

Das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg hat seinen ersten Michelin Stern erhalten.



„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

Auguste Escoffier

Denn in der Tat besitzen wir hier alles, was das Leben lebenswert macht. Kulinarisch wurden Feinschmecker am Starnberger See bisher nicht sonderlich verwöhnt.

Da gibt es die zahlreichen Restaurants in fantastischer Lage, mit erbärmlichen Essen und Servicestandards. Stets darauf vertrauend, dass der Zufluss an immer neuen Ausflüglern nie versiegen möge. Der Einheimische Genussmensch dagegen, mußte sich seine Gaumenoasen im weiteren Umfeld, abseits des Starnberger Sees, erst suchen.

Aber Maximilian Moser hat es für uns geschafft: Er hat sich, und sein Team des Gourmetrestaurant Aubergine in den Kocholymp gekocht und wurde mit seinem ersten Michelin Stern geadelt.

Bescheiden, freundlich, zurückhaltend, aber mit wacher Präsenz treffen wir Maximilian Moser zum Interview. Das Haar akkurat gepflegt, die Kochbluse schneeweiß und die schwarze Schürze makellos. Beinahe etwas schüchtern, aber der Medienrummel rund um den begehrten Stern hat auch ihn etwas überrascht und die Rolle des Gastgebers, der auch außerhalb der Küche brillieren muß, ist noch ungewohnt.

Umso klarer ist seine Position als Koch und Küchenchef. Es ist der Erfolg eines Mannes, der früh seine Leidenschaft und Talent erkannt hat. Sein Lebensweg ist bemerkenswert geradlinig und von hoher Kontinuität geprägt. Bereits mit 16 Jahren begann er seine Ausbildung beim renommierten Münchner Haus „Alois Dallmayr“, nachdem

er bei einem Schulpraktikum sein Interesse für die Gastronomie entdeckt hatte.

„Ich kam in die Restaurantküche, sah die verschiedenen Stationen und das scheinbare Durcheinander der Köche und wußte, da will ich hin. Das ist meine Welt.“

Und es wurde seine Welt. Nach der Ausbildung zum Koch, arbeitete er sich bis zum Saucier beim bekannten Stanglwirt in Kitzbühl hoch.

Es folgte eine Saison im Gourmetrestaurant „Sonne“ in Bern und selbst die Zeit seines Wehrdienstes, verbrachte er als Gebirgsjäger in der Kantine des Offizierskasinos in Mittenwald. Das „Aquarello“ in München lies Moser die Sternküche erleben.



Sternkoch Maximilian Moser vom Gourmetrestaurant Aubergine im Hotels Vier Jahreszeiten Starnberg.



Als im Mai 2006 das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg eröffnete, war Maximilian Moser als stellvertretender Küchenchef - im zarten Alter von 24 Jahren - mit im Team. Schließlich zieht es ihn nach Seefeld und weiter ins „A Rosa“. Es gilt, viele gastronomische Konzepte kennen zu lernen.

„Als Koch ist es ganz normal und in der Branche üblich, dass Du nach ein bis zwei Jahren weiterziehst. Von jedem Haus kannst Du was lernen, etwas mitnehmen und besser werden.“

Aber Moser will mehr. Ihn interessieren auch Themen abseits des reinen Kochhandwerks. Dazu gehören jede Menge Theorie. Hygienerichtlinien, richtige Lagerung von Lebensmitteln, betriebswirtschaftliche Grundlagen, wie z.B. Kalkulation und Jahresplanung. Im Münchner Leonardo Hotel hat er die Möglichkeit, parallel zu seiner Tätigkeit als stellvertretender Küchenchef, die Meisterschule in Pasing zu besuchen. Eine harte, kostenintensive und engstirnige Zeit voll Entbehrungen, stehen ihm bevor. Und schließlich zum Meister ernannt, lockt erneut das „Vier Jahreszeiten“ in Starnberg,

mit einem Posten als stellvertretendem Küchenchef. Nach nur einem, weiteren Jahr wird Moser im Alter von 28 Jahren selbst das erste mal Küchenchef. „Natürlich bist Du motiviert, hast neue Ideen und Visionen.“ Alles anders will Maximilian Moser aber trotzdem nicht machen.

„Mein Vorgänger hatte gute Arbeit geleistet und ich durfte auf ein hervorragendes Fundament aufbauen. Trotzdem blieb natürlich genug Raum, um Stück für Stück eine eigene Linie zu kreieren.“

Bis zu diesem Zeitpunkt meines Interviews sind knapp zwei Stunden vergangen. Denn eigentlich wollte ich doch wissen, wie das ist, wenn man den Stern verliehen bekommt - wie es sich anfühlt. Aber Moser spricht vom Kochen, von Qualität, von Kontinuität, vom reibungslosen Ablauf seines Teams. Er überlegt was seine Gäste erwarten, wo er Optimieren kann und wie er Qualitätsstandards Stück für Stück anhebt. Mir scheint fast, der gute Mann hatte gar keine Zeit zu feiern.

„Doch, doch! Natürlich ist da Champagner geflossen.“

Wir hatten ja bis zur Bekanntgabe durch Michelin, nichts von dem Stern gewusst und waren wahnsinnig überrascht.“

Und dann ist er doch ganz schnell wieder zurück bei seinem großen Thema. „Das zeigt das wir einiges richtiges gemacht haben und wir wollen in Zukunft dieses Sternenniveau für unsere Gäste halten.“ Der Mann ist halt ein Koch - kein Selbstdarsteller, kein Showman - Koch mit Leib und Seele. Wohl dem, der das Glück hat, mit dieser Leidenschaft seinem Talent folgen zu können.

□ Tobias Vetter

Leuchte „Doo - Table“

• Stand Messing
verchromt, verschweißt, kaschiert und montiert in deutscher Manufakturarbeit

• Schirm Dandy
100% scottish Wool • 420 gm • 13 1/3 oz
made in Scotland by Holland & Sherry

www.vendermeer.com

669,- €



Die luxuriöse Balance
aus höchsten Ansprüchen
und nachhaltiger Verantwortung

Vendermeer
sustainable luxury®