichlarn gemeinsam die Ausbildung absolvierte, wieder nach Deutschland/Wiesbaden. Später bekam er das Angebot, als Gastronomie-Berater für drei Monate nach Südafrika zu gehen – und auch das nahm er an.

Schritt in die Selbstständigkeit

Wieder in Deutschland zurück, stellte Seebacher Überlegungen an, sich selbstständig zu machen. Gemeinsam mit der Grazerin Daniela Finkes, mit der er ebenfalls schon in Pichlarn zusammengearbeitet hatte, gründete er sein erstes Unternehmen. Ein Schweizer Weinhändler vermittelte das Gastro-Duo an eine Investorengruppe, die ein altehrwürdiges Gebäude in Oberursel in der Nähe von Frankfurt besaß. Schnell wurde man sich einig. Finkes und Seebacher führten das „Kraftwerk“ vorerst als Geschäftsführer. Der Name des Lokals rührt von der Geschichte des Hauses her, das früher als Umspannkraftwerk diente. Die beiden positionierten das Lokal als „gehobene Küche mit Ösi-Touch“, wie es Seebacher formuliert. Das Konzept ging auf und der Betrieb entwickelte sich erfolgreich, doch „wir haben fast zehn Jahre gebraucht, um auf Null zu kommen. Vor sechs Jahren haben wir dann die GmbH gekauft.“

Kein Stillstand

Auch die Zeit während seines Präsenzdienstes nutzte Bertl Seebacher, um an seinen Fertigkeiten in der Küche zu arbeiten. Er arbeitete an der Seite des Star-kochs Didi Dorner, der damals den Hirschenwirt in Irdning führte. „Er war der erste mit drei Hauben in der Steiermark und damals die

und mehr Gas gibst als die anderen, dann kommst du nach vorne.“ Und so wuchsen seine Aufgaben und sein Verantwortungsbereich.

Hoch hinaus

Früh hat ihn die Spitzengastronomie in seinen Bann gezogen. Schon während seiner Lehrzeit stand für Seebacher fest, dass er nach München und am liebsten zu Eckart Witzigmann wollte. Der Spitzenkoch wurde als „Koch des Jahrhunderts“ ausgezeichnet, betrieb zu diesem Zeitpunkt allerdings selbst kein Restaurant mehr – seine legendäre „Aubergine“ war bereits geschlossen. So fiel Seebachers Wahl auf das „Tantris“, eine der prägendsten Wirkungsstätten Witzigmanns und eines der ikonischsten Restaurants im deutschsprachigen Raum. Noch vor seiner Lehrabschlussprüfung bewarb er sich dort – bei einem Haus, das zu den ersten Drei-Sterne-Restaurants Deutschlands gehörte. Er bekam die Stelle und nahm 1999 am Bocuse d’Or in Frankreich teil, der inoffiziellen Kochweltmeisterschaft bei Paul Bocuse.

Ausgangspunkt: Pichlarn

Seine Mutter war es, die ihn anhielt: „Wenn du das werden willst, dann machst du eine gute Ausbildung.“ Und so führte ihn sein Weg nach der Pflichtschule ins Schlosshotel Pichlarn. „In der Schule war ich nie besonders gut. Aber die Berufsschule hab ich viermal mit einem Notenschnitt von 1,0 abgeschlossen. Ich hab den Beruf gefeiert“, erinnert er sich. Und auch die Arbeit in seinem Lehrbetrieb nahm er ernst. Schon früh erkannte er: „Wenn du was kannst

Hummer und Krautrouladen

ist preisgekrönter Spitzenkoch und führt ein mehrfach ausgezeichnetes
Frankfurt. Vor Großveranstaltungen gibt’s „Rock me Amadeus“ und ein Glas Sekt
ließ er im hessischen Rundfunk seinen Ösi-Charme spielen.

dungen hat er abgedreht. „Das war schon ein Riesenstress, aber auch ein Renommee für mich“, denkt er heute zurück. Nach den Vorbereitungen kamen zwei einstündige Sendungen zur Ausstrahlung.

Danach ging es direkt in sein Restaurant zu seiner eigentlichen Arbeit.

Noch mehr Ösi-Touch

Nach all den Jahren, in denen er internationale Erfahrungen sammelte, holen ihn wieder seine Wurzeln ein. „Ich kann Hummer, Steinbutt und Kaviar sehr gut zubereiten, aber Krautrouladen und Roggene Krapfen beherrsche ich nicht. Diese traditionelle Küche meiner Heimat möchte ich von Grund auf verstehen und daraus kreative, moderne Gerichte entwickeln“, sagt der Gourmet. Das schlägt sich bereits auf seiner Speisekarte nieder. Neben klassischen, traditionellen Gerichten wie Wiener Schnitzel und Back-

hendl gibt es Speisen, die Techniken, Aromen und Zutaten aus der ganzen Welt verschneiden. Das Ceviche, ein traditionelles peruanisches Fischgericht, verfeinert Seebacher beispielsweise mit Kicherbohnen, Kren, Kürbiskernöl und Kukuruz.

Ritual zum Einschwören

Das „Kraftwerk“ bietet vierzig Sitzplätze, bei Veranstaltungen können Gesellschaften von bis zu 150 Personen versorgt werden. Die Mannschaft besteht aus drei Köchen, einem Lehrling, einer Spülkraft sowie zwei fixen Servicekräften. Dazu gibt es einen Pool an Aushilfen.

„Bei größeren Events kann es schon einmal stressig werden. Aber mein Team arbeitet wie ein Uhrwerk zusammen“, spricht Seebacher stolz über seine Belegschaft. Wenn die Vorbereitungen für eine große Feier abgeschlossen sind und bevor es richtig zur

Sache geht, zelebrieren die Mitarbeiter ein Ritual in der Küche. Sie schalten eine Discokugel ein, drehen Falcos „Rock me Amadeus“ in voller Lautstärke auf und trinken ein Glas Sekt. Die Handgriffe sitzen ohnehin und die Mitarbeiter starten höchst motiviert in den Abend.

Ruf der Heimat

Vieles, das Bertl Seebacher angreift, wird zum Erfolg. Für selbst geschaffene Gemälde, die als Dekoration fürs eigene Lokal gedacht waren, gab es plötzlich Nachfrage. Gemeinsam mit einer Ärztin veröffentlichte er ein Kochbuch für an Krebs erkrankte Menschen. Derzeit arbeitet Seebacher an einem Kinderbuch, bei dem sich Bär und Wiesel auf eine kulinarische Reise begeben.

Der nächste Meilenstein ist das 20-jährige Jubiläum im „Kraftwerk“ in zwei Jahren. Allem, was danach kommt, steht Bertl Seebacher offen gegenüber. Der Ruf der Heimat hat ihn kulinarisch bereits eingeholt. Ob er ihn auch geographisch erreicht, ist nicht ausgeschlossen.

VOLKSBANK
STEIERMARK

Das Comeback

Neu ab
17.08.2026:
Ihre **ERLEBNIS-**
HAUSBANK in
Schladming

Am **17.08.2026** eröffnen wir unsere neu gestaltete Filiale
am **Hauptplatz 15, 8970 Schladming.**

Gutes zieht Kreise.

volksbank-stmk.at
Werbung, Stand: Juli 2026