



Der neue Wirt im Berggasthof Streichen: Markus Schmiedhuber

Er hat von den Besten gelernt und bereits viel Erfahrung als eigenständiger Gastronom gesammelt: Markus Schmiedhuber setzt am Streichen auf bodenständige Gerichte mit regionalen Zutaten und modernen Einflüssen – auf ehrliche alpine Küche.

Mit guter Qualität überzeugen. Die Gäste mit traditionellen und saisonalen Gerichten verwöhnen. Alles selbst, frisch und mit Herz zubereiten. Einfach gute Dinge kochen und auch einmal etwas Neues probieren. So lauten seine Leitsätze. Dass sein Bauchgefühl gut funktioniert, hat der passionierte Koch Markus Schmiedhuber vielfach unter Beweis gestellt, auch mit seinen eigenen gastronomischen Betrieben. Mit dem Streichen war es Liebe auf den ersten Blick. „Der Ort ist magisch“, sagt der 39-Jährige. Am 1. September 2026 schließt er die Streichen-Tür von innen auf und freut sich riesig auf alteingesessene und neue Gäste.

„Ich wünsche mir, dass der Streichen für die Leute zum Kraftort wird.“

Seine Entscheidung, die frisch renovierte Streichen-Küche in Schleching zu seiner Wirkungsstätte zu machen, fällt Markus

Schmiedhuber diesen Sommer ganz spontan. Rein zufällig ist er in Kössen – bei Dreharbeiten zur Koch-Show *Mein Lokal, Dein Lokal*. Er steht am Set im Gasthaus Klobenstein, als ihm jemand erzählt, dass der Streichen-Pächter Augustiner-Bräu auf Wirtssuche ist. Spontan unterbricht er den Dreh und fährt hinauf. Zwischen dem ersten Anblick des Berggasthofs und seiner Entscheidung, hier oben etwas Besonderes auf die Beine zu stellen, liegt weniger Zeit, als er fürs Zubereiten einer guten Bratensoße braucht.

Bayerische Wirtshauskultur vom Feinsten

Der gebürtige Österreicher erkennt die Herausforderungen und entscheidet sich trotz ein paar Bedenkenträgern, „die es immer und überall gibt“. Freilich, die Aufwärmphase sei ungewöhnlich kurz. Und ja, es ist nicht einfach, am Ende der Hochsaison und vor der kalten Jahreszeit zu starten. Und klar,

Linke Seite: Der „Kaser der Streichenfreunde“ bietet Platz für größere Festgesellschaften.

Unten: Die modern ausgestattete Küche im Berggasthof Streichen.



seine Mannschaft musste er kurzfristig zusammenstellen. Für das SCHMIEDHUBER's – sein eigenes Hotel und Restaurant in Wiesmühl an der Alz – und den Landgasthof Suranger in Amerang ist er bereits gut aufgestellt: Seine Mitarbeiter halten ihm den Rücken frei für das neue Projekt.

Wenn Schmiedhuber über den Streichen spricht, leuchten seine Augen – und er sprüht vor Ideen. Im Herbst will er mit einer kleinen, feinen Karte aus klassischen und kreativen Gerichten starten. Bestimmt gebe es Wild, sicher aus der Region. Zum Frühjahr wird er die Karte ausbauen. „Neben dem Haupthaus ist der Almkaser ein toller Ort für Feiern und Veranstaltungen. Da können wir uns in der Küche richtig austoben“, sagt der kulinarische Vollprofi. Denn er liebt es, allen Gästen ein besonderes Gefühl zu schenken und ein Gesamterlebnis, an das sie gern zurückdenken.

„Der Berggasthof braucht jemanden, der sich reinhängt. Ich fürchte mich nicht.“

Schmiedhuber hat erkannt: „Der Streichen ist kein Selbstläufer.“ Vielmehr brauche der Berggasthof jemanden, der sich richtig reinhängt. „Ich fürchte mich nicht“, sagt der neue Wirt. Ganz im Gegenteil: „Die Vorstellung, demnächst mit einer Tasse Kaffee auf der Terrasse zu sitzen und über Schleching und die Berge zu gucken – die macht mich jetzt schon glücklich.“ Und seine beiden Kinder, Hannah (10) und Leo (7), werden es lieben, auf den Wiesen rund um den Gasthof und die Streichenkirche herumzutollen.

MARKUS SCHMIEDHUBER

ist mit allen gastronomischen Wassern gewaschen. Er wurde in Kuchl bei Salzburg geboren und wuchs im Kreis Rosenheim auf. Zusammen mit seiner Schwester verbrachte er viel Zeit im väterlichen Wirtshaus in der Wildschönau. Da wurde er mit eingespannt, das hat ihn geprägt und beflügelt. Nach Schleching bringt Schmiedhuber langjährige Erfahrung aus namhaften Hotels und Restaurants mit. Nach seiner Ausbildung im Landgasthof Gut Apfelkam bekohte er Gäste im Travel Charme Hotel Fürstenhaus am Achensee und im Arlberg Hospiz Hotel. In der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau arbeitete er als Chefpatissier – eine Zeit, an die er gerne zurückdenkt. 2020 eröffnete er seinen Hotel- und Restaurantbetrieb SCHMIEDHUBER's in der Gemeinde Engelsberg im Landkreis Traunstein, 2025 kam der Landgasthof Suranger in Amerang dazu.

