

## Bierol setzt im Sommer auf Biergarten statt Haubenkoch

SCHWOICH. Die Zeit vergeht und, wie es die Natur so will, nimmt die nächste Generation ihren Platz ein. Auch dem Schwoicher Stöflhof steht ein Generationswechsel bevor, Veränderungen inklusive. Der Hof war einst ein klassischer Landwirtschaftsbetrieb, seit Jahrzehnten betrieben von der Familie Bichler. Die Landwirtschaft wäre jedoch einfach nicht lukrativ genug gewesen und es mussten Alternativen her, erzählt Hofbesitzer Peter Bichler. Seine Überlegung war dann, mehr in Richtung Gastronomie zu gehen. So entstand in den letzten 20 Jahren der Grundstein für das heutige gastronomische Gesamtkonzept. Heute sind im Schwoicher Sonnendorf die Brauerei Bierol und das gleichnamige Haubenrestaurant zu finden, die Stöflhütte am Wilden Kaiser ist bekannt für Schnitzel, Pressknödel und Kaiserschmarren.

### Biergarten im Sommer

Nach erfolgreichen und arbeitsintensiven Jahren will sich Peter Bichler mit Ende April, zu seinem 60. Geburtstag, nun ein Stück weit von der Alm zurückziehen und legt die Verantwortung in die Hände seiner Tochter Caroline Bichler. Sie hat bisher das Haubenrestaurant Bierol Taproom geführt. Weil sich auch die beste Gastronomin nicht in zwei Hälften teilen kann, wird sie ihr Team in Zukunft aufteilen: Im Sommer geht es auf die Walleralm am Wilden Kaiser, im Winter zurück ins Restaurant. Während ihrer Abwesenheit in den Sommermonaten soll der Betrieb im Tal jedoch nicht stillstehen. Die Brauerei Bierol er-

öffnet ab 1. Mai saisonal einen Biergarten und wird die Gäste mit ungezwungenem Biergenuss und kleiner Speisekarte verköstigen. Die Haubenküche bleibt im Sommer aus. „Mit der Neuausrichtung des Gastrokonzeptes haben wir in Zukunft die Möglichkeit, Genuss auf allen Ebenen anzubieten. Wer es einfach und klassisch mag, kommt in den Biergarten oder auf die Alm, und wer Lust auf besondere Gaumenfreuden hat, der ist im Winter im Haubenrestaurant gut aufgehoben“, erklärt Brauereigeschäftsführer Christoph Bichler die künftigen Änderungen.

### Neuer Name: „zur Linä“

Der jungen Bichler-Generation steht jetzt also einiges bevor. Denn nicht nur der Hof, sondern auch die Stöflhütte auf der Walleralm wollen bewirtschaftet werden. Während Caroline also am Berg mit ihrem Team kocht, wird der Außenbereich des Restaurants im Tal in einen klassischen Biergarten verwandelt, betrieben von Richard Huigen und Lisanne Stock aus Ellmau. Nach der Sommerpause wird Bierol Taproom und Restaurant natürlich wieder geöffnet. Allerdings mit neuem Namen: „zur Linä“. „Durch die Übernahme von Hütte im Sommer und Restaurant im Winter soll ein einheitliches Bild geschaffen werden. Daher habe ich mich entschieden, beide Gastronomien durch ein neues Logo mit meinem Spitznamen Linä zu vereinen. Am Haubenkonzept an sich ändert sich allerdings nichts. Küchenchef Thomas Moser wird weiter für Gaumenfreuden sorgen“, erklärt Caroline ihr neues Konzept.



Generationswechsel bei Bierol: Lisa und Caroline Bichler (hinten v.l.) mit Peter Bichler, Thomas Moser und Christoph Bichler (vorne v.l.).

Foto: Nimpf