

# „Kochen im Zeichen der Liebe!“

## Ein Gespräch mit Johanna Maier

Johanna Maier ist die beste Köchin Europas. Keine andere Frau wurde bisher mit 4 Hauben und zwei Michelin – Sternen ausgezeichnet. Ihr Erfolgsgeheimnis sieht Sie in der Liebe zum Kochen und in der Verbundenheit mit der Natur. 80 besuchte für seine Leser den Hubertus Hof in Filzmoos und bat die Lichtgestalt am Herd zum Interview.



**Als einzige Vierhauben-Köchin Europas und Trägerin von zwei Michelin-Sternen sind Sie die schillerndste Ausnahme in einer von Männern dominierten Welt. Worin sehen Sie den Grund, dass die Kochszene so stark von Männern geprägt ist?**

Die Antwort ist ganz einfach, und zwar: Wir Frauen bekommen Kinder und müssen uns um ihre Erziehung kümmern, zu 80% führen wir auch den Haushalt. Da ist es für eine junge Frau sehr schwierig, wenn sie zum Beispiel zwei kleine Kinder hat, auf einem Ni-

veau zwischen drei oder vier Hauben zu kochen. Es ist ein Ding der Unmöglichkeit, denn es ist schwer vorstellbar, dass eine junge Mutter bis 1 Uhr Früh in der Küche steht und am nächsten morgen bereits um sieben für ihre Kinder da ist um das Frühstück zu machen und sie in die Schule zu bringen.

**Wo liegt in Ihren Augen der Unterschied zwischen Frau und Mann am Herd?**

In meiner Küche sind viele junge Mädchen beschäftigt und sie sind den Burschen um nichts unterlegen.



Vielleicht sogar, sind sie beim Kochen ein wenig sensibler, etwas feinfühlicher als die Burschen, was sich vor allem beim Abschmecken von Gerichten erkennbar macht.

**Als höchst dekorierteste Köchin Europas nehmen Sie für viele Menschen eine Vorbildfunktion ein. Sehen Sie sich selbst als Vorbild, und wenn ja, was wünschen Sie sich in dieser Funktion?**

Ich sehe mich schon als solches. Und ich wünsche mir, dass ich mein Wissen an viele Menschen weitergeben kann, die Freude am Kochen haben und genauso Wert auf ihre Gesundheit legen. Es ist mir selbst ein großes Anliegen, gesunde Gerichte zu kochen, denn wie man isst und was man isst, so fühlt man sich. Ich betone auch immer wieder, dass man sich nach einem wundervollen, mehrgängigen Abendessen noch „lieben“ können soll. Die Liebe ist, vor allem nach einem tollen Essen, das schönste eines zweisamen Abends. Meine Gäste bestätigen meine Ambitionen, sie sagen, dass man sich danach noch wundervoll „verwöhnen“ kann.

**Ist die Lust auf Genuss angeboren, oder liegt es in der Verantwortung der Eltern ihren Kindern diese Leidenschaft näher zu bringen?**

Ich denke, dass dies von Mensch zu Mensch verschieden ist. Ich kenne Kinder, die erst drei Jahre alt sind und bei mir im Restaurant Dinge essen, die für mich als kleines Mädchen unvorstellbar waren. Sie freuen sich, wenn sie von ihren Eltern zum Abendessen mitgenommen werden und essen dasselbe Menü. Für solche Kinder ist es natürlich leichter, ihre Lust auf Genuss zu entfalten, als für jene, deren Eltern gehobener Küche keinen hohen Stellenwert zusprechen. Im Hubertus Hof bereitet es mir große Freude, an den Tisch zu kommen und die Kleinen nach ihren Wünschen zu fragen. Ich biete ihnen an, für sie Spaghetti oder ein kleines Wiener Schnitzel zu kochen, wenn sie dies lieber hätten. In der Regel bin ich dann immer positiv überrascht, weil sie meinen: „Nein, ich mag das gleiche essen wie die Eltern!“

**Wie weit ist eine Spitzenköchin von den Grundprodukten ihrer Küche abhängig. Anders ausgedrückt: Kann eine Spitzenköchin auch mit durchschnittlich guten Produkten Spitzenküche zaubern?**

Gehobene Küche ist von wirklich guten Produkten abhängig, jedoch müssen es nicht immer Edelprodukte sein, mit denen man kocht. Im Gegenteil sollten einfache Produkte, dafür aber in wirklich guter Qualität, in der Spitzenküche nicht fehlen. Der Gast soll sagen: „Unglaublich, so ein gutes Wurzelfleisch hab ich noch nie gegessen!“ Für mich bedeutet Kochkunst auch mit einfachen Zutaten und Gerichten außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu zaubern.

In letzter Zeit hatte ich viele Gäste von den Salzburger Festspielen, die mir mitteilten, dass sie meine Küche ebenfalls als Festspiele erlebt haben. Sagt mir jemand, er habe in seinem Leben noch nie so gut gegessen wie im Hubertus Hof, freut mich das besonders, da viele Gerichte meiner Küche als einfach zu bezeichnen sind und trotzdem große Anerkennung erfahren. Zu sagen, hohe Küche sei nur mit Kaviar und bretonischem Hummer realisierbar, entspricht nicht meiner Philosophie.

**Unser Abend im Hubertus Hof war, ohne Komplimente machen zu wollen, „perfekt“. Was darf in einer Spitzengastronomie nicht passieren, um als solche zu gelten?**

Immer wenn Menschen arbeiten, passieren Fehler. Es gibt Tage, an denen man besonders kreativ ist und die Gerichte besonders gut abschmeckt, genauso aber gibt es Tage, an denen es nicht so gut läuft. Ich sehe darin aber auch das Schöne der Menschen. Was aber nicht passieren dürfte? Da muss ich kurz nachdenken...zum Beispiel sollte es in meinen Augen niemals passieren, dass der Gast eine Suppe serviert bekommt, die ihm überhaupt nicht schmeckt, oder eine Sauce zum Fleisch bekommt, die angebrannt ist oder gar nach Mehl schmeckt. Das sind Dinge, die wirklich schrecklich wären, aber Gott sei Dank ist uns das noch nie passiert.

**„Schmeckt“ man auch bei einem Profi wie Johanna Maier, ob Sie gut oder schlecht gelaunt ist?**

(lacht) In der Küche bin ich Gott sei Dank nicht sehr launisch, dafür betreibe ich meine Arbeit zu professionell. Kochen ist aus meinem Leben nicht wegzudenken, ich liebe es durch meine Arbeit mit der Natur verbunden zu sein, deswegen ist mir auch die Natürlichkeit der Produkte äußerst wichtig. Launisch bin ich also nicht, ich bin eher dankbar dafür, dass ich meinen Beruf ausüben

darf und damit meine Gäste glücklich machen kann. Es gibt natürlich schon Tage, an denen mich etwas bedrückt, aber das empfinde ich dann nicht als „schlecht gelaunt zu sein“. Aber ich gebe zu: Schmerzt mir mein Herz, fällt mir das Abschmecken etwas schwerer (schmunzelt).

**Unsere Kulturzeitung feiert ihren 6. Geburtstag. Eine Frage, die uns während dieser Zeit bei Interviews begleitet hat, möchte ich nun auch Ihnen stellen: Was bedeutet für Sie der Begriff Kultur?**

Dieser Begriff ist für mich sehr vielseitig. Kultur finde ich darin, ein wundervolles Buch zu lesen, eine schöne Landschaft zu betrachten aber auch im Besuch der Salzburger Festspiele. Da die Kultur so viele Facetten besitzt, ist sie für viele Menschen etwas anderes. Für mich findet sich der Begriff nicht nur in der Kunst, sondern auch im Alltag wieder.

**Abschließend: Haben Sie ein Lieblingsgericht?**

Ein Lieblingsgericht? (lacht)... diese Frage wird mir oft gestellt. Ein spezielles Gericht könnte ich nicht aufzählen, denn ich liebe alles, wenn es mit Liebe zubereitet wurde. Aber ich probiere nun mit einer kleinen Geschichte die passende Antwort zu geben. Ich hatte eine ganz liebe Tante, die leider schon verstorben ist. Sie meinte zu mir: Liebe Johanna, wenn Du ein Restaurant zum ersten Mal betrittst und du dir nicht sicher bist, ob die angebotene Küche deinen Vorstellungen entspricht, dann rate ich dir folgendes: Du brauchst nur in die Küche hineinzugehen – siehst Du dort einen Koch der grimmig drein schaut, dann geh wieder und iss dort nichts, denn es kann dir dort nicht schmecken. Ich gebe meiner Tante Recht und empfehle diesen Text auch euren Lesern! **SZ**

[www.johannamaier.at](http://www.johannamaier.at)

## Terrine vom Saibling mit Mousse und Saiblingskaviar

**Zutaten für 4 Portionen**  
 60g Saiblingskaviar  
 4 geräucherte Saiblingsfilets  
 Butter  
 1/16l trockener Wermut  
 (zum Beispiel Noilly Prat)  
 0,2l Fischfond  
 Zitronensaft  
 Salz Pfeffer  
 3 Blatt Gelatine  
 0,3l Schlagobers  
 Für das Gelee:  
 7,5 Blatt Gelatine  
 0,35l Fischfond  
 0,15l Weißwein  
 Salz



Für das Gelee eine Terrinenform kühlen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fischfond mit Wein wärmen, Gelatine ausdrücken und in der Wein-Fond-Mischung auflösen. Gelee mit Salz abschmecken und so viel davon in die Form gießen, dass der Boden (beziehungsweise eine Wand) gut bedeckt ist. Die weiteren Wände der Form ebenso mit Gelee auskleiden. In das Gelee am Boden den Saiblingkaviar eingießen.

Für die Mousse Saiblingsfilets ohne Haut zerkleinern und in Butter anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, mit Fischfond aufgießen und circa 15 Minuten köcheln. Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und gut kühlen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei-

nen Schuss Obers erhitzen, Gelatine ausdrücken und im Obers auflösen. Gelatine mit dem Saiblingspüree verrühren. Restlichen Obers steif schlagen. Sobald die Saiblingsmasse leicht anzieht, geschlagenes Obers unterheben. Mit Salz und Zitronensaft nachwürzen. Mousse in Terrinenform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Restliches Gelee auf die Saiblingsmousse gießen. Terrine vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühlen. Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen (Achtung: Das darf nicht zu lange dauern, weil das Gelee schmelzen könnte.) Terrine behutsam auf ein Schneidbrett stürzen, in Scheiben schneiden und mit Kräutern oder kleinem Salat garniert servieren.



Tolle Rezepte finden Sie im Bestseller „Johanna Maier – Meine Kochschule“ in der Kollektion Rolf Heine.