



Nach getaner Arbeit: strahlende Gesichter in strahlenden Kochjacken.

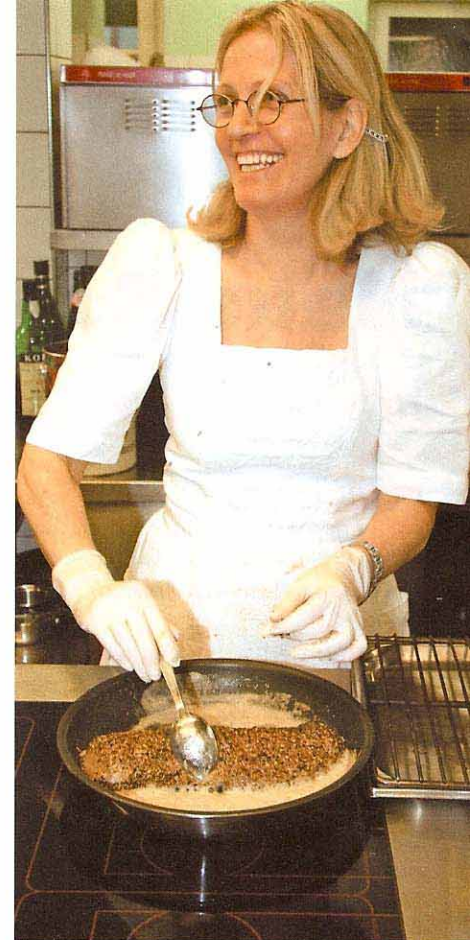
## Begehrte Einblicke

### *Kochkurs für Salvis-Premium-Kunden bei Johanna Maier*

Da werden sogar Profis lammfromm. Wenn so ziemlich das Heiligste, das der kulinarische Kosmos Österreichs zu bieten hat, betreten werden darf. Die Küche von Johanna Maier. Als Spitzenköchin vertraut die vierfach behabte Meisterin seit einem knappen Jahr auf die Herdtechnik von Salvis. Woraufhin die heimischen Salvis-Händler FHE (Dornbirn, Innsbruck), a&g (Salzburg) und GTM (Oberösterreich) ein Preisausschreiben zur Herbst-Gast mit dem begehrten Preis veranstalteten: ein Kochkurs bei den Maiers in Filzmoos. Knapp vor Weihnachten war es schließlich so weit. In Mannschaftsstärke traten elf Köche und Gastronomen in blütenweißen Schürzen zum Showdown an. Jedoch es war alles andere als Show. In ruhigen schlüssigen Worten gibt die Herdvirtuosin bereitwillig Auskunft über ihren Stil. Hochkonzentriert hängt die Profi-Truppe an Maiers Lippen, um festzustellen, dass auch auf diesem Top-Niveau keineswegs gezaubert, sondern vielmehr hart gearbeitet wird. Ohne jegli-



Gelöste Stimmung beim Abschluss-Essen.



Gewährte Einblick in ihre Küche: Vier-Haubenköchen Johanna Maier.

Höchste Konzentration bei den Ausführungen der Meisterin.

che Scheu werden die Teilnehmer zu den Arbeiten eingeteilt. Hier ein kurzer Tipp, da ein schnelles Lächeln, aber vordergründig wird gearbeitet, denn ein dichtes Menüprogramm wartet: hausgemachtes Focaccio, Saiblingsfilet mit Spinat-Ravioli und Trüffelsauce, Confit von der Ente mit Pilzknöderl und Apfelscheiben, Hirschrücken mit Rotkraut und Preiselbeerkraperl sowie Mohnknöderl mit Vanillesabayon als krönender, süßer Abschluss. Eilfertig wird jeder Handgriff erledigt und die Patronin hat alles im Blick.

„Runter vom Gas, reduzieren, Gemach, Demut und Zurückhaltung“ – davon ist Johanna Maiers Küche beseelt. Alles wird dem Produkt untergeordnet, um dessen Qualität nicht nur zu erhalten, sondern noch herauszuziselieren. Das kommt an bei den Kollegen, nachvollziehbar und glaubhaft. Beim Abschlussessen sind alle glücklich und zufrieden.