



Angenehme Wartezeit in der Hohenhaustenne...



WM-Hopser

Das lange Warten auf den Damen-Super-G bescherte auch dem Team der Hohenhaustenne rund um Hausherr Christian Steiner Überstunden. Auf den noblen VIP-Tribünen über dem Zielstadion ließen sich die dauernden Verschiebungen aber



... von Christian Steiner

Bislang verlief die WM für die Einsatzorganisationen gottlob ohnehin ziemlich stressfrei. Für die an die hundert Rotkreuz-Mitarbeiter und Dutzenden Polizisten gab es noch kaum nennenswerte Einsätze – wenn etwas Aufregendes passiert ist,

Überstunden...

ganz gut überbrücken. In Liegestühlen nippten dort die Gäste am Champagner (Laurent Perrier Brut) – und fieberten doch noch mit den WM-Sportlerinnen mit.

Auf höchstem Niveau steht auch das Sicherheitskonzept in der WM-Stadt. Unterstützung bietet „ISOS“, ein neues Informationssystem, das von der Grazer TU, der Landespolizeidirektion Steiermark und IT-Spezialisten des Innenministeriums entwickelt wurde. Mit einer speziellen Visualisierungslösung wird das Einsatzgeschehen in Echtzeit auf Bildschirme in der Kommandozentrale übertragen. Im Ernstfall kann so die Reaktionszeit der Einsatzkräfte erheblich verkürzt werden.

dann eben immer direkt auf dem „Tatort Planai“.

Für Farbenpracht sorgten beim gestrigen Auftaktrennen unter anderem auch die zukünftigen weiß-grünen Ski-Hoffnungen. Die 600 Schüler der Schladminger Volks- und Hauptschulen feiern ja verfrühte Semesterferien – und so können sie ihre große Idole samt Fahnen & Co. anfeuern.

Am „Medal Plaza“ gab es am Dienstag auch schon rot-weiß-rote Trophäen. Leider nur aus der Vergangenheit. Die Uniqua-Stars Marlies Schild, Stephan Eberharter und Benni Raich eröffneten eine Ausstellung mit ihren wertvollsten Siegespreisen und Medaillen.

Foto: Christian Jauschowitz



Wer nach Schladming kommt, hat eines fix vor: einen Abend in der ältesten Gaststube der Region, der „Knappenstubb“ im Posthotel verbringen. 400 Jahre lang bewirbt die ehemalige „Alte Post“ schon Gäste, und das mit echt Steirischem.

Doch was muss das hungrige Auge in diesen Tagen bemerken? Die „Schwyzer“ haben die Post erobert. Alles Käsli oder was?

In der Tat! Statt Schafflbrat'l, Käferbohnen und Muskateller serviert das gewohnt zuvorkommende Personal die Schmankerln der dieser Tage geschlossen versammelten Eidgenossenschaft.

Wie wär's mit Alplermagronen? Will heißen: Pasta mit Kartoffelwürfeln an Käserahmsauce mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus. Ein Abenteuer für den Gaumen. Eines, das sich übrigens, ganz dem allgemein hohen Schweizer Preisniveau angepasst, mit eher unerschämten 16 Euro zu Buche schlägt.

Aber wir haben (Gott sei's gedankt) durchaus Parallelen: Vor lauter Freud, dass die Sportsfreunde auch Beefsteak Tatar mögen, legt man gern 23 Euro ab, und freut sich sofort: undefiniert anders, aber gut. Wirklich gut.

Oder soll's ein Salat aus dem Engadin sein? Wir finden heraus: Blattsalatli mit SwissPrimAngus Bündnerfleisch, echtem (was immer das heißen mag) BündnerSalsiz und dem überall auf der Karte vertretenen Emmi Alpenkäsli. G'sunde 11 Euro nimmt der freundliche Kellner, der so gern an steirischen Wein verkaufen möchte, dafür. Da kennt er sich aus. Aber nein: Bei der WM sagen die Schwyzer, was abgeht. Auch beim Rebensaft. Aber ein Schuss ins Blaue hat Erfolg: ein Glaserl Chateau de Vinzel Grand Cru entlockt durchaus ein zufriedenes Glücksen. Trotz 5 Euro.

Fast hätten wir's vergessen: Das Zürcher G'schnetzelte. 22 Euro für ein bisserl blasses Kalbernes in magenfreundlicher Sauce mit Rösti kann nicht mit unserem G'schnetzelten mithalten. Aber wir wollen nicht jammern: Die Gemütlichkeit der „Post“ ist durch nix zu vermiesen, und bald, wenn unsere Gäste wieder weg sind, gibt's auch bei uns wieder eine Eidgenossenschaft: die, die auf die hervorragende Küche im Posthotel schwört.

PS: Nichtsdestotrotz – wir wünschen Euch viel Erfolg, Ihr lieben Schweizer. Mögt Ihr gut fahren – aber hinter uns...! Susi Biró

Foto: Christian Jauschowitz



◀ Sie sind freundliche Eidgenossen und herzlichst im „Posthotel“ willkommen, aber so leid's uns tut: Kochen können wir immer noch ein bisserl besser.