



DAS JAHR 2024 STEHT FÜR 100 JAHRE GASTHAUS HABERL

Aus einem Familienbetrieb mit Landwirtschaft und Ausschank im Jahr 1924 hervorgegangen, hat sich das Unternehmen bis heute zu einem angesehenen Gasthaus und einer Produktionsstätte erlesener Produkte entwickelt. Seit 100 Jahren ist das Gasthaus Haberl als solches benannt. Vor dem Jahr 1924 war der Betrieb im Besitz der Familie König, bis Tochter Josefa den Haberl-Sohn „Josef I“ heiratete. Somit beginnt auch die Geschichte über 100 Jahre Gasthaus Haberl. Der Gasthausbetrieb wurde von vielen starken Persönlichkeiten geführt, dadurch blieb der Betrieb sowie Landwirtschaft immer in Familienbesitz. Die Leitung und Aufgaben wanderten von einer Generation zur nächsten, ein absolut klassisches traditionelles Familienhaus, so wie wir es von früher kennen. Mit jeder Übergabe an den nächsten Nachfolger wuchs auch das Gasthaus, denn es wurde immer wieder umgebaut, erneuert und renoviert. Wer schon einmal im Gasthaus Haberl war, der weiß, dass Gastlichkeit an oberster Stelle steht. Es war schon immer ein besonderes Anliegen, dass Gäste sich wohl fühlen, gemeinsame Zeit genießen und vor allem Spaß haben können. Auf den gut besuchten, bekannten Festen mit Live-Musik wurde bis spät in die Nacht gefeiert, gesungen und getanzt. Das Gasthaus war für diese legendären Feste bekannt. Durch den ansteigenden Tourismus in der Region entschied man damals, sich mehr auf das a la carte Geschäft zu konzentrieren.

Ab 1990 wurde das Gasthaus auch zu einer der beliebtesten Hochzeitslocation in der Region. Die Familie Haberl (Sepp und Roswitha) veranstaltete zahlreiche Hochzeitsfeiern, manchmal sogar mehrere pro Wochenende. Nebenbei führten die beiden auch noch das Gasthaus mit a la carte Menüs und die Landwirtschaft. Roswithas herausragende Leistungen wurden im Jahr 2007 mit der Auszeichnung der „Goldenen Wirtinnen Rose“ honoriert. Das Gasthaus etablierte sich immer mehr zu einem renommierten Gasthaus mit traditioneller Wirtshauskultur und kreativem Essen. Das Gasthaus, geführt von Bettina und Hans Peter, darf sich über drei Hauben, ausgezeichnet von Gault & Millau und viele weitere Erfolge erfreuen. Geschaffen wurde dies durch ein gekonntes Zusammenspiel von Wirtshausküche, Fine-Dining Abenden und der Produktionsstätte von Fink's Delikatessen. Die Liebe zum Detail, die Freude am Tun und ein gut eingespieltes Team tragen definitiv zum Erfolg des Gasthauses bei.

Hier wird Geschichte geschrieben.
1924 bis 2024 – 100 Jahre – eine Zeit, geprägt von Veränderungen, Entwicklungen und Erneuerungen.

AUSZEICHNUNGEN

1994 Mitglied
steirische Gaststätte

2007 Goldene Wirtinnen
Rose für Roswitha
& Josefa Haberl

2009 2 Hauben

2012 Trophée Gourmet
a la carte

2013 Tafelspitz
Freizeit Kurier 1. Platz

2016 Steirer-Kren Award

2017 Wirt des Jahres
& Wirtshausführer

2019 Weinwirt der
Steiermark

2022 Arbeitgeber des
Jahres – Falstaff

2022 2 Hauben
Gault & Millau

2023 3 Hauben
Gault & Millau

2024 staatliche
Auszeichnung zum
Ausbildungsbetrieb

INHALT

I
 Damals und Heute

2
 Der Stammbaum

3-5
 Die Geschichte

6
 Wie die Zeit vergeht

7
 Menschen & Fakten

8
 Gut zu wissen &
 Stammgäste

9-10
 Galerie

II
 Sponsoren

DAMALS UND HEUTE



vor unserem Gasthaus optimal. Heute liegt das Gasthaus natürlich noch an derselben Straße wie damals. Was früher der Güterweg war, nennt sich heute die Route 66 „Straße der Lebenslust“. Viele Einheimische und Touristen nutzen diese tolle Straße, um durch das steirische Thermen- & Vulkanland zu reisen. An der Straße der Lebenslust liegen viele weitere kulinarische Betriebe und Manufakturen, die besichtigt werden können, so wie unser Haus – das Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen.



Der Güterweg für Landwirte / Route 66 für Touristen

Der beliebte Güterweg, für Landwirte und Einheimische, führte direkt vor dem Gasthaus Haberl vorbei. Viele Bauern und später auch Durchreisende blieben stehen, um ins Gasthaus einzukehren. Es zeigte sich, dass der Güterweg, die B66, nicht nur für die Landwirte, sondern auch für den öffentlichen Verkehr von großer Wichtigkeit wurde. Walkersdorf war ein Knotenpunkt, von hier aus fuhren die Busse in allen Richtungen. Ob nach Fürstenfeld, Feldbach oder nach Gleisdorf/Graz, die Verbindung mit dem Bus war

ENTWICKLUNG DES GASTHAUSES

INTERVIEW
 mit Bettina Fink-Haberl

Wie hast du deine Kindheit im Gasthausbetrieb erlebt?

Das Gasthaus ist mein Heimathaus und war mein zu Hause. Wir sind mit den einfachsten Dingen aufgewachsen. Wir Schulkinder haben uns immer vor dem Gasthaus getroffen, weil der Bus dort stehen geblieben ist und uns in die Schule brachte. Das Miteinander war damals viel beschaulicher, kleiner und jeder hat mit jedem kommuniziert.



Abbruch eines Teiles vom Wirtschaftsgebäude sowie Gasthaus im Jahr 1983



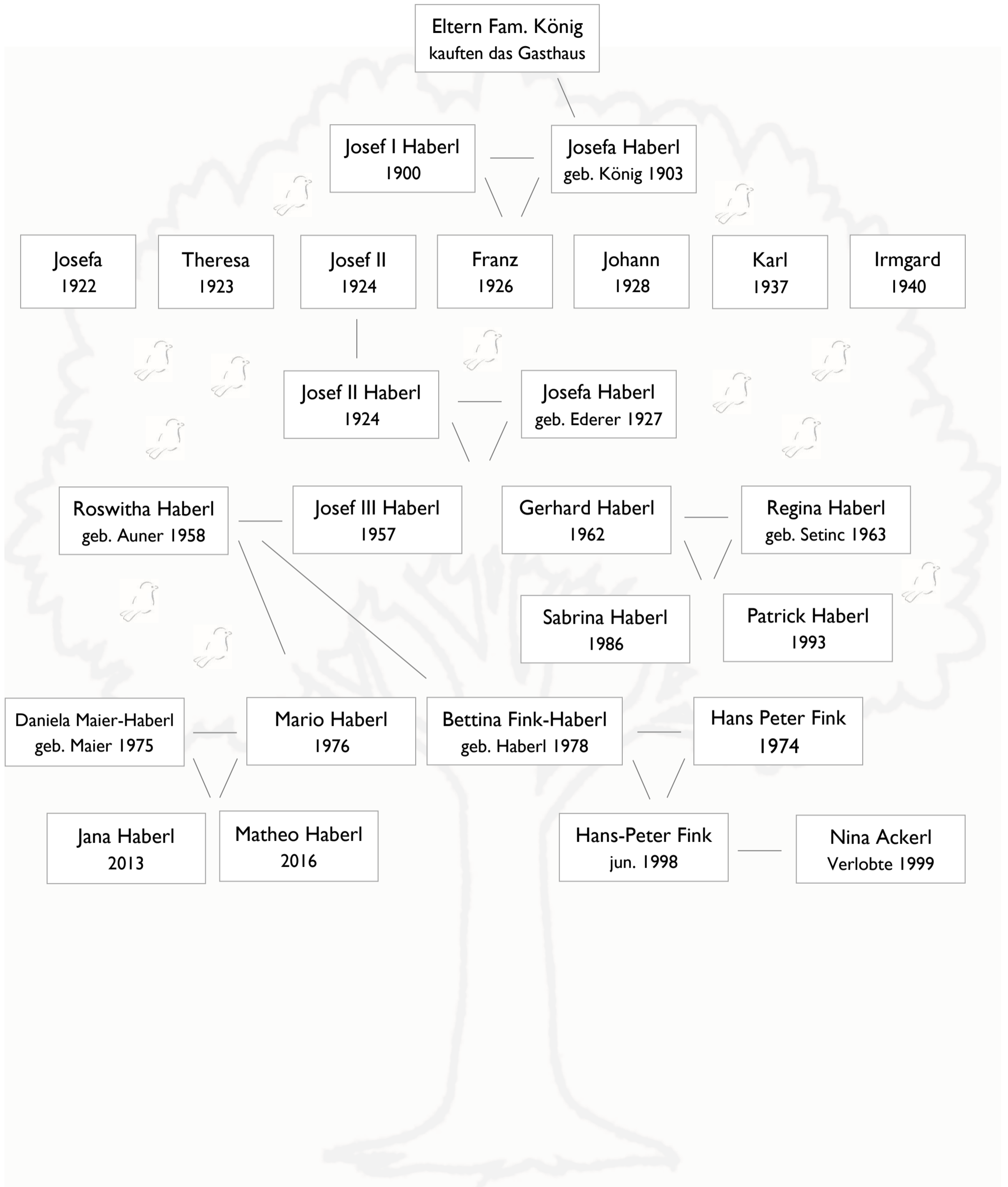
Aufbau der Terrasse und Erweiterung der Gaststube im Jahr 1993

Musstest du als Kind im elterlichen Betrieb auch mitarbeiten?

Ja, ich durfte mitarbeiten! Ich habe es geliebt, ob in der Küche oder bei der Ausschank auszuhelfen. Am liebsten bin ich mit meinem Rad durchs Dorf gefahren, um die neue Eissorten anzukündigen!



STAMMBAUM DER FAMILIE HABERL



100 JAHRE – DIE GESCHICHTE

WISSENSWERTES

Erstes Telefon:

Im Gasthaus gab es das erste öffentliche Telefon im Dorf. Diese Ecke gibt es auch heute noch. Das Rastplatzerl

Sparverein:

1960 wurde der Sparverein gegründet und das Gasthaus zum Sparvereinslokal ernannt.

Lehre im Betrieb:

Josef III „Sepp“ absolvierte im elterlichen Betrieb die Lehre zum Kellner. Im Jahr 1979/1980 schloss er die Konzessionsprüfung ab.

Auszeichnung:

Roswitha und Josefa „Urli“ Haberl erhielten beide die „Goldene Wirtinnen Rose“

Mitglied steirische Gaststätte:

1994. Eine große Auszeichnung der damaligen Zeit.

Alter Weinkeller:

2005 renovierte Mario Haberl mit viel Liebe, Herzblut und Tatendrang den hauseigenen Weinkeller, der früher als alter Lagerkeller diente.

1924

Tradition & Familienbesitz

So beginnt die Geschichte des Gasthaus Haberl:

Johann König kaufte im Jahr 1899 das Gasthaus in Walkersdorf. Familie König betrieb neben dem Gasthaus auch die angrenzende Landwirtschaft mit Ackerbau und Viehzucht. Ab dem Jahr 1924 wurde das Haus zum Gasthaus Haberl, denn die Tochter der Familie König, Josefa, heiratete Josef Haberl I. Die beiden übernahmen den Familienbetrieb und führten diesen weiter. Im selben Jahr wurde auch der erste Sohn geboren. Josef Haberl II kam am 22.07.1924 zur Welt und war somit der Erstgeborene Sohn von 7 Kindern. Während des 2. Weltkrieges versuchten Sie den Gasthausbetrieb und die Landwirtschaft einigermaßen aufrecht zu halten, was Ihnen gelungen ist. 1953 begann die Beziehung zwischen dem 29-jährigen Josef I und der 26-jährigen Josefa Haberl (geborene Ederer). Die beiden waren gemeinsam im Dorf aufgewachsen und hatten die Kindheit miteinander verbracht. 1956 heirateten die beiden. Josefa (Oma von Bettina und Mario sowie Mutter von Sepp), ist gekommen, um zu bleiben. Unsere „Urli“ ist auch heute noch, mit 96 Jahren, in der Küche tätig und hilft dem Küchenteam bei so einigen Arbeiten, wie z.B. mit ihren Lieblingstätigkeiten, nämlich dem Schälen und Schneiden der Kartoffel für das Gericht „Omas Erdäpfelsalat“.



Josef I und Josefa Haberl mit ihren 7 Kindern



Postkarte vom Jahr 1924

Das Tor zum Genuss. Die Straße (der Güterweg) führte vor dem Gasthaus vorbei – heute Bundesstraße B66 „Route 66“.



Frau Beck, Josef II und Josefa Haberl

1964

Übernahme des Gasthauses von Josef II und Josefa

Josef II Haberl und Josefa geb. Ederer übernahmen im Jahr 1964 den Gasthausbetrieb sowie die Landwirtschaft von Josefs Eltern. Im Gasthaus war so einiges zu tun, denn dieses war immer gut besucht. Aber nicht nur im Gasthaus war viel zu tun, sondern auch die dazugehörige Landwirtschaft gehörte gehegt und gepflegt. Neben einigen Ackerflächen, Wald etc. besaß die Familie Schweine, Kühe und Hühner. Der damalige Stall der Tiere war dort, wo jetzt der Delikatessen-Shop und Produktionsküche steht. Das Stroh und Heu sowie die Hackschnitzel wurden im jetzigen Lager von Fink's Delikatessen gelagert. So wurde auch der Hühnerstall umfunktioniert, dort befindet sich nun die Hackschnitzelanlage. Das Gasthaus war damals schon ein beliebtes Stammlokal für Einheimische sowie auch das Sparvereinslokal des Dorfes. Es wurde viel musiziert, gesungen und Karten gespielt. Eine große Ehre für die Familie Haberl war, dass auch die Bälle von verschiedenen Vereinen wie die der Eisschützen, der Jäger etc. im Gasthaus stattfanden. Einige von den Einheimischen kennen auch bestimmt noch die beliebte Eisbahn hinter dem Gasthaus, die zum Eisschießen genutzt wurde. Am 17.05.1957 kam ihr erster gemeinsamer Sohn Josef III zur Welt. Ein paar Jahre später, 1962 kam ihr zweiter Sohn Gerhard zur Welt. Sepp und Gerhard wuchsen im Gasthaus und Landwirtschaftsbetrieb auf. Beide halfen natürlich schon sehr früh in den Betrieben mit.

Bis 1986 führten Josef II und Josefa die Landwirtschaft und das Gasthaus.

1986

Übernahme Josef III und Roswitha – großer Umbau – Feste & Hochzeitslokation

Josef III lernte am Heilig Drei Königstag bei einer Tanzveranstaltung in Krennach im Jahr 1975 Roswitha Auner (seine zukünftige Frau) kennen. Ein Jahr später heiratete Josef III Roswitha, die zu diesem Zeitpunkt mit ihrem ersten Kind Mario (geb. 14.07.1976) schwanger war. Im Jahr 1977 zogen die beiden zusammen und wohnten gemeinsam mit Kind und Eltern/Schwiegereltern im ersten Stock des Gasthauses. Nur zwei Jahre später kam bereits das zweite Kind Bettina (geb. 03.06.1978) zur Welt. Nun war die Familie komplett. 1986 übernahmen die beiden den Gasthausbetrieb und die Landwirtschaft. Josef III kümmerte sich um die Gäste, als gelernter Kellner lag ihm dies im Blut. Roswitha war in der Küche tätig und kochte mit Leidenschaft. Als nicht gelernte Gastronomin fand sie jedoch schnell die Freude am Tun und Können. Sie lebte sich schnell in das Gastronomieleben ein und begeisterte die Gäste mit ihren Kochkünsten. Vor der Übernahme im Jahr 1984 starteten die beiden ein großes Projekt, nämlich den Zubau des Saals. *Jetzt Vogelbeer-Zimmer, Büro und Toilettenbereich.* Mit dem Bau des großen Saals begannen auch die bekannten Feste mit Live-Musik. Es wurden Plakate in der ganzen Region verteilt und fast jeder Einheimische besuchte diese beliebten Feste, die jedes zweite Wochenende stattfanden. Im Jahr 1986 errichteten sie die erste hochwertig ausgestattete Gastronomieküche ihrer Art. Durch die Landesausstellung „Hexn & Zauberer“, 1987 auf der Riegersburg, kamen zusätzlich viele Tagestouristen in die Region. Der Tourismus begann zu leben. Die ersten vollständigen Speisekarten wurden erstellt und das a la carte Geschäft begann stetig zu wachsen. Während Sepp und Roswitha sich vermehrt nun um den Gasthausbetrieb kümmerten, arbeiteten Josef II und Josefa großteils für die Landwirtschaft des Hauses. Sepps Können und Wissen brachte er in seiner eigenen Landwirtschaft und auch bei anderen Landwirtschaftstreibenden in der Umgebung ein.



Josef III, Roswitha, Josef II und Josefa



Pressefoto: Umbau großer Saal



Eröffnungsfeier des neuen Zubaus im Jahr 1994



Die legendären Buffets von Roswitha

1994

Weiterer großer Zubau

Im Jahr 1994 wurde das Gasthaus um die jetzige Gaststube und Terrasse erweitert. Mit dem Bau der Gaststube wurde auch ein Kachelofen gesetzt. Er ist zu einem Lieblingsplatz vieler unserer Gäste geworden. Auch die Parkplätze vor dem Gasthaus wurden gebaut, dieser Bereich war davor eine Wiesenfläche. Mit diesem weiteren Umbau hat die Familie schlussendlich entschieden, mit den Veranstaltungen der beliebten Feste aufzuhören, um sich vermehrt dem Gasthausbetrieb mit der a la carte Küche widmen zu können. Schnell wurde das Gasthaus auch zu einer der beliebtesten Hochzeitslokation in der Region. Zahlreiche Hochzeiten wurden bis spät in die Morgenstunden gefeiert. Manchmal fanden sogar mehrere Hochzeiten an einem Wochenende statt. Neben den Hochzeiten wurde auch das a la carte Geschäft betrieben. Erfolgreich führten die Haberls mit Sohn Mario den Gasthausbetrieb bis 2008 weiter. Die Landwirtschaft wurde im Jahr 2000 beendet. Das Vieh wurde verkauft, so konnte man sich vermehrt auf das Gasthaus konzentrieren. Im Jahr 2003 wurde die Familie von einem tragischen Ereignis erschüttert. Josef III „Sepp“ verunfallte bei einem Skiunfall und sitzt seitdem im Rollstuhl. Durch diesen schrecklichen Unfall konnte Sepp den Arbeiten im Gasthaus nicht mehr vollkommen nachgehen. Sohn Mario kehrte nach einigen Stationen in anderen Betrieben nach Hause zurück und führte mit Roswitha den Betrieb weiter. Mario, gelernter Koch, war in Leogang tätig, schloss im Jahr 2003 die Ausbildung zum Dipl. Sommelier ab. Er war am Wörthersee im Service tätig. Er entdeckte schnell seine Liebe zum Wein und spezialisierte sich immer mehr auf diesen. Zurück im Gasthaus Haberl übernahm er auch sogleich die Serviceleitung. Mario blieb somit im Betrieb der Eltern.

SOMMERFESTE im Gasthaus Haberl

2008

Eröffnungsfest
Gasthaus Haberl &
Fink's Delikatessen

Dieses rauschende Fest
war die Geburtsstunde
für die Sommerfeste.

2009

im Zeichen der
Paradeis

2010

im Zeichen der
Beere

2011

im Zeichen der
Marille

2013

im Zeichen der
Kirsche

2015

im Zeichen der
Essigfrüchte

Nach dem Motto:
Wenn es am besten ist,
muss man aufhören!

Unvergessen:

Ein besonderer Dank an
alle Winzer, Gastköche,
besondere Show-Acts
und Musikeinlagen.

**PROMINENTE
GÄSTE****Brian May**

Gitarrist der Rockband
Queen

Helmut Lohner

österreich. Schauspieler

Lotte Tobisch

österreich. Schauspielerin

**Frank-Walter
Steinmeier**

Bundespräsident von
Deutschland

Boris Bukowski

österreich. Musiker

Carl Peyer

österreich. Musiker

Johann Lafer

österreich. DE Fernseh-Koch

Andreas Vitásek

österreich. Schauspieler

**Elisabeth Gürtler-
Mauthner**

österreich. Unternehmerin
Hotels Sacher Wien

Johanna Maier

erste 3 Haubenköchin in
Österreich und
Lehrherrin von Bettina

Lisl Wagner-Bacher

österreich. Köchin, im
Landhaus Bacher
absolvierte Hans-Peter
jun. seine Kochlehre

Hans Pum

österreich. Sportfunktionär

Heinz Reitbauer

österreich. Koch
Steirereck Wien

Frank Stronach

ehem.
Politiker & Unternehmer

Lukas Resetarits

österreich. Kabarettist

Erik Pluhar

österreich. Schauspielerin

Peter Simonischek

österreich. Schauspieler,
lieber Stammgast †

Brigitte Karner

österreich. Schauspielerin u.
Ehefrau von Peter
Simonischek

Michi Kirchgasser

ehem. Skirennläuferin

Michaela Schaffrath

deutsche Schauspielerin

Gregor Seberg

österreich. Schauspieler

und viele mehr...

2008

**Zwei Firmen und Familien vereinen sich: Die Entstehung
von Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen**

Im Jahr 2008 kehrte schließlich auch die Tochter des Hauses, Bettina, zurück. Zuvor hatte sie auch in anderen Betrieben, wie zum Beispiel bei Johanna Maier, als Köchin gewirkt. 2002 verwirklichte sie dann ihren eigenen Traum, nämlich Obst und Gemüse einzulegen. Sie machte sich selbstständig und gründete Fink's Delikatessen. Im Betrieb der Familie Gölles durfte sie den Traum verwirklichen und startete dort ganz klein. Als ihr Betrieb jedoch wuchs und ihr Mann Hans Peter Fink aus dem Hotel Sacher (Wien) zurückkehrte, beschlossen sie gemeinsam mit Mario, den elterlichen Betrieb, das Gasthaus Haberl, als 3-er Team weiterzuführen. Bettina kümmerte sich um die eingelegten und eingekochten Delikatessen im Glas, Mario führte die Serviceleitung und Hans Peter, als bekannter Haubenkoch, leitete die Küche im Gasthaus. Die Übernahme sowie auch Umgestaltung des Gasthauses erfolgte im Jahr 2008. Umgestaltet wurde das Gasthaus außen (Außenfassade) und innen, die Küche, ebenso wurde die Produktionsküche von Fink's Delikatessen und der Delikatessen-Shop. Jeder der Dreien hat so seine eigene Verwirklichung und dann doch wieder die gleiche Absicht und Liebe für die Gastronomie und Kulinarik. Mario zum Beispiel hat nicht nur ein gutes Wissen über Wein, sondern auch ein Händchen für die Kunst. Er zeichnet leidenschaftlich gerne und hat so manche Bilder im Gasthaus gemalt, sowie Wände bemalt. Im Hause Haberl war Familie immer schon großgeschrieben, denn jeder half mit, wo es Hilfe brauchte. So auch Marios Frau, Daniela Haberl- Maier, die immer wieder im Serviceteam beschäftigt war, beim Etikettieren und vielen weiteren Tätigkeiten in Fink's Delikatessen unterstützte. Mario und Daniela wurden in den Jahren 2013 und 2016 stolze Eltern von Jana und Matheo - die beiden jüngsten Mitglieder der Familie.



Bettina, Mario, Daniela und Hans Peter mit Nachwuchs

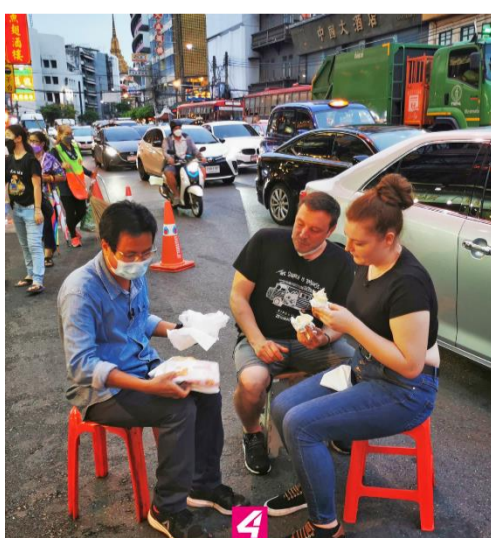
2016

Erfolgreiches Team – Auszeichnungen & Umbau

Das 3-er Team ist nicht nur privat ein tolles Team, sondern auch geschäftlich. Das Gasthaus wurde rasch zum Paradies der Kulinarik. Gemeinsam erhielten sie Auszeichnungen wie „Wirt des Jahres“, „Weinwirt der Steiermark“ und vieles mehr. 2009 folgten 2 Hauben, ausgezeichnet von Gault & Millau und viele weitere Auszeichnungen von Branchen-Gourmetmagazinen. Unter dem Motto „Stehenbleiben geht nicht“, erfolgte 2016 das nächste größere Projekt: Umbau, Zubau und Renovierung. Es wurde ein neuer Eingangsbereich und ein begehrter Weinschrank geschaffen. Das Esszimmer wurde neugestaltet und eingerichtet. Das Gasthaus erhielt auch einen Veranstaltungsraum. 2022 erfolgte die Auszeichnung zum Arbeitgeber des Jahres von Falstaff. Die Tankstelle gegenüber dem Gasthaus wurde 2018 wieder in den direkten Familienbesitz zurückgekauft. Im Jahr 2022 wurde die Tankstelle an Rainer Böhm untervermietet, in welcher er anschließend das Geschäft „SchlichtSchön“ eröffnete. Mit luxuriösen Einrichtungsstücken, Möbeln uvm. glänzt er in Walkersdorf. Das Jahr 2022 hatte es in sich, denn im Sommer konnte der nächste Erfolg gefeiert werden. Unser Team hatte es geschafft, sich für die TV-Serie „Servus & Baba“ auf Puls 4 zu qualifizieren. Zwei unserer Mitarbeiter aus der Küche (Bernhard und Melanie) durften die Jobs mit zwei Thailändern tauschen und in deren Welt des Kochens schnuppern – mit Herausforderungen, neuen Begeisterungen und Kennenlernen einer anderen Kultur. Weil Veränderungen in der Geschichte dazugehören, strukturierte sich das Team der Geschäftsführung im Jahr 2023 um. Mario veränderte sich beruflich und widmet sich nun dem, was ihm am Herzen liegt, nämlich Familie, Kunst und Wein. Über 15 Jahre hindurch führten die Drei das Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen erfolgreich. Mario verwirklichte nun seinen Traum und wurde bei der Firma Morandell Gebietsverkaufsleiter. Mit dem Ausstieg von Mario veränderte sich das Team der Geschäftsführung, aber der Familienzusammenhalt, die enge Familienbande bleiben aufrecht.



**Eröffnungsfeier Vogelbeer- und Schwarze Nuss
Zimmer**



**Melanie und Bernhard in Thailand
bei „Servus & Baba“ von Puls 4**



WIE DIE ZEIT VERGEHT

Bettina Fink-Haberl & Hans Peter Fink

Geschäftsführer & Unternehmer

In 4. Generation führen jetzt Bettina und Hans Peter zu zweit den Gasthausbetrieb sowie die Delikatessen-Manufaktur weiter. Mit der gemeinsamen großen Liebe zu gutem Essen und Trinken schaffen es die beiden, mit ihrem Team aufstrebend und erfolgreich zu sein. Unter dem Motto „Zeitgemäße Gasthauskultur mit kreativen Ideen und gutem Essen“ überzeugen sie nicht nur die Gäste des Gasthauses, sondern auch die kulinarischen Kritiker. Denn Ende des Jahres 2023 durfte man sich über die 3. Haube, ausgezeichnet von Gault & Millau, freuen. Gemeinsam mit ihren ca. 22 Mitarbeitern versucht das perfekt eingespielte Team, die beiden Standbeine Gasthaus & Delikatessen miteinander in Verbindung zu bringen.



INTERVIEW

mit Hans Peter Fink

Wie war es für dich, in das Gasthaus Haberl zu kommen?

Eine, damals „Gott sei Dank“, reine Bauchentscheidung, ohne Vorurteile und Unvoreingenommenheit. Mit dem Ziel vor Augen, gemeinsam erfolgreich zu sein.

Was ist dein persönliches Lieblingsgericht, damals wie heute?

Wiener Schnitzel mit Ketchup zwischen zwei Schwarzbrotstücken.

„Wo sich guter Geschmack im Glas und am Teller wiederfinden“



Bettina Fink-Haberl

Als Gastgeberin und geschäftsführende Gesellschafterin ist Bettina der Ankerpunkt für Gäste und Mitarbeiter. Mit sehr viel Leidenschaft, Geschmack und dem gewissen Etwas gelingt ihr einzigartige Verbindungen. Sie ist der pulsierende Ruhepol im Betrieb.

Kurzbiografie: Bettina, geboren am 03.06.1978. Sie absolvierte die Lehre zur Köchin und arbeitete im elterlichen Betrieb, dem Gasthaus Haberl sowie bei Starköchin Johanna Maier in Filzmoos. Nach der Geburt ihres Sohnes Hans-Peter jun. waren ihr Mann Hans Peter Fink und Bettina im Gasthof seiner Eltern in Riegersburg tätig. Sie heirateten am 3. Juli 1999. Im Jahr 2002 machten sich Bettina und Hans Peter selbstständig und starteten ihr Projekt „Fink's Delikatessen“ bei Familie Gölles in Stang. 2008 kehrte sie mit ihrem Mann Hans Peter zurück in ihr Elternhaus und dort übernahmen sie gemeinsam mit Bettinas Bruder Mario das Gasthaus Haberl. Seit 2008 ist sie in der Geschäftsführung von Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen. Seit 2023 Gastgeberin.

Auszeichnungen & was man so macht: TOP of Styria / Steirische Unternehmerin des Jahres 2017 / Mitglieder-Vertretung der Grazer Wechselseitigen / Kommissions-Mitglied des Tourismusverbandes Thermen- und Vulkanland Steiermark.



Hans Peter Fink

Als geschäftsführender Gesellschafter und kulinarischer Leiter ist Hans Peter offener Ansprechpartner für Gäste, Mitarbeiter und Lieferanten. Hans Peter steht für seine steirisch verwurzelte Küche, die für kulinarische Höhenflüge sorgt.

Kurzbiografie: Hans Peter Fink, geboren am 30.08.1974. Er absolvierte die Lehre zum Koch und Kellner im elterlichen Betrieb, dem ehemaligen Gasthaus Fink in Riegersburg. Nach einigen Zwischenstationen, wie am Arlberg im Hotel Hospiz und im Restaurant Obauer in Werfen, kehrte er 1998 zurück in die Heimat. Hans Peter wurde Papa von Sohn Hans-Peter jun. Im Jahr 2002 wurde Hans Peter im Hotel Sacher zum Küchenchef. Dort war er bis 2008 für die gesamte Kulinarik und Küchenleitung zuständig. Seit 2008 ist er in der Geschäftsführung von Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen und seit 2023 Gastgeber.

Auszeichnungen & was man so macht: 1998 und 1999 Sieger bei Cup of Nation-Kochweltmeister in Kanada (1. Platz), Österreich-Sieger beim Grand Prix Taittinger in Berlin, 11. Platz Bocuse D'Or Lyon in Frankreich, 2006 Koch des Jahres Österreich, 2012 Gewinner Trophée Gourmet, diverse Publikationen von Kochbüchern / Mitglied bei der WKO Steiermark, Fachgruppe Gastronomie, Mitglied im Lions Club Feldbach.

FINK'S TERRASSEN-NEST & MINI-BISTRO

Das Terrassen-Nest vor dem Delikatessen-Shop gibt es seit ca. 3 Jahren und wurde von Hans-Peter Fink jun. und seiner Partnerin Nina Ackerl mitgestaltet. Der Sohn von Bettina und Hans Peter führte mit Nina das Terrassen-Nest bereits einen Sommer lang. In gemütlicher Atmosphäre mit Lounge-Musik können Getränke, Wein, Speisen und selbstgemachtes Eis genossen werden. Im Herbst 2023 wurde auch der Shop umgebaut und das neue Mini-Bistro direkt im Inneren des Shops eröffnet. Tolle Angebote warten dort auf die Gäste.



MENSCHEN & FAKTEN

FINK'S DELIKATESSEN

Geschmacksvolles in Gläsern

Seit 2002 gibt es schon Fink's Delikatessen. Direkt vor Ort, in der Produktionsküche werden eingelegte und eingekochte Delikatessen im Glas hergestellt.

Wer Fink's Delikatessen kennt weiß, dass nur beste Rohstoffe mit bester Qualität verarbeitet werden. Nach traditionellen Rezepten ganz ohne künstliche Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffe werden die Köstlichkeiten hergestellt. In der Delikatessen-Manufaktur wird auch sehr viel Wert auf regionale Rohstoffe und viel Nachhaltigkeit gesetzt. Daher werden zum Großteils die Rohstoffe für die Produktion aus der Region / Österreich bezogen. Neu ist auch die Bio-Linie bei Fink's Delikatessen.

SPAR PREMIUM:

Mit der Bio-Linie eröffneten sich auch neue Wege. So produziert das Team für die Marke Spar Premium einige Pesti.

USA:

Im März 2024 wurde die erste Palette mit den eingelegten Köstlichkeiten in die USA gesendet. Es eröffnen sich ein neuer Markt für Fink's Delikatessen.

SORTIMENT:

Grillsaucen & Dip

Chutneys

Pesti

Marmeladen

Gewürze

Essigfrüchte & Gemüse

SPEZIALITÄTEN:

Schwarze Nüsse & Vogelbeeren



Josefa Haberl „Urli-Oma“

Josefa Haberl, geb. Ederer, wurde am 31.12.1927 geboren. Sie ist gelernte Schneidermeisterin. Josefa lebte sechs Jahre in Hainersdorf und verbrachte ihre Kindheit in Walkersdorf, wo sie gemeinsam mit Josef II aufwuchs. Die beiden kannten sich schon von Kindesbeinen an, bis sie dann schlussendlich ein Paar wurden. Als nicht gelernte Gastronomin führte sie gemeinsam mit Josef II das Gasthaus Haberl weiter. Sie entwickelte schnell eine Leidenschaft für die Landwirtschaft und die Arbeiten in der Küche. Josefa ist auch heute noch immer mit 96 Jahren in der Küche tätig. Das von ihr geliebte Erdäpfelschälen und -schneiden, lässt sie sich nicht entgehen. Sie ist früh am Morgen in der Küche, um das Besteck des Vorabends zu polieren. Die Arbeit mit jungen Menschen hält sie bis heute aufrecht und mobil. Ihr steter Humor und ihre geistige Fitness bereichern uns täglich.



Roswitha Haberl

Roswitha, geb. Auner, wurde am 02.01.1958 geboren. Sie wuchs am Schrammelberg, im steirischen Vulkanland, in ihrem Elternhaus auf. Nach der Schule ging sie im Jahr 1973 nach Wien, um dort als Pflegerin einer querschnittgelähmten Frau zu arbeiten. Im Jahr 1974 kehrte sie in die Steiermark nach Fürstenfeld zurück, um in der Eumig zu arbeiten. Im Jahr 1981 arbeitete sie im LKH Graz im Schwesterninternat. Roswitha entdeckte ihre Leidenschaft für das Gastronomieleben sowie für die Küche. 1993 bestickte sie für die neue Gaststube, die 1994 eröffnet wurde, sämtliche Vorhänge und Überzüge von Lustern. Sogar ihre Dirndlkleider nähte sie selbst. Ihre schönen, kulinarischen Buffets waren legendär und weithin bekannt. Neben der Arbeit im Gasthaus brannte ihr Herz immer für die Natur, für Blumengärten und das Singen. Roswitha betreut die hauseigene Gartenanlage. Ihre Leidenschaft, das Singen, übt sie heute noch aus. Noch heute ist sie aktives Mitglied des Kirchen-Chors und Gesangsvereins in Ilz. Roswitha erhielt im Jahr 2018 die „Goldene Wirtinnen Rose“. Vor allem für sie, als Quereinsteigerin der Gastronomie, war dies eine hohe Auszeichnung.



Josef III Haberl „Sepp“

Josef III „Sepp“ wurde am 17.05.1957 geboren und wuchs im elterlichen Betrieb, dem Gasthaus Haberl mit Landwirtschaft auf. Er hat die Lehre zum Kellner im elterlichen Gasthaus absolviert. Sepp wuchs sozusagen im Gastronomiebetrieb auf und war somit auch schon immer im Betrieb tätig. Als gelernter Kellner kümmerte er sich natürlich vorwiegend um die Gäste und dem Serviceteam. 1974 engagierte er sich bei der Jungen ÖVP. Mit 22 Jahren wurde er zum Bezirks Obmann-Stellvertreter der Jungen ÖVP bis zu seinem 30. Lebensjahr. Mit 23 Jahren wurde Sepp damals jüngster Gemeinderat der Gemeinde Ottendorf im Bezirk Fürstenfeld. 1989 war Sepp Vizebürgermeister der Gemeinde Ottendorf. Fast 10 Jahre war er Landesvorstand der WKO Fachgruppe Gastronomie. Gleichzeitig übte er das Amt des Laienrichters für Arbeit- und Sozialrecht aus. Im Jahr 2005 wurde er dann bis 2019 zum Bürgermeister von Ottendorf gewählt. Am 31.07.2019 wurde Josef III zum Ehrenbürger ernannt, eine großartige Auszeichnung. Zum 60. Geburtstag erhielt er den goldenen Ehrenring der Gemeinde Ottendorf.



Hans-Peter Fink jun. & Nina Ackerl

Hans-Peter Fink jun., Sohn von Bettina und Hans Peter wurde am 02.09. 1998 geboren. Er absolvierte als „fast“ einziger den Lehrberuf zum Obst- und Gemüsekonserverer im elterlichen Betrieb Fink's Delikatessen. Weiters absolvierte er die Lehre zum Koch im Landhaus Bacher in Niederösterreich. Seine Partnerin bald zukünftige Ehefrau, Nina Ackerl, kennt Hans-Peter schon seit dem Kindergarten. Nina absolvierte ihre Lehre zur Gastronomiefachfrau im Gasthaus Haberl. Die beiden arbeiteten gemeinsam in München. Hans-Peter jun. in der BMW Welt bei Bobi Bräuer** und Nina im berühmten Restaurant Tantris**. Danach arbeiteten beide im Waldhotel Sannora*** an der Mosel und in der Schweiz im 5-Sterne Hotel Grand Resort Bad Ragaz im Restaurant Igniv**, wo Hans-Peter in der Küche und Nina im Service noch tätig sind. Im Jahr 2022 schlossen die beiden die Prüfung zum Dipl. Sommelier ab und eröffneten nebenbei das Fink's Terrassen-Nest. Ab Juli 2024 werden sie in die Heimat zurückkehren und den Gasthausbetrieb verstärken. Große Freude herrscht auch in der Familie, da Hans-Peter und Nina im August 2024 die Ehe schließen und sich das „Ja-Wort“ geben werden.

GUT ZU WISSEN

WUSSTEST DU...?

..., dass in etwa 500 Paare ihre Hochzeit im Gasthaus feierten?

..., dass im Gasthaus Haberl von 2009 bis 2023 26 Lehrlinge ausgebildet wurden?

Wir bilden unsere Lehrlinge als Koch, Kellner oder Gastronomiefachmann/frau aus. Seit dem Jahr 1999 werden im Gasthaus bereits Lehrlinge ausgebildet.

..., dass Hans Peter Fink zweifacher Weltmeister wurde?

Er erzielte im Jahr 1998 und 1999 jeweils den 1. Platz bei der Koch-Weltmeisterschaft „Cup of Nation“ in Kanada.

..., dass Hans-Peter jun. seine erste Lehre zum Obst- und Gemüse Konservierer bei Fink's Delikatessen und seine zweite Lehre zum Koch im Landhaus Bacher in Mautern (Lisl Wagner-Bacher / Thomas Dorfer) absolvierte?

..., dass unsere „Urli“ Josefa Haberl mit 96 Jahren noch immer in der Küche tätig ist?

Sie schält im Jahr ca. 1.500 kg Erdäpfel, 250 kg Knoblauch und poliert ca. 280.000 Besteckteile.

..., dass Roswitha Haberl für die einzigartige Aufzucht der Kräuter und Salate, die in der Küche verarbeitet werden, sorgt?

..., dass bereits damals schon Josef III „Sepp“ auf Wärmerückgewinnung mit Hackschnitzelanlage zählte und diese bis heute noch genützt wird?

Impressum

Fink-Haberl GmbH
Walkersdorf 23,
8262 Ilz

Für den Inhalt
verantwortlich ist
Fink-Haberl GmbH

Fotos: Werner Krug,
Bernhard Bergmann,
Conny Pail, Oliver
Wolf, Puls 4,
Bernhard Janko / X-Tec

Zeichnungen: Isabella
Müller-Fuchs

Lektorat: Evelyn Rois
Danke für die
freundschaftliche
Dienstleistung

Grafik-Design: Melanie
Steflitsch-Weber (Fink-
Haberl GmbH)

Hersteller: Druckerei
Schmidbauer,
Fürstenfeld

Für Druckfehler und
sonstige Irrtümer
übernimmt der
Herausgeber keine
Haftung.

WAS SAGEN UNSERE STAMMGÄSTE & MITARBEITER

Christoph & Birgit
Winkler erzählen:
Stammgäste

„Starke Wurzeln und
Innovation, Tradition
und Mut zur
Veränderung,
authentische
Gastfreundschaft,
zeitlose Moderne,
Raffinesse, Herzlichkeit
und entspannte
Exzellenz üben seit
dem ersten Besuch im
Gasthaus Haberl eine
unwiderstehliche
Anziehungskraft auf uns
aus – deshalb kommen
wir immer gerne ins
Gasthaus Haberl.“

„Ich bin schon mit 12
Jahren mit dem Fahrrad ins
Gasthaus Haberl gefahren
und mache es auch heute
noch immer so.“

Gerhard Trummer
Stammgast

„Sparverein-Einzahlung –
Josef II hat mich immer bei
den Ohren gezogen, weil
ich nicht eingezahlt habe
und er das für mich dann
erledigt hat.“

Franz Huber
Stammgast

„Das Gasthaus kenne ich
schon von meinem
verstorbenen
Schwiegevater. Es war
sein Stammlokal. So lernte
ich den Betrieb kennen.“

Rosemarie Lang
langjährige Mitarbeiterin

„Besonders ist die
Freundlichkeit des Hauses.
Als Einheimische am
Donnerstag beim Kaffee
trinken das schöne
Ambiente zu genießen.“

Maria Janisch
Stammgast

„Ehrliche Küche, Top-
Produkte gepaart mit
außergewöhnlicher
Herzlichkeit – das fühlt
sich immer wie ein Besuch
bei Freunden an.“

Uwe Kaufmann
Stammgast

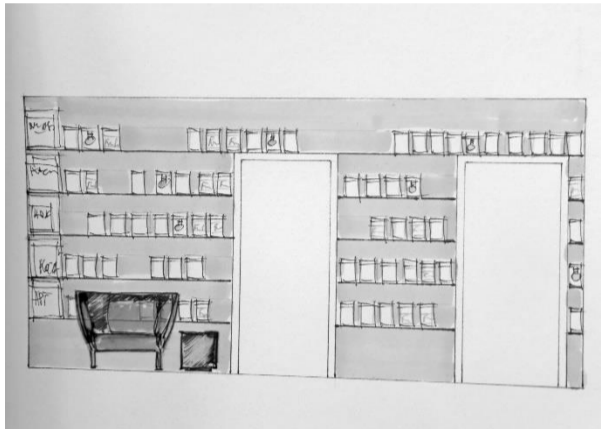
„Wo man sich auch als
Mitarbeiter zu Hause
fühlen kann und im Team
herzlichst aufgenommen
wird.“

Melanie Steflitsch-Weber
Mitarbeiterin

Martin Koch erzählt:
Stammgast

„Das Gasthaus Haberl
ist mehr als nur ein Ort
zum Essen; es ist ein
Teil unseres
Familienlebens. Die
familiäre Atmosphäre,
die uns dort umgibt,
macht jeden Besuch
besonders. Unsere
Kinder fühlen sich
ebenso willkommen
und sind immer
begeistert dabei. Das
Gasthaus Haberl ist für
mich aufgrund der
gebotenen Qualität und
der tollen Gastgeber
auch der bevorzugte
Ort für Grillkurse und
Firmenevents.“

GALERIE – FRÜHER & HEUTE



GALERIE – FRÜHER & HEUTE



SPONSOREN



Raiffeisenbank
Ilz-Großsteinbach
Riegersburg



janisch / werbe-
druck / technik



FRAUWALLNER
STRADEN
VULKANLAND
STEIERMARK



WEINGUT
NEUMEISTER

DAVID
GÖLLES

