

CHRONIQUE

A 1500 était au lieu du "Schwarzer Adler" une petite auberge dans laquelle la dame de la maison qui s'appellait "Layninger" a pourvue les cocher, charretier et les servants du court pour 40 ans. Ici dans le faubourg a été aussi "la zone industrielle" médiévale. Les forger et d'autres artisans ont pratiqué leur métier.

Mais cependant l'image de la ville a changé. La zone industrielle est devenue le centre de la noblesse. On a fondu des palais des nobles bien connus par exemple Enzenberg, Pfeiffersberg et Wolkenstein qui existent encore. Pendant ce temps les ciTadins de la ville ont fondu leUrs maisons. Le "Schwarzer Adler" a été d'origine aussi une maison patricienne.

Après trois prédédents proporétaies dont un était Kaspar de Wolkenstein, le maire d'Innsbruck, Georg Issinger a reçu les immeubles a 1600. Sous lui, on a concédé au Schwarzer Adler l'enseigne d'auberge a 1624.

Au même lieu se sont trouvés aussi les étables courtoises. A 1809 ils ont servi a Andreas Hofer pour mettre à l'abri leur proie après une bataille gagnée dans la vallée Achen:

C'étaient 60 chariots et 120 chevaux.

L'extension la plus grande a récu le Schwarzer Adler à la fin du 18ieme siècle. Le reformateur Joseph II, fils de l'impératrice Maria-Theresia a laissé exproprier les couvents. Puis le patron du Schwarzer Adler a affermé une partie des locaux au niveau du sol et les jardins où on a fondu de jeux de quilles. Le salle à manger du couvents a été le débit de baissans. Beaucoup d'hotes sont allés au Schwarzer Adler et se sont amusés dans le jardin des capucins ou ils ont bu quelques verres de vins dans le réfectouire. Tout ca fait savoir la chronique du couvent.

Le lecteur intéressé peut s'informer lui-même de la situation de ces jours là dans la chronique mentionnée. Après la mort de Joseph II à 1790 les citoyens d'Innsbruck ont décidé de laisser revenir les capucins dans leur couvent. Mais on a réalisé la renaissance du couvent seulement à 1802 par un décret impérial.

Pour tous les années on a géré le Schwarzer Adler comme restaurant bourgeois. Depuis le commencement de ce siècle le Schwarzer Adler est dans la possession de la famille. D'abord c'était encore pris à ferme, mais puis Monsieur Helmut Ultsch a décidé de gérer le restaurant lui-même. Il a réussi que le Schwarzer Adler est devenue un des plus connus restaurants d'Innsbruck dans 30 ans. Aussi sa femme Margarethe a pris part déterminant au succès. Le fils plus âgé Werner est revenu dans le restaurant des parents après quelques ans à l'étranger à 1979. Ici il pourrait développer "la cuisine naturelle d'Autriche". En Autriche il est devenu connu comme celui qui a développé la cuisine naturelle et on l'estime aussi dans la cuisine internationale.

Depuis 1988 Harald et Sonja Ultsch gèrent le Schwarzer Adler. Leur but est de cultiver la tradition et l'hospitalité que l'hôte trouve un lieu où on réalise la gastronomie et le logement élevé.