

Filzmooser Geheimnisse

Die heimischen SALVIS-Vertriebspartner FHE Franke (Dornbirn, Innsbruck), a&g Salzburg und GTM Gmunden luden ausgesuchte Top-Kunden zum Profi-Kochkurs zu Johanna Maier



Treffen in Weiß in der tiefverschneiten Winterlandschaft vor dem Hubertus



Egal ob Meeres- oder Binnenfisch – auf Qualität und Frische kommt es an



Denn sie wissen, was sie tun: auch a&g-Verkaufsleiter Wolfgang Walkner (r.)



Darf's ein bisserl mehr sein? Zum Würzen gehört Fingerspitzengefühl



Johannas Dreifaltigkeit: Die Madonna von der Mama, der Glücksstein vom japanischen Außenminister und die Friedenstaube vom Lieblingskerl

Johanna Maier ist wohl die beste Köchin Österreichs, was u. a. auch durch vier Gault-Millau-Hauben und zwei Michelin-Sterne unterstrichen wird. Noch wichtiger als Höchstnoten sind für Johanna und Dietmar Maier jedoch das Urteil der Stammgäste, die das ganze Jahr lang nach Filzmoos pilgern, um sich an Maiers Kreationen zu erfreuen. Doch was ist das Geheimnis der großartigen Maier-Küche?

Wie bei allen großen Meistern ist das Werk mehr als die Summe seiner Teile. Und auch ein Schuss Sinnlich/Übersinnliches ist wohl dabei, worauf ja auch drei Glücksbringer (Bild unten) in der Küche hinweisen.

Doch wenn es um Zubereitung, Würzung und schlaue Tricks geht, zeigt sich Johanna Maier keineswegs verschlossen und teilt ihre kleinen Geheimnisse gerne mit Kollegen. „Schlussendlich hat das, was wir Profi-Köche tun, ja zu allererst mit Arbeit zu tun. In der Top-Gastronomie gibt es keine Short-Cuts“, weiß Maier.

Nachdem Johanna Maier vergangenes Jahr einen neuen Salvis-Induktions-Herd bekommen hatte, bot sie an, für andere Salvis-Kunden einen eintägigen Profi-Kochkurs zu veranstalten.

Gemeinsam mit zehn hochmotivierten Köchen wurde ein fünfgängiges Menü gezaubert: Focaccio mit Olivenöl und Salz, Saiblingsfilet mit Spinat-Ravioli und Trüfelsauce, Confit von der Ente mit Pilzknöderl und Apfelscheiben, Hirschrücken mit Rotkraut und Preiselbeerkräpferl sowie zum Abschluss Mohnknöderl mit Vanillesabayon.

Einen mehrstündigen Kochkurs in ein paar Sätzen zusammenzufassen, ist natürlich ein Ding der Unmöglichkeit. Der folgende Wordrap von Johanna Maier soll dennoch ein paar Ideen wiedergeben: Ich brauche jede Menge Alkohol in der Küche, vor allem Wein, Sherry und Portwein ... mit Butter binde ich überhaupt keine Saucen mehr, stattdessen heißt es, reduzieren, reduzieren, reduzieren ... Schnellkochtopf und Mikrowelle will ich absolut nicht, ich gare zunehmend langsamer ... ich werde zwar älter, in der Küche aber immer jünger, da muss es für mich immer etwas Neues geben, wie z. B. ein elektronisches Fernthermometer ... vor und nach dem Service habe ich für Mitarbeiter immer ein offenes Ohr, doch während dem Service wird nicht diskutiert, da wird gearbeitet ...

WOLFGANG SCHEDELBERGER