



Foto: Alexander Albers

„Zeit zu haben, ist ein Luxus“, sagt Armin Mairhofer beim Gespräch mit *ff* in St. Ulrich. Seit er dem täglichen Restaurantbetrieb den Rücken gekehrt hat – vier Wochen ist das nun her – gibt es diese Zeit auch für die Familie wieder

Die Kehrtwende eines Unbelehrbaren

(Fast) ganz oben am Kocholymp – und dann hört er einfach so auf: Armin Mairhofer, Sternekoch mit philosophischem Hang und beharrlichen Prinzipien, hat sich von der Spitzenrestauration verabschiedet.

Das Wichtigste zuerst. Am Abend des 8. Oktober, einem Samstag, hat Armin Mairhofer in der Anna Stuben den Löffel in die Ecke geworfen. Unangekündigt. Unerwartet. Armin Mairhofer, der als eines der Aushängeschilder der Südtiroler Spitzengastronomie galt, seine Kochkunst war zuletzt vom Restaurantführer Gault Millau mit 17 von 20 Punkten und drei Hauben, vom weltweit tonangebenden Guide Michelin mit einem der begehrten Sterne belobt worden: Der Abschied vom Restaurantbetrieb hat die Gourmetwelt überrascht, vielleicht sogar ein wenig entsetzt. Mairhofer ist schließlich erst 47. Blickt er zurück, summieren sich die Erfolge, blickt er nach vorn, standen weitere bereits an. Wie kann man denn aufgeben, noch bevor man den Höhepunkt erreicht hat?

Einer, der aufgegeben hat, sieht anders aus, denkt man sich. Es ist einer jener Herbsttage, an denen Werbefotografen ihre helle Freude hätten. Der dichte graue Nebel, der sich noch am Vortag über die steilen Grödnertal Hänge gelegt hat, ist verschwunden, stattdessen leuchtet es rot, gelb, grün aus den Wäldern, die Gipfel im Hintergrund bereits schneebedeckt. Vom Nebel hat Mairhofer nicht viel mitbekommen, da war er noch in der Toskana.

Der „erdverbundene Philosoph“. Jetzt sitzt er im Wohnzimmer, gelassen, zufrieden irgendwie. Er begrüßt den jüngeren der beiden Söhne, der die frische Herbstluft mit von draußen bringt, lehnt sich wieder zurück auf die schwarze Couch. „Ich schmeiße nicht hin. Ich lasse es im Schönsten.“ Leicht sei die Entscheidung nicht gewesen, sagt er. Die Hand fährt zur Schläfe, es dauert einige Zeit, bevor er weiterspricht. „Loslassen ist tatsächlich nicht leicht.“

Seit über dreißig Jahren arbeitet Mairhofer in Restaurantküchen. Dreißig Jahre, „die nirgends sind, wenn ich zurückschaue“, sagt er. Ein Spitzenkoch

Nach dem Sternen-Eifer

Seit 2007 durfte sich **Armin Mairhofer**, Jahrgang 1965, einen der begehrten Michelin-Sterne an seine Kochjacke heften, und in Insiderkreisen galt ein zweiter Stern schon nahezu als sicher. Entsprechend unerwartet kam der Rückzug des Spitzenkochs, der u. A. bei Gualtiero Marchesi, Heinz Winkler und Raimund Frötscher Erfahrung gesammelt hatte, aus dem täglichen Restaurantbetrieb: Vor knapp vier Wochen hat Mairhofer zum letzten mal in der Anna Stuben in St. Ulrich gekocht, wo er seit 2003 Küchenchef war. Jetzt kocht Armin Mairhofer an der Seite von Raimund Frötscher im Catering-Bereich.

„Ich habe nie gelernt, Maß zu halten. Jetzt ist es höchste Zeit.“

Armin Mairhofer

hat eben keine Zeit für Privatleben und Familie. „Es gibt kein Weihnachten, kein Ostern, keinen Geburtstag daheim. Und wenn die Kinder Ferien haben, stehe ich unter Strom wie sonst nie.“ Einen Sonntagsausflug mit der Familie habe er einfach nicht gekannt, sagt Mairhofer drei Wochen nach dem letzten Abendmahl, das er in der Anna Stuben gekocht hat. Ein „wow“ entfährt ihm.

Der Koch verbringt seine Zeit in der Küche, ein „Defizit, das man amortisieren will“, sagt Mairhofer. Es sei wie mit seinem Credo am Herd: „Ich suche nicht nach Perfektion, das ist unmenschlich. Ich suche nach Harmonie. Ich will Sachen nivellieren, Defizite ausgleichen. In den Tellern und im eigenen Leben.“

Es ist die Mairhofer-Sprache, die wie die Mairhofer-Küche unweigerlich jenen Titel in den Kopf ruft, den ihm schon Gault Millau einmal verliehen hat: „Der erdverbundene Philosoph unter Südtiroler Spitzenköchen“. Seine Sätze bringt er beharrlich zu Ende, auch dann, wenn sich mittendrin ausschweifende Exkurse er-

öffnen. Der Wortfluss strömt dann geradezu aus ihm heraus, die Gedanken bleiben dennoch durch und durch überlegt. Arme und Hände unterstützen die Wörter, sie wiegen ab, schieben weg, legen sich nachdenklich an Schläfe oder Kinn, um dann wieder weit im Raum auszuholen. „Ich habe nie gelernt, maßzuhalten“, sagt er irgendwann. „Jetzt ist es höchste Zeit.“

Die Familie habe zwar nicht darunter gelitten, sie habe ja schließlich nichts anderes gekannt. „Aber sie hat ein Anrecht auf mehr Zeit von mir. Weitere zwanzig Jahre in diesem Rhythmus, und vielleicht versäumt man Unwiederbringbares. Das mit Erfolg zu ersetzen, wäre egoistisch.“

Ganz allein steht Mairhofer in seinem Berufsstand mit dieser Entscheidung nicht da. Immer öfter werfen Spitzenköche den Löffel hin. In wenigen Wochen wird sich ein anderer Großer der Küche eine Auszeit vom Restaurantbetrieb nehmen: Ferran Adrià, der in den vergangenen Jahren als bester Koch der Welt gehandelte katalanische Pionier der heute massenhaft imitierten Molekularküche. Und auch Südtirol hat mit Raimund Frötscher bereits einen ehemaligen Sternkoch, der den Rückzug aus dem täglichen Kampf um Hauben und Sterne angetreten ist.

Hinter den Kulissen ist der Alltag der Haute Cuisine wenig erhöhend. Der Druck ist groß, die Arbeit hört auch nach 18 Stunden am Tag nur selten auf. „Und je weiter man raufkommt, desto dünner wird die Luft“, sagt Armin Mairhofer. „Erfolg polarisiert. Er ist Genugtuung und Verpflichtung zugleich. Und er muss jeden Tag von Neuem erarbeitet werden. Jeder Abend ist wie ein Theaterstück, das von Neuem beginnt.“ Denn sich in der Edelgastronomie einen Namen aufzubauen, dauert lange. „Um ihn zu ruinieren, reichen zwei Abende.“

Und dennoch: „Lassen könnte ich das Kochen nicht. Es ist mein Lebensinhalt. Die Passion lässt man nicht liegen, wie

man eine Kochjacke auszieht.“ Deshalb kocht er auch in diesen Tagen schon weiter. Weniger in der Küche zuhause mit dem antiken, gefliesten Holzherd an der Seite, als vielmehr erneut beruflich: Mit Raimund Frötscher, seinem einstigen Lehrmeister, konzentriert sich Mairhofer derzeit auf den Catering-Bereich.

Dass er Koch werden wolle, stand für Armin Mairhofer früh schon fest. „Ich hatte mir damals sogar gedacht, dass ich wenig arbeiten muss, nur mittags und abends ein bisschen kochen“, lacht er. Denn schon die erste Lehrstelle wurde zur „härtesten Schule meines Lebens“. Ein Vierzehnjähriger, der von acht Uhr morgens bis ein, zwei Uhr nachts in der Küche steht: „Danach hat mir nichts mehr Angst gemacht“. Und den Traum aufgeben wollen hat er eben auch nicht. Geschämt habe er sich sogar, erzählt er, als der Vater einmal den Chef zur Rede stellte.

Ein Jahr später ging Mairhofer nach Zermatt in die Schweiz, das Heimweh war groß, der Wille zum Durchhalten war erneut größer. Dem Rat des Lehrers in der Bozner Berufsschule weiter folgend, absolvierte er Stationen quer durch Deutschland, Italien, Frankreich. Geprägt haben ihn vor allem Gualtero Marchesi in Mailand, der erste mit drei Michelinsterne ausgezeichnete Koch Italiens, und später Raimund Frötscher, bei dem Mairhofer in der Villa Mozart in Meran am Herd stand.

Kampf gegen die Windmühlen. Anfang der 1990er geht Mairhofer nach Japan, zwei Jahre verbringt er dort in der Küche und lernt „Präzision und eine andere Sicht.“ Zurück in Südtirol, pachtet er für fünf Jahre sein eigenes Restaurant, das „Zum Auenhaus“ in Brixen. Dort lernt er, „nicht nur Idealist zu sein, sondern auch Geschäftsmann.“ Denn die Spitzengastronomie ist ein schmales Geschäftsfeld, die Gewinnmargen sind trotz hoher Preise gering. In ganz Europa dünnt sich die Masse jener, die es versuchen, derzeit aus.



Foto: Alexander Alther

„Ich habe immer polarisiert. Ich mag es lieber heiß und kalt als lauwarm.“

Armin Mairhofer

2003 schließlich übernimmt Mairhofer das Sagen in Hugo Bernardis Restaurant Anna Stuben in Gröden. Nach vier Jahren wird die Küche zum ersten Mal mit einem Michelinsterne ausgezeichnet, der wohl gewichtigsten Richtinstanz unter den unzähligen Gourmetführern. Und dass ihm das Weltgericht über Erfolg oder Untergang in der Spitzengastronomie in Kürze einen zweiten Stern anstecken würde, galt in Fachkreisen eigentlich schon als abgeklärte Sache. Die Anna Stuben lief – obwohl Mairhofer kein ganz einfacher Charakter für die

verwöhnten Notengeber-Gaumen ist. „Ich habe immer polarisiert. Ich mag es lieber heiß und kalt als lauwarm“, sagt er. Eine Einschätzung, die auch Gault Millau teilte, als er vor zwei Jahren festhielt, dass Mairhofer „in seiner Heimat ständig als unverstandener Avantgardist gegen die Windmühlen bornierter Provinzgaumen kämpfte.“

Kindheitserinnerungen im Topf. Armin Mairhofer sucht, was in der Umgebung wächst, was in den Grödner Bergen auch früher schon in den Topf kam, als Gröden noch keine Tourismushochburg, sondern ein bitterarmes Bergbaurental war. In den letzten Jahren gesellten sich zunehmend Produkte aus fairem Handel, für den sich Mairhofer aktiv stark macht, dazu.

Die Entscheidung für bodenständige, „arme“ Produkte wurde von den Notengebern allerdings nicht wirklich begrüßt. Nach dem ersten Michelinsterne strich der Küchenchef kurzerhand die Foie Gras, eigentlich beinahe ein Muss für jedes Sternenrestaurant, von der Karte der Anna Stuben, und auch Kaviar oder Hummer suchte man hier vergebens. Recht deutlich habe man ihm irgendwann klargemacht, der zweite Stern könne kommen – „wenn du tust, wie es sich gehört“. „Sei schlau“, haben viele gesagt. Armin Mairhofer ließ sich nicht belehren. „Diese Schlauheit hat jeder. Ich finde das opportunistisch“, sagt er.

Mit der Entscheidung für die „Ökobilanz am Herd“ habe er nicht provozieren wollen, so Mairhofer. „Aber von der Globalisierung können wir uns nur unterscheiden, indem wir bodenständig sind. Das Individuelle ist das Reizvolle.“ Mairhofer liebt die Arbeit mit dem, was er „Kindheitserinnerungen“ nennt. Als ihm ein Restaurantführer hingegen einmal das Attribut „multikulti“ zusprach, da sei er „fast verletzt“ gewesen, denn: „Eine Mischung wollte ich nie sein.“

Weil Armin Mairhofer nicht mehr am Herd steht, muss auch die Anna Stuben

den Michelinsterne in der nächsten Edition zurückgeben. Von den 15 Sternen, die über der Südtiroler Spitzengastronomie schweben, wird Anfang Dezember, wenn die neue Wertung für 2012 bekanntgegeben wird, also einer fehlen. Dennoch, Südtirol ist in den vergangenen Jahren zu einer der meistgekrönten Gourmetregionen der Welt geworden: eine Entwicklung mit Sonnen- und Schattenseiten. Der Kuchen, sagt Mairhofer, bleibe immer der selbe. Je mehr daran Teil haben, desto kleiner die Stücke, die er abwirft.

Während in der Grödner Anna Stuben von nun an also Raimund Brunner die Küche prägen wird, kocht Mairhofer mit seinem einstigen Lehrmeister Raimund Frötscher fern vom Restaurantrhythmus auf Abruf. Eine Rückkehr in

Sternenregen über Südtirol

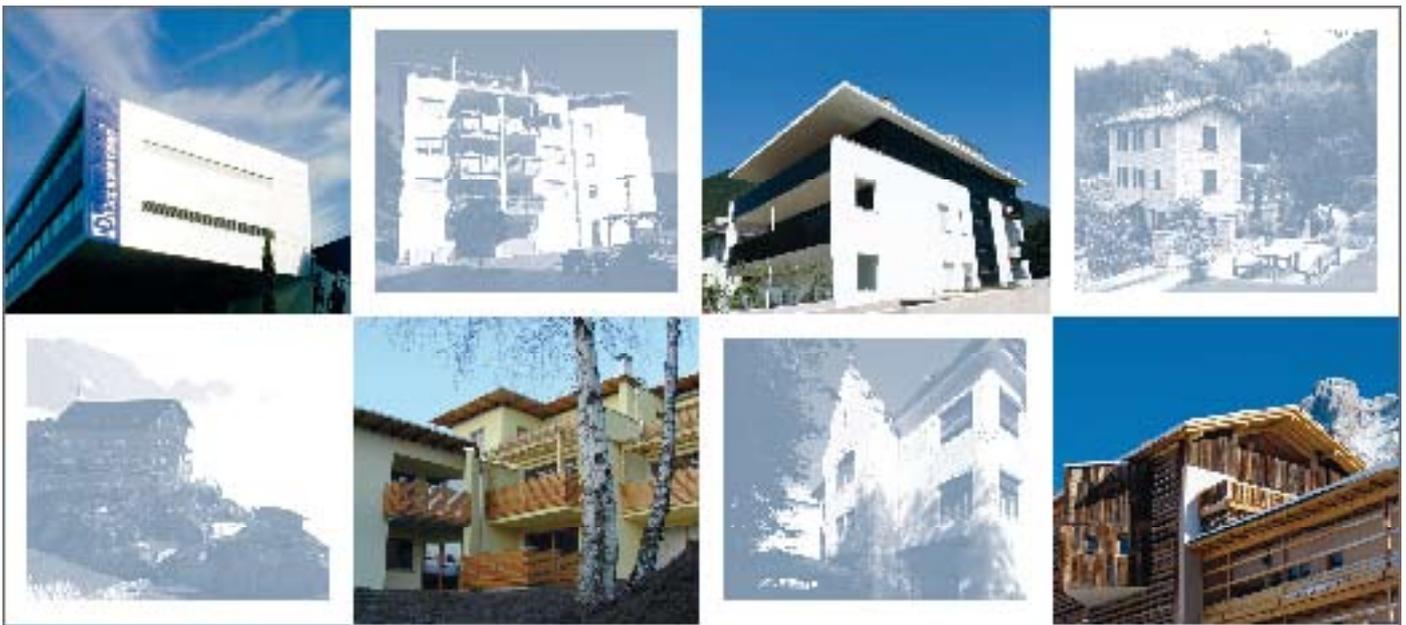
Der Sternenhimmel über Südtirol ist in den vergangenen zehn Jahren stets dichter geworden. 15 der begehrten Sterne schickte der **Guide Michelin**, die wichtigste unter den vielen Gourmetbibeln, 2011 nach Südtirol – so viele, wie kaum in einer anderen Region zu finden sind. Die neue Ausgabe des Michelin-Führers für 2012 wird Anfang Dezember erscheinen.

Neben dem Guide Michelin sind auch der **Gault Millau** und die **Guida Espresso** in der deutschen bzw. italienischen Gourmetwelt von großem Gewicht. Vergangene Woche wurde die Ausgabe 2012 für beide Restaurantführer vorgestellt, und auch hier konnte die Südtiroler Edelgastronomie ihren gehobenen Platz behaupten bzw. sogar ausbauen. Im Rampenlicht steht dabei Norbert Niederkofler, der erstmals vier Hauben vom Gault Millau Südtirol sowie die höchste Punktzahl beider Führer erhielt.

die Restaurantküche schließt Mairhofer aber schon drei Wochen nach dem „letzten Abendmahl“ in der Anna Stuben nicht aus – mit einer Einschränkung: „Auf diesem Niveau? Nein.“

Was es in Südtirol brauche, sei eine „gute, bodenständige, ehrliche, einheimische, nicht zu kostenintensive Restauration“, überlegt Mairhofer. „Wir haben die hohe, Gastronomie und wir haben die Pizzeria. Also mittel, ohne mittelmäßig zu sein: Das müsste man probieren.“ Und wie um sich selbst zu relativieren, wendet der „Philosoph unter Südtirols Spitzenköchen“ im selben Atemzug die Schwierigkeit eines solchen Unterfangens ein: „Der Mensch tendiert nach außen zu driften.“

Judith Innerhofer



Vom Anfang bis zum Ende

DAS TEAM ENTWICKELT ALLUMFASSENDE PROJEKTE, KOORDINIERT DIE GANZEN PLANUNGSPHASEN VON DER IDEE BIS ZUR FESTSTELLUNG, ALSO VOM ANFANG BIS ZUM ENDE. IMMER IN BALANCE MIT DEM KUNDEN, FÄHIG, BÖHMSTE QUALITÄTSANSPRÜCHE UND PROFESSIONELLE BEWERTUNGEN ZU GARANTIEREN UND DURCH FLEXIBILITÄT, PÜNKTLICHKEIT UND KOSTENRELEVANZ ZU FASZINIEREN.

nösslinger
GRUPPE

ARCHITEKTUR UND GENERALPLANUNG
PROJEKTENTWICKLUNG UND
PROJEKTMANAGEMENT

Nösslinger Gruppe
I-39011 Lana (BZ), Am Gröss 22
T 0473 951 686 - info@noesslinger.com
www.noesslinger.com