



(Land) Wirts-Träume, die plötzlich in Erfüllung gehen

Stadtkrug. Familie Lucian hat sich mit der eigenen Rinderranch einen Traum erfüllt. Wie man von Hotelinhabern zu Landwirten aus Überzeugung wird, erzählen Hugo und Eva Lucian bei einem Besuch auf der Juhu-Ranch.

Familie Lucian schreibt bereits in dritter Generation Hotelgeschichte. Der älteste Sohn eines Hoteliers aus Oberlech, Hugo Lucian, verlässt seine Heimat und übernimmt mit seiner Frau Eva deren elterlichen Familienbetrieb, das Hotel Stadtkrug in Salzburg. Gemeinsam machen sie es zum gut gehenden Vier-Sterne-Hotel. Vor zwölf Jahren übermannte sie jedoch das Heimweh nach den Bergen und der Natur und der Traum einer eigenen Landwirtschaft. Doch alles der Reihe nach.

EIN HOTEL, IN DEM GESCHICHTEN GESCHRIEBEN WURDEN

Jeder Salzburger kennt es, das Vier-Sterne-Hotel Stadtkrug in der Linzergasse, in der

einst Größen wie Charlie Gruber, Helmut Lohner, Curt Jürgens und Klaus Maria Brandauer ein- und ausgingen. Kein Wunder, empfing einst der renommierte Kolumnist Charlie Gruber seine Interviewpartner nur an seinem Stammtisch im Stadtkrug und funktionierte das Hotel und Restaurant der Familie Lucian kurzerhand zur anerkannten Infodrehscheibe Salzburgs um. Noch heute erzählen die Fotos im Restaurant von diesen Tagen – und noch heute erinnert man sich mit einem Lächeln im Gesicht an diese Tage zurück.

ES WAR EINMAL ...

... eine hübsche Salzburger Hoteliers-Tochter, die sich nach ihrer Ausbildung in

der Hotelfachschule auf die Suche nach einem Praktikumsplatz machte. Eine Anzeige in einer Salzburger Tageszeitung der Familie Lucian aus Oberlech überzeugte: „Der Name Lucian gefiel mir so gut, da wollte ich einfach arbeiten“, erzählt sie. Schicksal? Die junge Eva bekam die Stelle und verliebte sich alsbald in den Hotelierssohn Hugo mit dem hübschen Nachnamen. Nach der Heirat zog Hugo, im Alter von 26 Jahren, mit seiner Eva nach Salzburg und übernahm den elterlichen Betrieb seiner frisch angetrauten Frau. Gemeinsam wurde das Hotel erweitert, man kaufte das restliche Haus dazu und verwandelte die alten Gemäuer in ein gut gehendes Vier-Sterne-Hotel. Im Jahr 1990, am Tag der Festspie-

Foto: ECHO

leröffnung, wurde das neu umgebaute Hotel eröffnet. Die Stadt wurde an diesem Tag zur Bühne und Sohn Dominik, damals ein Schuljunge, konnte es kaum fassen, dass eigens für die Hotelöffnung von der Stadt ein Feuerwerk gezündet wurde. Heute ist Dominik zweifacher Vater und führt gemeinsam mit seiner Frau Jessica das Familienunternehmen Stadtkrug. Denn obwohl seine Eltern immer wieder im Stadtkrug anzutreffen sind, gehen sie mittlerweile ihrer zweiten Leidenschaft nach – der Zucht von Hochlandrindern.

DER RICHTIGE MOMENT

Ein Ausflug mit einem Makler im Jahr 2003 hat das Leben des Ehepaars grundlegend verändert: das Anwesen, auf dem heute die Juhu-Ranch steht, wurde besichtigt. „Als ich das Anwesen zum ersten Mal sah, konnte ich nur eines sagen“, erzählt Eva. „JUHU.“ So bekam die Ranch ihren heutigen Namen. Den Gästen erzählt Hugo Lucian jedoch eine andere Geschichte: „Wenn man abends den Tieren lauscht, hört man

nicht MUH, sondern JUHU.“ Aber obwohl das Anwesen nahe Obertrum sofort begeisterte, stand der Hotelier und Wirt Hugo vor der nächsten Herausforderung seines Lebens. Nur weil man ein guter Wirt ist, ist man noch lange kein guter Landwirt. Sein Traum erforderte eine zusätzliche Ausbildung. Neben dem laufenden Hotelbetrieb besuchte er die Landwirtschaftsschule in Klessheim und absolvierte die landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg.

Endlich konnte es also losgehen: Mit dem Bau des Zaunes rund um das Grundstück wurden die ersten Grundsteine gelegt und die ersten Hochlandrinder in Obertrum angesiedelt, fünf Kalbinnen und zwei Ochsen zählte die erste Herde der Lucians.

EIN TRAUM WIRD WAHR

Heute hält Landwirt Hugo Lucian rund 40 Hochlandrinder in sechster Generation auf seiner Ranch. Die Tiere bewegen sich frei und bekommen sogar die Kälber selbstständig. Erst im Alter zwischen drei und

vier Jahren werden die Tiere stressfrei geschlachtet – das wirkt sich auf die Qualität des Fleisches aus. Der Gastronom legt eben großen Wert auf die Qualität beim Fleisch. Besonders bekannt ist die Juhu-Ranch für das Dry Aged Beef, das unter bestimmten Temperaturen mindestens sechs Wochen lang reift.

An private Abnehmer wird aber nicht verkauft – das Fleisch ist nur in den drei Familienhotels und -restaurants der Familie Lucian erhältlich: im Salzburger Hotel Stadtkrug, im Hotel Burg in Oberlech und im Burgvital Resort 5-Sterne-Hotel in Oberlech, Letztere werden beide von seinen Brüdern geführt. Geliefert wird von Hugo Lucian persönlich.

Wenn man die Lucians fragt, wie sie es geschafft haben, neben ihrem Hotel auch noch eine anerkannte Ranch aufzubauen, gibt sich das Ehepaar bescheiden: „Wir waren im richtigen Moment am richtigen Ort und haben dieses Glück mit Fleiß, Engagement und der Leidenschaft zum Tun kombiniert.“

Ines Eschbacher



KONTAKT & INFO

ALTSTADTHOTEL
Weinlounge - Bistro - Dachgarten

Stadtkrug
SALZBURG

Hotel Stadtkrug

Linzergasse 20, 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0)662 873545-0
www.stadtkrug.at

Öffnungszeiten: Do bis So ab 17:00 Uhr

Juhu-Ranch

Simmerstatt 6, 5162 Obertrum/Au