

# Gemeinsam an der „Front“

## Einige Wirte der Söldener Après-Ski Szene gehen einen Weg der Verbundenheit

„Kannst Du Deinen Feind nicht besiegen, dann umarme ihn.“ Getreu diesem alten, chinesischen Sprichwort halten es die Söldener Gastronomen bei der Bewirtung der zahlreichen „Après-Ski“-hungrigen Gäste und ziehen dabei an einem Strang.

Von Christoph Hablitzel

Ein paar wenige Skifahrer machen ihre letzten Schwünge. Die Sonne versinkt hinter den Bergen. Jetzt ist Zeit für Après-Ski. Menschen in Schikleidung prostern sich zu und lassen den Schitag feuchtfröhlich zu Ende gehen. Die Dorfstraße wird zur Freilichtbühne. Sölden ist einer der lebendigsten Orte in Tirol und ebenfalls ein bekannter Après-Ski-Hotspot. Die Metropole des Ötztals steht nicht nur bei vielen Schifahrern hoch im Kurs, sondern lockt auch viele partyfreudige Gäste an. Nur wenige Meter neben den Pisten kann man sich schon mit Glühwein und „Flying Hirsch“ auf eine lange Partynacht einstimmen oder diese gleich dort bis zum bitteren Ende beginnen. Diese - meist lustige - Gästeschar gilt es natürlich auch zu bedienen. Emsige Mitarbeiter aus allen Teilen der EU unterstützen hier die einheimischen Gastronomen der Après-Ski Szene.

**ZUSAMMEN.** Diese wiederum setzen auf Zusammenarbeit unter ihresgleichen. „Es hat keiner was davon, wenn wir versuchen, uns gegenseitig mit irgendwelchen Banalitäten anzupatzen. Ehrliche Konkurrenz und fairer Wettbewerb ist für uns alle nur von Vorteil“, sagt Simon Kneisl vom trendigen „s'Finale“. „Es kann schon mal passieren, dass wir uns gegenseitig mit dem ein oder anderen Karton Jägermeister oder Sonstigem, was halt so mal ausgehen kann, sofort aushelfen“, ergänzt Markus Schatz,

Geschäftsführer vom „Philipp“, dem Après-Ski Tempel der ersten Stunde, der mittlerweile zum Gastro-Imperium von Romed Pult gehört. „Wir befreien unsere Terrassen vom Müll, der da so anfällt, gemeinsam, da werden dann auch die leeren Gläser wieder zurückgetauscht, welche die Gäste immer wieder mal zwischen unseren Lokalen mitnehmen und dann einfach irgendwo abstellen“, so der Vollblut-Gastronom weiters.

**FEIERLAUNE.** Das Bedürfnis der Partytiger aus aller Welt hier mal so richtig abzufeiern, ist nach wie vor sehr groß. „Ich bin froh, dass wir nicht die einzigen sind, die hier Après-Ski anbieten, es mag zwar auf den ersten Anschein so wirken, dass das überall das Gleiche ist, dem ist aber nicht so. Jeder unserer Mitbewerber macht das auf seine Weise ganz toll, wir tauschen uns immer wieder positiv aus, auch was den Sicherheitsaspekt oder Live-Musik betrifft“, berichtet Karin Gstrein, Inhaberin vom „Marco's“, dem Big-Player der Gastroszene im Ortszentrum.

**AM EINGANG.** Direkt am Zugangsweg zu der „Giggijochbahn“ befindet sich die gesellige „Kuckuck-Bar“. „Manchmal fragen uns Gäste, wenn wir voll haben, ob es denn noch andere Après-Ski Kneipen gibt. Wir haben kein Problem damit, ihnen dann unsere Kollegen zu empfehlen, wir sitzen ja alle im selben Boot. In Gemeinschaft hat immer alles besser funktioniert“, betont Oana Donos, die hier



Markus Schatz (r.) mit DJ Rico - täglich wird beim „Philipp“ zum Après gebeten.



Simon Kneisl vom „s'Finale“ auf seiner Terrasse, wo an so manchen Tagen die 300 Ski- und Snowboards „geparkt“ werden.

schon die dritte Saison für die Bar zuständig ist, ehe sie sich wieder einer Gruppe Niederländer zuwendet und ihnen zeigt, wo es zum Ski-Depot geht. „Unsere Wirte leisten ausgezeichnete Arbeit und ihr Zusammenhalt sowie persönlicher Einsatz

ist vorbildlich. Wir als Gemeinde möchten die Zusammenarbeit allen noch weiter stärken, um gemeinsam das beste Ergebnis zu erzielen“, lobt auch Maximilian Hader der Vizebürgermeister von Sölden die Gastronomen.



Keiner fliegt übers Kuckucksnest! Alles im Griff haben Lisa Paier und Oana Donos (v.l.) in Astrid Falkner's „Kuckuck“.



Kurze Verschnaufpause zwischen Après-Ski und Livemusik – Karin Gstrein vom „Marco's“ am Postplatz.