

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Gastfreundlichkeit

## Leidenschaftlich geführter Traditionsbetrieb

Sabine Erian, Gasthaus Pirker

Sabine Erian und ihr Team führen ein altherwürdiges Traditionshaus mit Leidenschaft, Engagement und Herzlichkeit. Im Jahr 1979 wagten meine Großeltern, Karl und Viktoria Erian, den Sprung in die Selbstständigkeit und übernahmen das altherwürdige Gasthaus Pirker. Die einstige Pferdefuhrwerkstation wurde einer Generalsanierung unterzogen und im September desselben Jahres Eröffnung gefeiert. Viktoria schwang den Kochlöffel, während Karl an der Theke agierte und seine Gäste gekonnt bewirtete.

"Wir stehen für Qualität, Herzlichkeit und Freundlichkeit und wir haben derzeit fünf Lehrlinge im Betrieb! Es gibt sehr viel hausgemachte Sachen, denn wir bieten Slow- und kein Fast-Food."

Dass die beiden Töchter des Hauses, meine Schwester Michaela und ich, ihre berufliche Zukunft in der Gastronomie sahen, war die logische Folge. Nach Ausbildungsjahren an der Hotelfachschule Hofgastein bzw. im Pörschacher Hotel Prüller wechselten wir beide ins

Familienunternehmen. 2004 erfolgte dann der Generationenwechsel, Seniorwirt Karl trat in den „Unruhestand“, ich übernahm die Geschäftsführung und führt hinter der Theke Regie, während meine Schwester mit Umsicht in der Küche agiert und mit viel Liebe den Kochlöffel schwingt. Das Traditionsgasthaus bietet eine große Auswahl besonderer Köstlichkeiten aus Kärnten!  
[www.gasthauspirker.at](http://www.gasthauspirker.at) Fotocredit:"Sabine Erian"

Online seit 20.11.2019 (Aktualisiert: 20.03.2023)