

Der geglückte Spagat

Die Historie allein reicht nicht, davon sind die Inhaberinnen des Hotels Stafler überzeugt. Sie sprechen von Glück, dass ihre Eltern rechtzeitig auch auf den modernen Gast setzten.



Fotos: Hotel Stafler



Die beiden Schwestern Irene und Angelika Stafler führen das historische Hotel Stafler in Mauls

Vier Wirtshäuser hat es in der kleinen Gemeinde Mauls mal gegeben. Von diesen ist nur noch eines übrig geblieben. Es ist das Hotel Stafler. Man kennt es vor allem der guten Küche wegen. Die Gourmetküche von Chefkoch Peter Girtler zählt zu den besten des Landes. Beim Stafler dürfte es sich aber auch um einen der ältesten Gastbetriebe des Landes handeln. Gegründet zur selben Zeit wie Schloss Wolfenstein in Mauls, also um das Jahr 1271. Beim Stafler, so wird angenommen, soll es zu der Zeit eine Pferdewechselstation gegeben haben. Kutscher haben dort auf ihrem Weg über den Brenner haltgemacht.

Während es über die Anfänge nur Mutmaßungen gibt, steht eines fest: Das Hotel ist seit 224 Jahren in Familienbesitz. „Ursprünglich stammt unsere Familie aus Klobenstein. Wobei man Stafler damals noch mit zwei f geschrieben hat“, meint die vierfache Mutter Angelika Stafler. Die 43-jährige führt das Hotel zusammen mit ihrer zwei Jahre jüngeren Schwester Irene, ebenfalls Mutter von zwei Kin-

dern. In die Hotellerie, so meinen die beiden Schwestern, seien sie hineingeboren worden. Erst die Handelsschule, dann die höhere Hotelfachschule Kaiserhof in Meran, anschließend Praktika in Küche, Service und Rezeption im Ausland. Ihr Vater verlor im November 1995 bei einem tragischen Verkehrsunfall sein Leben. Seither liegt es an den beiden Schwestern, das Hotel zu führen. Bis vor zwei Jahren als Erbgemeinschaft mit ihrem Bruder und ihrer Mutter. Seit zwei Jahren allein. Zum Hotel gehören noch zwei landwirtschaftliche Betriebe: Der Bruder führt den Nagelehof mit der dazugehörigen Viehwirtschaft, Irene und ihr Mann führen den Kerscherhof. Dort halten sie neben Schweinen und Kühen auch eine Araberpferdezucht. Bester Abnehmer der hofeigenen Produkte ist Chefkoch Peter Girtler. Er gilt als Tüftler. „Er ist dafür bekannt, traditionsreiche Rezepturen zu verfeinern. Er schafft es, frühere Gerichte so zu kochen, dass sie leicht verdauulich sind“, meint Irene Stafler. Wenn- gleich er die klassische Tradition nie-

aus dem Auge verliert. „Schlutzkrappen und eine Weinsuppe finden sich bei uns immer auf der Speisekarte“, so Angelika Stafler. Für die gute Küche waren aber bereits die Großeltern Georg und Lucia bekannt. „Unser Vater, der den Betrieb 1972 übernahm, hat das Haus dann zu einem 4-Sterne-Hotel ausgebaut“, erzählt Angelika Stafler. Zu den 12 Zimmern, die im historischen Teil untergebracht sind, hat er 1977 einen Zubau errichtet. Seither sind dort 20 Zimmer, vier Suiten, ein Schwimmbad und eine Wäscherei untergebracht. „Unsere Eltern waren Visionäre, sie haben verstanden, dass man auf die Historie allein nicht bauen kann. Man muss den Gästen auch Komfort bieten“, so Irene Stafler. Auch wenn die Instandhaltung teuer und aufwendig ist, die beiden Schwestern wissen um die Bedeutung des historischen Teils. Die Räume mit den dicken Wänden strahlen nicht nur einen ganz besonderen Flair aus, sondern auch eine stoische Ruhe. Und das braucht das Haus so nah an der Straße. (VP)