



Nicht nur Bürgermeister Erich Plasch gratulierte dem Gastroprofi Peter Zangl, auch eine große Zahl an Freunden und Gästen seiner früheren

Neueröffnung auf der südsteirischen Alm

Auf über 800 Metern Seehöhe – hoch über den Leutschacher Weinbergen unmittelbar an der Grenze – eröffnete letzten Freitag das Hotel & Wirtshaus Zangl (vlg. Waucher) seine Pforten.

Ab sofort gibt es neben sieben komplett neu sanierten Appartements auch feine, gut bürgerliche Spitzenküche von Topkoch Peter Zangl, der auch Traditionsgerichte aus den 80er-Jahren einfließen lässt. Nach rund acht Monaten Umbauzeit und einer Investition von ca. 450.000 € war es letzte Woche so weit: das Hotel & Wirtshaus Zangl feierte seine Neueröffnung! Das Traditionshaus, das seit vielen Jahrzehnten unter dem Vulgonamen „Waucher“ bekannt ist, wurde innen

und außen komplett saniert und auf modernsten Stand gebracht, ohne die Gemütlichkeit zu verlieren. Federführend beim großen Umbau waren die beiden neuen Besitzer und Betreiber des Hauses, Peter Zangl und seine Lebensgefährtin Corinna Sabathi. „Uns war es wichtig, das Ambiente zu modernisieren und aufzufrischen, ohne aber den ursprünglichen Charakter, das einzigartige Flair und die Tradition der Räumlichkeiten zu verlieren“, so die beiden jungen Hausherrn, die eben-

so junge Eltern sind. „Unsere sieben komplett sanierten Appartements sind in den Farben Grün und Braun gehalten und spiegeln somit perfekt die wunderschöne Landschaft wider“, so Sabathi. Die Größen liegen zwischen 35 und 45 m² (für zwei bis fünf Personen).

Mahlzeit! Gut bürgerliche Spitzenküche

Auch die Küche von Topkoch und Hausherr Peter Zangl (37) ist auf ähnlich hohem Niveau wie die Lage des Hauses. Der gebürtige Straßer, der bereits in Spitzenhäusern wie der Hexenalm in Söll oder dem Glöckl Bräu in Graz gekocht hat und zuletzt Betreiber vom Moserhof in unmittelbarer Nähe war, setzt bei seiner Küchenlinie auf einen gekonnten Mix aus Bodenständigkeit und Kreativität.

„Für mich ist es wichtig, jeden Gast glücklich zu machen – sei es der Wanderer, der auf eine kleine Jause vorbeischaudert, der Tagungsgast, der einen leichten Business-Lunch möchte, oder der Genussumensch, der für ein schönes Abendessen auf den Berg kommt“, so Zangl. „Deshalb ist es wichtig, eine gute Kombination aus regionalen Schmankerln, kreativen Klassikern und legendären Schmankerln, die es bereits seit den 80er-Jahren in diesem Haus gibt, anzubieten.“

So finden sich auf der Karte zum Beispiel Gerichte wie Weinbergschnecken, Hirschsteak, Calamari, Zwiebelrostbraten oder das Pachern-Omelette. „80 % der Produkte sind aus der unmittelbaren Region, das Fleisch bekomme ich oft von befreundeten Jägern.“ Hausgemachte Mehlspeisen und ein guter Kaffee dürfen natürlich auch nicht fehlen.



Bei Corinna und Peter sind selbstverständlich auch Familien bestens aufgehoben.



Diese Unternehmen waren u.a. erfolgreich am Neustart beim „Waucher“ beteiligt.



Lokale ließ es sich nicht nehmen, im Rahmen der Eröffnungsfeier auf gutes Gelingen des Projektes an der slowenischen Grenze anzustoßen.

in Leutschach: Hotel und Wirtshaus Zangl

Hoch oben: Abschalten, feiern, genießen

Aufgrund der großzügigen Räumlichkeiten bietet sich das Hotel & Wirtshaus Zangl auch perfekt für Meetings (modernster Seminarraum für bis zu 16 Personen!) oder Feiern jeglicher Art an – im Wirtshausbereich finden bis zu 50 Personen Platz, ideal unterteilt in verschiedene Stuben. „Jeder Raum wurde von uns individuell eingerichtet und gibt dieses naturnahe Gefühl auf ganz eigene Art und Weise wieder. Auch hier wurden ausschließlich regionale Materialien, viel Holz und warme Farben verwendet. Das ganze Haus spiegelt unsere eigenen Vorstellungen von Heimat, Geborgenheit und Natursinn wider. Beim gesamten Umbau arbeiteten wir ausschließlich mit Firmen und Partnern aus der Region, das war uns sehr wichtig und wir waren durchwegs sehr zufrieden“, betont Corinna Sabathi.

Stellvertretend genannt sei in diesem Zusammenhang der Elektrotausendsassa Christoph Poscharnik:

„Wir waren bei dem Projekt im Bereich Elektrotechnik involviert. Sanierung der E-Installation in den Zimmern, Verbindungswegen, Seminarräumen, Gasträumen sowie auf der Terrasse und im Schankbereich. Das ganze Gebäude wurde mit neuen Lampen bzw. neuer Beleuchtung ausgestattet und auch eine PV-Anlage mit 5 KW installiert.“

Viele Pläne für 2019

Doch wer Peter Zangl kennt (bzw. einmal kennengelernt hat), weiß, es gibt noch viele Vorhaben in seinem Kopf. So arbeitet er gerade an der Instandsetzung seines „Hot Tub“ (einem Outdoor-Holzbadefass) und einer Sauna. Für den Sommer wird der vorhandene Pool revitalisiert. Bereits im Frühjahr wird die neue Terrasse eröffnet, die direkt vom neuen Restaurantbereich aus begehbar ist und einen schönen Blick über die südsteirische Alm bietet. •

Hotel & Wirtshaus Zangl
8463 Leutschach, Großwalz 31
03454/700 93
www.hotel-zangl.at



Peter Zangl gilt schon über viele Jahre als erste Adresse, wenn es um kulinarische Höhepunkte geht. Ob es um traditionelles Backhendl oder exotische Speisenfolgen geht, beim „Waucher“ ist man bestens aufgehoben und kann dazu Natur pur genießen.

Fliesenleger GRAF
8431 Gralla | Grallaweg 7
0664-915 85 05
martindaniel.graf@gmail.com

- großformatige Fliesenverlegung
- Sanierungen
- Neu- und Umbauten

christoph poscharnik
0664 3949449

BLITZSCHUTZ, MULTIMEDIA, SAT STEUERUNGEN, E-INSTALLATIONEN

ELEKTROTAUSENDSSASSA.AT

Andreas Held - Haustechnik
Marburger Straße 25
A - 8463 Leutschach a. d. W.
Mobil: 0676-7018 600
Tel.: 03454-6770
www.heldinstallationen.at

Haustechnik - Gas - Heizung - Wasser - Solar - Bäder - Service

kracherl **OGO** **kracherl**

Klima
ZISCH DICH COOL

UNSER X LAGERHAUS **DIE KRAFT AM LAND**

Gleinstätten – Ehrenhausen – Wies
Tel. 03457/2208-0 www.lagerhaus-gleinstaetten.at

PERFEKT plus COOL
EBENWALDER **Kältetechnik**
Klimatechnik
Gastrotechnik

Wasserwerkstraße 8a | A-8430 Leibnitz
+43 (0) 3452 85707 | office@ebenwalder.at

KÄLTE KONSERVIERT WWW.EBENWALDER.AT

Ihre Experten für Versicherung, Vorsorge und Vermögen.
Allianz Agentur Ehmann OG
8454 Arnfels, Gewerbestraße 283
Tel. (03455) 60 03, Fax (03455) 60 03-23

Hoffentlich Allianz.
Allianz

Raiffeisenbank
Gleinstätten-Leutschach

Wir leben in der Region,
wir leben für die Region!