

Neuer Glanz für Gasthof

Oachkatzl

Im Zuge des Umbaus wird von Selbstbedienung auf Service umgestellt – zudem gibt es auch Veganes.



VON JUDITH KUNDE

KOPFING. Das Gasthaus Ochkatzl am Kopfinger Baumkronenweg erstrahlt in neuem Glanz, es wurde umgebaut und modernisiert. Das Wirtshaus bekam eine neue Küche und eine moderne Ausschank. Offen, schlicht und rustikal ist es geworden. Sowohl beim Architekten als auch bei den umsetzenden Handwerkern hat der Baumkronenweg auf die bewährten Firmen zurückgegriffen, die auch schon die

Baumhotels und die Büroräume mit Rezeption vor einigen Jahren realisiert haben – alles aus einem Guss. „Wir hatten nur sieben Wochen Bauzeit.

„Wir freuen uns sehr, wenn wir wieder mehr Ausflugsgruppen am Baumkronenweg begrüßen dürfen.“

JOHANNES UND JAKOB SCHOPF, BAUMKRONENWEG

Das geht nur mit Firmen, auf die man sich zu 100 Prozent verlassen kannst“, betont Johannes Schopf, der gemeinsam mit seinem Bruder Jakob den Baumkronenweg führt. Eine wesentliche Veränderung für die Gäste: Während im Oachkatzl bislang Selbstbedienung galt, wird nun umgestellt auf Tischservice. Wie kam es dazu – gerade in einer Zeit, in der die meiste Wirte mit Personalnot



Das Gasthaus Oachkatzl am Baumkronenweg wurde modernisiert. Statt Selbstbedienung gibt es nun Tischservice.

Fotos: Baumkronenweg

kämpfen? „Trotz Selbstbedienung war die Ausschank kein Selbstläufer, man braucht auch hier immer mindestens drei Mitarbeiter, damit alles rund läuft. Und wir merken, dass die Gäste Service schätzen und bedient werden wollen“, erklärt Jakob Schopf. Stilistisch bleibt der Baumkronenweg bei bodenständiger Küche mit noch

mehr saisonaler Abwechslung dank Wochenkarte. Zudem will man die regionale Verwurzelung mehr hervorheben: „Wir backen unser Brot selbst. Das Rindfleisch bekommen wir von einem Landwirt aus Kopfing – es wird das ganze Tier verarbeitet vom Leberknödel bis zum Steak“, so Johannes Schopf. Gleich zur Wiedereröffnung im



Johannes und Jakob Schopf führen den Baumkronenweg.

März gibt es Steak- und Burgerwochen (siehe Bericht rechts). Vegetarische Gerichte werden von den Gästen immer häufiger nachgefragt und gehören schon seit einigen Jahren zum Repertoire. Mit dem Karottencurry steht erstmals auch ein veganes Gericht zur Auswahl. Der Baumkronenweg hofft 2022 auf eine normalere Sai-

son möglichst ohne Lockdowns und Schließungen. Und auf die Rückkehr von Ausflugsgruppen wie Vereine, Stammtische, Seniorengruppen oder Firmen. Bis zu 700 solcher Gruppen bewirbt die Familie Schopf sonst pro Jahr. In den letzten zwei Jahren waren es mehr Familien und Einzeltouristen. „Wir freuen uns sehr, dass es hier wieder losgeht und wir endlich wieder Ausflügler am Baumkronenweg begrüßen dürfen“, betonen die Brüder.

Outdoor-Trainer

In den nächsten Jahren will der Baumkronenweg intensiver mit Outdoor-Trainern und Erlebnispädagogen zusammenarbeiten. Den Wald als Erholungsraum nutzen, an der Kommunikation arbeiten oder Teambuilding-Angebote werden bei Firmen oder Jugendgruppen immer beliebter.