Umair Hussain in der Richard-Mayr-Stube des Gablerbräu. Kleines Bild: Christian Hauser von der Firma GP-Schilder montiert ein neues Gablerbräu-Schild an der Gebäudefassade. BILD: SN/STEFANIE SCHENKER

Gablerbräu sperrt nach Durststrecke neu auf

Vor mehr als zehn Jahren kam er als 16-jähriger Flüchtling nach Salzburg. Jetzt ist er der neue Wirt in einem der ältesten Wirtshäuser Salzburgs.

STEFANIE SCHENKER

SALZBURG-STADT. Ein halbes Jahr lang war das Gablerbräu geschlossen. Umair Hussain sperrt das Traditionslokal als neuer Pächter wieder auf. Und: Der 27-Jährige stammt aus Pakistan und bringt eine bemerkenswerte Geschichte mit. Als 16-Jähriger kam er als unbegleiteter minderjähriger Flüchtling nach Salzburg, kam im SOS-Clearinghouse unter, lernte Deutsch, machte seinen Hauptschulabschluss, absolvierte die Doppellehre Koch und Kellner in der Trumerei – mit anschließender Matura – und schloss das Studium Innovation und Management an der FH Salzburg mit dem Bachelor ab.

Um die Nachhilfestunden für die Mathematikmatura bezahlen zu können, nahm er neben einem 40-Stunden-Job in einem Fünfsternehotel einen zusätzlichen Halbtagsjob in der Logistikbranche an. Was ihm in all der Zeit geholfen hat, war – und ist immer noch – eine Salzburger Familie, die ihn von Anfang an wie ein Patenkind unter ihre Fittiche genommen hatte, aber auch ein Start-Stipendium für junge Menschen mit Migrationshintergrund sowie Unterstützung von Betreuern und seinem Lehrbetrieb. „Ich war der erste Flüchtling in Salzburg, der während des laufenden Asylverfahrens und trotz negativem Asylbescheid in erster Instanz eine Lehre in einem Mangelberuf machen durfte“, sagt er. Als er nach dem Maturaabschluss die Haubengastronomie kennenlernen wollte, bewarb er sich im Restaurant Ikarus im Hangar 7, wo er bis zum Beginn des FH-Studiums mehrere Monate gearbeitet hat. Neben dem Studium arbeitete er dann im Grünauerhof in Wals-Siezenheim. Mit dem Bachelor in der Tasche wollte er Erfahrung im Management sammeln – und heuerte als Geschäftsführer im zu den Kaltschmid Hotels gehörenden Batzenhäusl in Seefeld an. „Es war ein sehr schönes Gefühl, Hoteldirektor zu sein“, sagt er. Nach der Wintersaison zog es ihn wieder nach Salzburg, wo er nach wie vor seinen Hauptwohnsitz hatte. Dann habe er das leer stehende Gablerbräu gesehen und sich beim Hauptpächter Brauunion beworben. „Es ist eines der ältesten Gasthäuser in der Stadt, ein historisches Haus und mit dem alten Wappensaal und der schönen Richard-Mayr-Stube ein Magnet für Touristen und Einheimische. Wenn man so wie ich von irgendwo hergekommen ist und dann dieses Wirtshaus mitten in der Stadt übernehmen darf, ist das ein sehr schönes Gefühl“, sagt der Jungunternehmer.

„Umair Hussain hat eine wirklich bemerkenswerte Karriere in der Gastronomie gemacht“, sagt Günter Hinterholzer vom Gablerbräu-Hauptpächter Brauunion. Neben seinem Engagement und seinem Organisationstalent sei sein Gespür dafür, was die Gäste am Standort Gablerbräu wünschen, wesentlich, betont Hinterholzer.

Für ihn sei das Gablerbräu nicht nur ein weiteres Wirtshaus. sondern ein Stück Geschichte, eine Institution in Salzburg, betont Umair Hussain. „Es steht für Tradition, Qualität und Gastfreundschaft – und natürlich für österreichische Küche.“ Auf der Karte stehen Klassiker wie Grießnockerlsuppe, Beef Tatar, Wiener Schnitzel, Backhendl, Zwiebelrostbraten. Kalbsrahmgulasch und Palatschinken mit verschiedenen Füllungen, aber auch neue, moderne Gerichte. Wie etwa Erdbeer-Basilikum-Salat mit Spargel, Flammkuchen mit Wildschinken oder mit Sommergemüse oder Hühnerspieße mit orientalischer Quinoa und ein veganer Veggieburger. Das Bier kommt von der Brauunion, das Hausbier ist ein Bio-Zwickl.

> **„Dass ich das Traditionshaus führen darf, ist ein sehr schönes Gefühl.“**
> **Umair Hussain,** Pächter

Aufgesperrt wird ab Freitag, Ruhetag gibt es keinen. Spätestens ab übernächster Woche soll es auch Mittagsmenüs geben. Personaltechnisch sei er in der Küche schon gut aufgestellt. Im Team sind auch Asylbewerber, die eine vom Roten Kreuz und dem BFI angebotene Ausbildung zur Gastronomiefachhilfskraft absolviert haben. Sie werden zunächst ein Praktikum im Gablerbräu machen und – sofern es für beide Seiten passt und alle Behördenwege erledigt sind – regulär im Gablerbräu arbeiten. „Ich war selbst Flüchtling und weiß, wie es ist, wenn man arbeiten will, aber keinen Zugang zum Arbeitsmarkt hat.“ Für den Service suche er noch weitere Mitarbeiter, sagt Umair Hussain.

pressreader PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER PressReader.com +1 604 278 4604 COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW