

## Entenwirt Samerberg: Mit Neuem in den Sommer

### Beitrag

**Seit nunmehr 30 Jahren sind Kathi und Peter Schrödl Wirtsleute in T  rwang am Samerberg. 1987 wurde das Gebäude erworben, abgerissen und neu für gastronomische Zwecke gebaut, die Eröffnung war dann im Herbst 1989. Zum heurigen Jubiläum hat sich das Gastronomen-Ehepaar selbst ein interessantes Motto gegeben:   30 Jahre und mit Neuem in den Sommer 2019  .**

Der   Entenwirt   vom Samerberg hat sich aufgrund seiner Aktivitäten, seines Ideenreichtums und wegen seiner Treue zu regionalen Produkten viele Freunde und Stammgäste weit über den Samerberg und den Landkreis Rosenheim hinaus erworben. Diese Gäste können sich noch mehr als bisher mit Produkten   Rund um die Ente   erfreuen. Einladende Räumlichkeiten sind die Gaststube mit 60 Plätzen, das Kaminst  berl mit 25 Plätzen, der Enten-Stadel mit 60 Plätzen und die Terrasse mit weiteren 30 Plätzen.   Die Ente bietet eine Vielzahl an kulinarischen Gerichten und Kombinationen, das wollen wir gerade für den Sommer noch stärker pr  sentieren  , so Wirt Peter Schrödl, der als   Sommer-Gerichte   unter anderem die   Leichte Ente   (mit Gemüse), die   Curry-Ente   oder die Salatschüssel mit Enten-Streifen empfiehlt. Im Monat Mai und bis zum Ende der Spargelzeit im Juni gibt es   Ente auf Spargel  . Für den Monat Juli gibt es dann wieder ein neues sommerliches Gericht – zusätzlich zur   heurigen   Jubil  umsjahr-Speisenkarte. Für den Spätherbst wird        derzeit eine Jubil  umswoche mit Überraschungen vorbereitet. Wildwochen, wenn Schuss-Zeiten für die heimischen Jäger sind – diese gibt es noch zusätzlich. Das Ehepaar Schrödl      freut sich, dass ihre beiden Töchter Veronika (Büro-Organisation) und Julia (Köchin und Konditorin) das Familienunternehmen ergänzen    und unterstützen.

### **Der Entenwirt: regional, saisonal und doch international**

Großen Wert legt die Familie Schrödl, dass in ihrer Küche regional und saisonal gekocht wird.   Das sch  tzen unsere Gäste seit drei Jahrzehnten und das soll auch weiterhin so bleiben   sagen die Wirtsleute. Deren Enten stammen aus Oberbayern,    die Getränke kommen aus Rosenheim (FI  tzinger) und Rohrdorf (ORO) und die ausgesuchten Weine liefern Winzer aus Franken.    Als weiteres gutes Beispiel regionaler Produktverwendung gilt das ganzjährig

angebotene Natur-Eis vom Rinser Bauernhof. Die Regionalität spielt auch eine Rolle, wenn der Entenwirt auf Tour geht, er macht dies unter anderem mit seiner mobilen Enten-Braterei. Auch beim Catering sind die Enten und regionale Produkte Schwerpunkte der Speisekarten-Angebote. So gibt es bei größeren Festlichkeiten wie beim Rosenheimer Christkindlmarkt, bei der Münchner Bauernmarktmeile oder bei Messen (z. B. Food & Life in München) ganz spezielle Entengerichte, zum Beispiel Enten-Döner, Enten-Gröstl, Enten-Bratwurst, Enten-Haxerl oder Enten-Schupfnudeln. Die größte Bewirtung außer Haus bewerkstelligt Peter Schrödl mit einer großen Küchen-, Theken- und Service-Mannschaft seit nunmehr fast zehn Jahren bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin, auch 2020 wird er vom 17. bis 26. Januar im Auftrag des Bayerischen Landwirtschaftsministerium für Tausende von Gästen aus aller Welt in der Bayernhalle aufkochen. Besonders attraktiv und einladend dabei ist das vom Entenwirt eigens geschaffene Fensterl-Büffet.

## 22. Enten-Treffen heuer am 10. August

Groß- und einzigartig ist auch das Enten-Treffen, das heuer zum 22. Mal stattfindet. Immer am zweiten Samstag im August kommen die legendären Auto-Enten aus dem gesamten deutschsprachigen Alpenraum und aus dem Bundesgebiet in Thüringen zum Stelldichein und Feiern zusammen. Heuer ist das Enten-Treffen am Samstag, 10. August in Verbindung mit einem gemächlichen Dorffest. Dabei können die Gäste wieder das volle Sortiment der Entenwirt-Küche genießen. Diese Küche ist im Übrigen mehrfach ausgezeichnet worden. Unter anderem mit gleich drei Sternen beim Wettbewerb „Ausgezeichnete Bayerische Küche“, dazu hat der Entenwirt das Umweltsiegel in Gold, Auszeichnungen bei Wettbewerben zur Regionalen Küche sowie die Ehrung mit dem Bayerischen Gastronomiepreis. Wer im Übrigen nach einem Besuch beim Entenwirt auf dessen Spezialitäten nicht ganz verzichten möchte, der kann sich den Enten-Genuss auch nach Hause mitnehmen – entweder mit Leberwurst in 200-Gramm-Gläsern, als Enten-Sälze, als Enten-Griebenschmalz (im Übrigen alles zu 100 Prozent von der Ente) oder in Form von Rezepten in seinem ersten Enten-Kochbuch, das im Rosenheimer Verlag erschienen ist und das reine Enten-Rezepte zum Nach-Kochen beinhaltet.

„Was wird es noch Neues und Überraschendes geben zum 30-jährigen Wirte-Jubiläum?“ – diese Frage beantwortet Peter Schrödl zweigeteilt. „Zuerst möchte ich und meine Familie ein herzliches Vergelt's Gott den langjährigen, fleißigen und freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aussprechen“. Und etwas geheimnis- und doch erwartungsvoll fügt er hinzu: „Unsere Angebote, die Speisekarte und das Logo mit Erscheinungsbild haben sich immer weiterentwickelt, vielleicht tut sich auch was mit unserem Haus, denn uns schwebt eine Erweiterung mit Übernachtungsmöglichkeiten im Stil von Enten-Zimmern vor!“. Na ja, dann: „Ente gut, alles gut!“.

**Anton Härtzelsperger**

**Nähere Informationen:** [www.entenwirt.de](http://www.entenwirt.de) – email: [info@entenwirt.de](mailto:info@entenwirt.de) – Telefon 08032-8815

Foto/s: Rainer Nitzsche/Peter Schlecker/Entenwirt

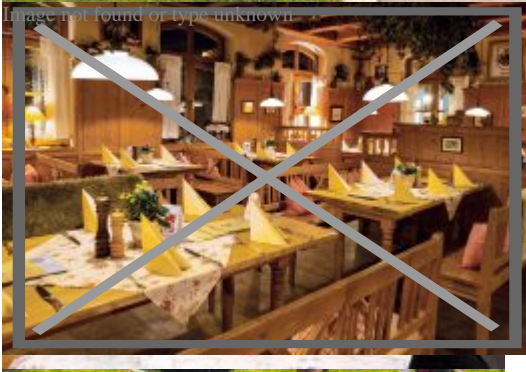
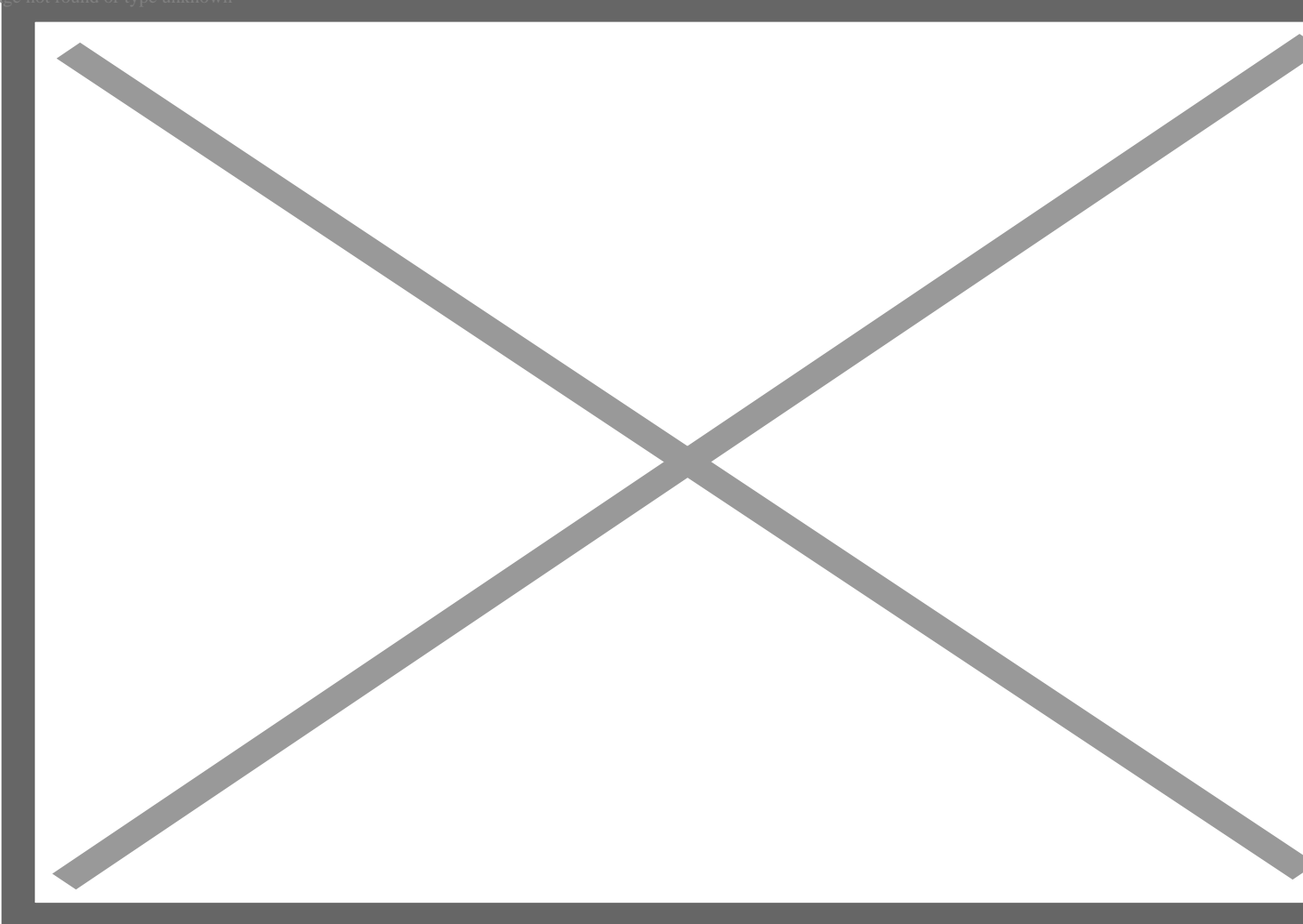




Image not found or type unknown





### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. Samerberg
2. TÄrrwang