



■ Seit sechs Generationen ist das Wirtshaus am Bad Kötztlinger Marktplatz eine feste Größe in Stadt und Landkreis. Trotzdem gab es 2012 einen kompletten Relaunch, als die neuen Geschäftsführer Martin und Josef Koller den Betrieb übernahmen. Allerdings ohne modernen Schnickschnack – ganz im Gegenteil: Die beiden drehten die Zeit erst einmal zurück.

Im Februar 2012 eröffnete das Wirtshaus unter neuer Geschäftsführung nach sechsmonatiger Umbauzeit. Anstatt aktuellen Modetrends hinterherzulaufen, besannen sich die Brüder auf die Tradition des Hauses: Für den Umbau wurde zunächst die Fassade des historischen Gebäudes in den Zustand der Jahrhundertwende versetzt, die Fenster nach der ursprünglichen Gestaltung angeordnet und Stuck aufgebracht.

Der erste Stock, der früher Tanzsaal war, aber inzwischen als Wohnung gedient hatte, wurde renoviert und in den Gastraum integriert. „Wir wollten den Charme erhalten und für den neuen alten Osl ein puristisches, geradliniges Konzept ohne Kitsch verfolgen“, so Martin Koller. Dabei war ihnen wichtig, trotzdem eine gemütliche Wirtshausatmosphäre zu schaffen. Das ist ihnen auch gelungen – dank Holzelementen, warmem Licht und einladenden Nischen.

Kleine Zeitreise durch die Wirtshauskultur

Ausgefallen und gleichzeitig bodenständig, aber vor allem eins: hervorragendes Essen. Dafür ist der Osl weithin bekannt und beliebt. Aber nicht nur dafür.

„Auszeichnungen wie Michelin-Sterne anzustreben, ist nicht unser Ziel. Wir möchten weiterhin bodenständig bleiben, aber trotz allem ein breites Publikum ansprechen, das sich im Osl wohlfühlt und gerne wiederkommt.“

Martin Koller, Geschäftsführer

Angus-Rinder aus eigener Aufzucht

Zum Essen gibt's ganz Unterschiedliches: Der klassische Schweinebraten darf genauso wenig fehlen wie ein mehrgängiges Menü mit passender Weinbegleitung. Für alles aber gilt ein Grundsatz: Hochwertige und frische Zutaten sind ein Muss. Dazu gehört auch das Rindfleisch aus eigener Züchtung. Die Angus-Rinder stammen aus vollbiologischer Aufzucht. Auf dem eigenen Bergbauernhof in Neurittsteig, 20 km nordöstlich von Bad Kötzing, wachsen sie zwei Jahre unter

Wirtshaus Osl

Marktstraße 32
93444 Bad Kötzing

Telefon: +49 (0)9941 / 1045
Mail: info@wirtshaus-osl.de
Web: www.wirtshaus-osl.de



besten Bedingungen heran. Das günstige Klima, weitläufige Weideflächen, natürliches Futter sowie frisches Bergquellwasser bieten den Tieren ein ideales Umfeld. Nach der Schlachtung reift das Fleisch nach traditioneller Handwerkskunst am Knochen im Reifekühlhaus auf den Punkt und kann direkt im Wirtshaus eingesehen werden.

Wirtshaustradition wiederbelebt

„Die Rindfleisch-Zucht hat unser Vater schon 1996 angefangen“, erzählt Martin Koller. „Wir haben eigentlich nichts Neues gemacht, sondern einfach nur alle Klassiker – vom Essen bis zur Einrichtung – modernisiert und zum Teil neu interpretiert“. Das kommt an: Der Osl ist immer gut besucht. Die Osl-Gäste lassen sich in kein Schema einordnen – und darauf ist Martin Koller auch sehr stolz: „Wir haben es geschafft, eine alte Tradition wieder neu zu beleben und die jungen Leute dazu gebracht, auch am Samstagabend wieder ins Wirtshaus zu gehen.“ Das gelingt dank einer wechselnden Karte, die offenbar immer den Geschmack der Gäste trifft – ob sonntags zum Mittagstisch nach der Kirche oder eben am Wochenende zum Weggehen. Mit seinem klaren Konzept hat es das Traditionshaus geschafft, ein sehr breites Publikum anzusprechen, das auch gerne mal einen weiteren Weg auf sich nimmt.



Eckdaten

- » Branche: Gastronomie
- » Geschäftsführer: Martin und Josef Koller
- » Hauptsitz / Firmenzentrale:
Bad Kötzing / Oberpfalz, Bayern
- » Mitarbeiter: 10
- » Unternehmensgründung: 2012
- » Kompetenzen: Traditionelle hochwertige Wirtshausküche in gemütlicher Atmosphäre, eigene Angus-Rinderzucht