

Wer zum ersten Mal ins Bistro 16 geht, muss es erst einmal finden. Vor Ort trifft man Christian Rescher und Sophia Walch, die nun auch zum Chef's Table laden.

STEFANIE SCHENKER

BERGHEIM. Die Bezeichnung Geheimtipp ist nicht übertrieben: Denn für Ortsunkundige ist das Lokal von Christian Rescher und seiner Partnerin Sophia Walch nicht ganz leicht zu finden. Homepage gibt es noch keine, aber auf Social Media findet man das Lokal. Der Name Bistro 16 ist ein Hinweis auf die Adresse im Handelszentrum 16 in Bergheim. Allerdings: Draußen weist kein Schild auf den Anfang März eröffneten Gastronomiebetrieb hin. Wer mit dem Auto anreist, fährt der Beschilderung „Boden Outlet“ nach – über eine Rampe auf ein Parkplatzplateau. Linkerhand geht es dann zum Eingang zu Bauteil 4. In der rund 3500 Quadratmeter großen früheren Lagerhalle hat der in St. Johann im Pongau und in Schladming in einer Wirtshausfamilie aufgewachsene Koch Christian Rescher eine neue Wirkungsstätte gefunden – das Bistro 16.

Als er von der Handelszentrum-16-Geschäftsführung das Lokal zur Pacht angeboten bekommen hatte, war sich der 43-Jährige zunächst nicht sicher, ob das das Richtige für ihn wäre. Eine seiner Stationen war fast 13 Jahre das mit vier „Gault&Millau“-Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant im Hotel Aurelio in Lech am Arlberg. Zuletzt war er knapp eineinhalb Jahre in der Seevilla in St. Wolfgang tätig. Das Lokal im Handelszentrum 16 sollte ein Tageslokal werden, das den rund 350 Beschäftigten der dort angesiedelten Firma schnelle und günstige Menüs für die Mittagspause bieten würde.

Nach kurzer Überlegung erschien dem Koch das Angebot aber doch zu verlockend. Nicht nur aus beruflichen, sondern



Sophia Walch und Christian Rescher betreiben das Bistro 16 im Handelszentrum 16 in Bergheim.

BILD: SN/STEFANIE SCHENKER

Paar eröffnete Bistro in ehemaliger Lagerhalle

auch aus familiären Gründen: Denn durch das auf Montag bis Freitag beschränkte Tagesgeschäft mit Kaffee, Kuchen und Mittagsmenüs sowie Caterings für Veranstaltungen im Haus würde – trotz Selbstständigkeit – zumindest das Wochenende für das Familienleben bleiben. Damit neben den täglich wechselnden Mittagsgerichten um zehn bis zwölf Euro – jeweils eines mit und eines ohne Fleisch – auch die Kreativität beim Kochen nicht zu kurz kommt, wollen Christian Rescher und Sophia Walch jetzt etwa zwei Mal im Monat abends bzw. auch auf Anfrage für private Feiern einen Chef's Table anbieten. Das mittlerweile zum Trend gewordene Konzept hat Christian Rescher – quasi zusammen mit seiner Partnerin – aus Lech am Arlberg mitgebracht. Denn dort hatte die Verwandtschaft von Sophia Walch mit dem Rote Wand

Chef's Table eine kulinarische Institution geschaffen. An dem für vorerst 14 Gäste beschränkten Chef's Table im Bistro 16 wird ein sechsgängiges Fine-Dining-Menü mit Aperitif und Weinbegleitung serviert. Bei der Premiere am 12. April sollen Spargel, Bär-

„Ich koche auch am Wochenende zu Hause, es ist meine Leidenschaft.“

Christian Rescher, Gastronom

lauch, Rhabarber und Frühlingskräuter maßgebliche Rollen spielen.

Der kreative Part ist für Christian Rescher das Schöne am Beruf des Kochs. „Das ist in mir drinnen – und das kann ich hier verwirklichen“, sagt er. Und: Die baulich offen gestaltete Küche lade die Gäste direkt an den Ort des Ge-

schehens ein – auch das entspricht seinen Vorstellungen vom kreativen Kochen. So wie heutzutage fast jeder Koch, der etwas auf sich hält, setzt Christian Rescher auf regionale Zutaten. Als Neuling in Salzburg ist er gerade dabei, sich ein Netzwerk besonderer Lieferanten aufzubauen. Dazu zählen ein Landwirt in Thalgau, von dem er für seine Fine-Dining-Linie künftig Enten und anderes Geflügel beziehen wird – aber auch jene beiden Unternehmer, die direkt im Handelszentrum 16 eine Garnelenzucht betreiben.

Dass Christian Rescher Weine und Säfte von Döllersers Weinhaus bezieht, ist kein Zufall. In Döllersers Restaurant in Golling hat er seine Kochlehre absolviert. Und: Am Würstelstand, den seine Familie einst in Bischofshofen betrieben hatte, wurden Würstel aus Döllersers Metzgerei serviert.