**Gehobene Wirtshausküche in der Rauchkuchl**

**Neu interpretiert von Tobias Bacher**

*Handverlesene Produkte, viel Frisches aus dem eigenen Garten, von der Alm und der Jagd treffen in der Rauchkuchl auf gediegenes Können, ausgefeilte Kreativität und eine große Liebe zum Beruf.*

Wenn das Feuer im Herd knistert, beginnt der Abend in der Rauchkuchl und der Charme des 500 Jahre alten und liebevoll dekorierten Bauernhauses beginnt so richtig zu wirken. Platz genommen wird in der Rauchkuchl, rund um das Feuer, sowie in der Gaststube mit Kachelofen und im eher intimen Jägerstüberl. Anderswo wird die Speisekarte studiert, in der Rauchkuchl begrüßt Tobias Bacher seine Gäste mit einer kurzen Beschreibung der Gerichte, die er für das Abendmenü komponiert hat. Spätestens dabei offenbart sich, was er unter gehobener Wirtshausküche versteht.

„Alles muss gut aufeinander abgestimmt sein“, betont der überaus kreative Koch, „deshalb werden bei uns die Gäste mit der Zusammenstellung des Menüs überrascht“. Dabei ist sehr hilfreich, dass das Gemüse erntefrisch aus dem hauseigenen Garten zur Verfügung steht, ebenso wie die Kräuter von der Alm, die wegen ihres kräftigen Aromas besonders geschätzt werden. Wenn es die Zeit erlaubt, geht der geprüfte und begeisterte Jäger auch selbst auf die Jagd oder zum Fischen.

Die tiefe Verbundenheit zur Natur, die Liebe zu den Bergen und die Wertschätzung dessen, was uns die Natur an Beeren, Früchten und Pilzen schenkt, ist die Garantie für die große Qualität der Produkte, die mit Kreativität und Raffinesse zubereitet und angerichtet werden. Weil Tobias Bacher die kleinen und großen Geheimnisse der Bergwelt kennt und Bescheid weiß, was, wann und wo zu ernten ist, stellt sich für den Gast rasch das Gefühl ein, dass die Kraft der Berge auch auf dem Teller zu spüren ist.

Da Vater und Bruder in Stuhlfelden die Bäckerei betreiben, ist es ein Leichtes, dass immer auch das zum Menü passende Brot – häufig aus Sauerteig – aufgetischt werden kann. All die anderen Produkte, vom Fleisch bis zur Butter werden von handverlesenen Produzenten bezogen. Auch im Weinkeller hat die Qualität das Sagen, vornehmlich mit Weinen aus Südtirol und Österreich. Spezialbiere von der Stiegl-Brauerei, Spritziges sowie edlen Brände ergänzen das Angebot.

Neu ist, dass selbst hergestellte Produkte – von der würzigen Hirschsalami bis zur hocharomatischen Marmelade – auch zum Mitnehmen gekauft werden können. Präsentiert wird das Angebot in einem handgefertigten Reisekoffer, wie wir ihn von den großen Schiffspassagen aus längst vergangener Zeit kennen. Die Idee ist bestechend, animiert er doch zu einer Reise durch die Genusswelt von Tobias Bacher, die Wellen schlägt, ohne dass man den sicheren Boden unter den Füßen verliert.

In den Sommermonaten wird das Indoor-Angebot durch einen neu angelegten Freisitz mit Barbecue erweitert. Und selbstverständlich werden auch Catering-Aufträge ausgeführt.

Wer das Schwaigerlehen in Stuhlfelden, dessen Herz die Rauchkuchl ist, in seiner Gesamtheit erleben möchte, wird sich in einem der vier Bauernzimmer im ersten Stocke des Hauses einmieten und darüber ins Staunen kommen, mit welcher Leichtigkeit so viel Historie in ihrer Alltäglichkeit präsentiert wird. Zeit wird im Schwaigerlehen zur großen Nebensache.

Das liegt wohl auch daran, weil die Verbundenheit zu den Vorfahren groß ist und jede Generation das Neue mit dem Alten verbindet. So hat Tobias drei Frauen-Generationen abgelöst und ist dabei, seine eigene zu gründen.

Rückfragen an:

Tobias Bacher

Rauchkuchl

5724 Stuhlfelden

Tel.: +43 5662 5118

[anfrage@schwaigerlehen.at](mailto:anfrage@schwaigerlehen.at)

[www.schwaigerlehen.at](http://www.schwaigerlehen.at)