

# Essen muss meine Seele berühren

Der Steirer Johann Lafer gilt als Ausnahmekoch und Österreichs Aushängeschild im deutschsprachigen Raum. 25 Jahre lang führte er das Sternerestaurant Le Val d'Or auf der Stromburg. Jetzt kehrt er der Sterneküche den Rücken zu und will zurück zu seinen Wurzeln. Angela Pengl-Böhm und Christian Böhm haben mit Johann Lafer über gutes Essen, geschmackliche Orgasmen und das Reisen gesprochen.

## Was ist für Johann Lafer gute Küche?

Für mich ist gute Küche zunächst einmal authentische Küche. Wenn man die Kulturgeschichte des Essens ein wenig zurückverfolgt, dann sind die meisten Gerichte aufgrund der natürlichen Gegebenheiten entstanden. Mich fasziniert zuerst mal die Herkunft eines Gerichtes, die authentische Zubereitungsart und danach erschließt sich für mich das weitere Vorgehen. Wenn ich Essen gehe, möchte ich einfach Spaß haben. Essen muss meine Seele berühren. Wenn ich eine Woche später auch noch berichten kann, was ich in einem bestimmten Restaurant gegessen habe, dann hatte ich ein gutes Erlebnis.

## Warum haben Sie der Sterneküche Adé gesagt?

Mit ein Grund, warum ich mich von diesem Leistungssport verabschiedet habe, ist, weil ich das Gefühl hatte, dass man heute „mit einem Dillzweig und einem Löffel Creme fraiche“ eher als altmodisch angesehen wird. Heute muss man 20 Miniaturpunkte aus Creme fraiche auf den Teller setzen und mit 20 Dillspitzen, die man vorher zupfen muss, garnieren. Inhaltlich verändert das aber nichts an dem was ich schmecke. Dazu kommt, dass in der Gastronomie leider Gottes die Wertschätzung dessen, was man inhaltlich versucht zu machen,

nicht immer so ist, dass der Gast von vornherein sagt: ja das habe ich verstanden, das ist wahnsinnig viel Aufwand, ist sehr viel Kreativität, aber auch sehr viel Liebe zum Detail. Wenn es ums Bezahlen geht, der Gast dann aber oft denkt, das kann es ja nicht sein, dass man für ein bisschen auf dem Teller so viel Geld ausgibt.

Dazu kommt, dass sehr viele Menschen das auch nicht verstehen. Viele Gäste können nicht nachvollziehen, was der ureigenste Sinn dieser Kreation ist. Und ich glaube, dass wir bis auf Ausnahme der geschulten Menschen, die schon sehr viel in ihrem Leben gegessen und probiert haben, nicht in der Lage sind, 15 Komponenten auf einem Teller so zuzuordnen, dass man dann sagt, das war für mich in dieser Komposition ein geschmacklicher Orgasmus.

## Was darf man sich in Ihrem neuen Restaurant erwarten?

Ersteinmal hat alles damit begonnen, dass ich irgendwann den Zuschlag dafür bekommen habe, als erster deutschsprachiger Chef für Singapore Airlines als Consulting Chef zu arbeiten. Da fragte mich am Beginn der Zusammenarbeit die Verantwortliche von Singapore Airlines: „Für was stehen Sie, Herr Lafer?“ Ich sagte, ich stehe für gute Küche. Da meinte die Dame, das sei ja nichts Besonderes, alle unsere Sterneköche stehen für gute Küche. Da ist mir

klar geworden, ich möchte meine Herkunft dokumentieren, nämlich dieses Alpenländische. Ich komme aus dem Alpenraum und da gibt es eine Vielzahl an sensationellen Produkten. Die Region ist sehr berühmt für die Gastfreundschaft, man fährt gerne in die Alpenländer auf Urlaub. Daher habe ich für Singapore Airlines Gerichte aus der alpenländischen Küche konzipiert.

Der zweite Punkt war, dass ich bemerkt habe, dass in meinem Restaurant das Geschäft zwar gut lief, aber wenn wir unsere Gäste gefragt haben, warum sie aus Frankfurt oder noch weiter weg auf die Stromburg kommen, sie oft gesagt haben, dass sie zum Johann wollen. Ich war aber nicht immer da. Das hat dazu geführt, dass ich mich jetzt mit knapp 62 Jahren auch persönlich hingesetzt habe, um mir die Frage zu stellen: wer bist Du, wo kommst Du her? Ich bin in der Steiermark auf dem Bauernhof groß geworden, ich hatte immer Sehnsucht nach dem, was ich damals gegessen habe, aber finde das kaum noch. Es ist vieles so gekünstelt.

Da war mir klar, ich möchte authentisch bleiben, ich möchte zurück zu dem, wo ich herkomme, nämlich back to the roots, und dann habe ich es auch knallhart umgesetzt. Und die Reaktionen sind sehr positiv.

## Was ist der Geschmack Ihrer Jugend? Woran erinnern Sie sich gerne?

Der Geschmack meiner Jugend hat zunächst etwas mit der Seltenheit, mit dem besonderen Etwas zu tun. Wir haben ja keinen Supermarkt gehabt, waren sozusagen Selbstverpfleger. Ein Beispiel von vielen ist das Sauerkraut. Mit der Hand wurde das Kraut gehobelt und wir Kinder mussten die Füße waschen, dann wurde das Kraut in einem Holzbottich mit Zucker und Wacholder, Salz und Lorbeerbretter, gestampft. und dann wurden ein Tuch und ein Brett draufgelegt und beschwert. Für uns Kinder war das lästig. Aber dann entstand etwas, was ich nie vergessen werde, diese Vorfreude, wenn dann Mitte Dezember das Sauerkraut fertig war. Da hattest Du das Gefühl, Du kennst jeden Streifen von dem Kraut, weil Du ja selber in dem Bottich herumgetreten bist. Und da kommt das zweite Thema

## ZUR PERSON

**Johann Lafer** wurde 1957 in St. Stefan im Rosental in der Steiermark geboren, absolvierte eine Ausbildung zum Koch in Graz. Nach Stationen im Le Canard in Hamburg und in Eckart Witzigmanns Restaurant Aubergine in München, wurde er 1983 Küchenchef im Restaurant Le Val d'Or in Guldental. 1994 wurde das bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant auf die Stromburg im Hunsrück verlegt, und auch ein Hotel eröffnet. Anfang 2019 hat Johann Lafer die Stromburg an einen Partner übergeben. Bekannt ist der steirische Genussbotschafter durch seine Fernseh-Auftritte und vielen Kochbücher. Seit 1990 ist er mit Silvia Buchholz-Lafer verheiratet, das Paar hat eine Tochter und einen Sohn.

ins Spiel, die Emotion. Immer dann, wenn ich heute Dinge begreife, wenn ich verstehe, dann bekomme ich dazu eine andere Beziehung.

**Urlaub und Reisen ist für viele Menschen mit gutem Essen verbunden! Wie ist das bei Ihnen?**

Wenn wir in den Urlaub fahren, ist die erste Frage, auch unserer Kinder, wohin gehen wir essen? Unsere Kinder wollen kulinarisch etwas erleben. Das ist für unsere Familie das zentrale Thema. Und oft gehen wir dann im Urlaub gemeinsam auf den Markt, kaufen regionale Zutaten und kochen dann gemeinsam Daheim etwas, was wir im Urlaub gegessen haben und versuchen das nochmals zu interpretieren, um wieder dieses Gefühl zu haben.

Urlaub ist auch, den Mut zu besitzen, sich wirklich authentisch der Küche zu widmen, die auch vor Ort angeboten wird. Und nicht ein Lokal zu suchen, wo Schweinshaxen auf der Karte stehen.

**Welche Küchen finden Sie besonders spannend?**

Wenn es um die Präzision geht, um die wirkliche Naturnähe, ist Japan mit Sicherheit das Beste, was man sich vorstellen kann. Sehr viele Spitzenköche haben sich in Japan inspirieren lassen, von dieser Akribie und von diesen eleganten, nuancenreichen Kombinationen. Wenn es um die Raffinesse geht, ist Japan definitiv Platz 1. Dann ist sicherlich die asiatische Küche von ihrer abwechslungsreichen Vielfalt und ihrer Kultur der Produkte interessant. Wenn es um die High End Küche geht, um Luxusprodukte und deren Veredelung, dann ist Frankreich nach wie vor top. Wenn es um eine allgemeine Küche geht, dann ist Italien ein Garant, dass man Menschen begeistert.

**Haben Sie ein absolutes Lieblingsrestaurant?**

Ich habe zwei Erlebnisse, die ich Ihnen erzählen möchte. Ich habe in Österreich einen Mechaniker, der sich um meine Oldtimer küm-

mert. Ich habe ihn öfter besucht, oberhalb von Innsbruck. Da gab es in einem Gasthaus Fleischlaibchen mit Sauce, Karotten und

Kartoffelpüree. Ich hab in der Sekunde gedacht, dass meine Großmutter von den Toten auferstanden ist. So begeistert war ich.

Ein zweites Beispiel hatte ich vor nicht allzu langer Zeit, wir haben für den ZDF an der Mosel, in Trier, oben auf einem Biobauernhof ge-



Fotos: Lukas Jahn (1), Christian Böhm (1)

dreht. Da hat uns die Bäuerin zum Essen eingeladen und sich dafür entschuldigt, dass die Kartoffeln so klein seien, weil an der Mosel in dem sandigen Boden die Kartoffeln langsam wachsen und einfach nicht so groß werden. Dann hab ich sie gegessen und hab gesagt: Mensch wie gut kann eine Kartoffel schmecken! Das waren für mich zwei Erlebnisse, wo ich sage: das Produkt ist der Star und nicht der Koch.

**Sie reisen viel, worauf legen Sie Wert in einem Hotel?**

Ich habe eine Frau, die überkritisch ist, wenn es um Hotelzimmer geht. Sie sagt: wir bemühen uns in unserem Betrieb das ganze Jahr, Menschen glücklich zu machen. Daher möchte ich im Urlaub auch glücklich sein. Worauf wir gemeinsam achten ist, dass das Zimmer groß genug ist, denn wenn man 14 Tage im Urlaub ist, dann braucht man schon ein wenig Raum. Zweitens sind natürlich die Details wichtig. Genügend Handtücher, die Sauberkeit, wenn man schon bei der Anreise merkt, dass man willkommen ist. Und von mir kann man jedes Geld der Welt haben, wenn ich es mir leisten kann, wenn ich das Gefühl habe, es stimmt die Gegenleistung.

**Sie sind ja auch eng verbunden mit YTL Hotels und wir haben gehört, dass Sie gerne mit Ihrer Familie nach Pangkor Laut in Malaysia reisen?**

YTL Hotels betreue ich schon 25 Jahren, ich habe dort mindestens schon 30 Köche ausgebildet, war oft da, habe Mitarbeiter geschult. Wir haben versucht, europäische, oder deutsche Gründlichkeit mit asiatischer Dienstleistung zu verbinden.

**Welche Form von Urlaub machen Sie gerne?**

Ich mache wahnsinnig gerne kulinarische Reisen mit dem Auto. Ich war jetzt zum Beispiel mit einem Oldtimer in Kroatien. Andere fahren von einer Sehenswürdigkeit zur anderen. Ich suche besondere

Köche und Restaurants auf. Was ich auch noch gerne mache, ich sammle alles Alte, was mit Essen zu tun hat, schöne alte Teller, Gläser.

Und ich mag auch Fahrradurlaub. Ich war gerade in der Steiermark, da gibt es ja das sogenannte Genussradeln, wo man einkehrt in Gasthäusern, Buschenschanken, bei Erzeugern. Das macht wirklich Spaß, durch die schöne Landschaft zu radeln und zwischendurch einkehren, was trinken und wieder weiterfahren.

**Haben Sie einen Geheimtipp in Österreich?**

Wenn Sie mich so fragen, wo ich sehr gerne hingehge ist Pogusch bei den Reitbauers. Gut finde ich auch das Fischrestaurant El Pes-

ador in Graz, aber oft sind es kleine Gasthäuser oder Buschenschanken, die mir sehr gut gefallen. Wenn ich hier bin, möchte ich immer gerne zu Leuten gehen, wo ich das Gefühl habe, dass sie eine authentische Küche machen. Hier in Wien mag ich zum Beispiel Rudis Beisl.

**Was steht auf Ihrer Bucket List, wo wollen sie unbedingt noch hinreisen?**

Australien und Tasmanien sind für mich Ziele. Was mir zuletzt sehr gut gefallen hat war Beirut, das war phänomenal, denn Beirut hat eine exzellente vegetarische Küchenkultur. Und was ich demnächst machen möchte, ist auf jeden Fall Teheran, weil ich glaube, dass man dort viele Geschmäcker

aufnehmen kann. Und Indien steht auch schon auf dem Programm.

**Was ist für Sie Luxus?**

Luxus ist für mich Zeit zu haben, Dinge zu genießen, die meine Seele berühren. Zum Beispiel Helikopterfliegen.

**Sie haben schon rund 70 Bücher geschrieben, und sind gerade in Wien, um Ihr neuestes Buch vorzustellen.**

Ja das heißt "Johann's Küche" - das sind einfache und doch raffinierte Rezepte nach dem Motto "Schnell ist kein Feind von gut". Ein Kochbuch, mit dem man motiviert wird, selber etwas zu kochen. ➔

[www.lafer.de](http://www.lafer.de)



BUCH-TIPP

Johanns Küche



Einfach, schnell und raffiniert kochen? Ja das geht, und Johann Lafer zeigt in seinem neuesten Kochbuch „Johanns Küche“ wie. Hochwertige Lebensmittel, traditionelle Rezepte und extra Tipps verbindet der Spitzengastronom zu echten Lafer-Klassikern. Optik, Geschmack, Gesundheit und Schnelligkeit, darauf vertraut Johann Lafer und zeigt mit 60 Rezepten, dass einfach und raffiniert kein Widerspruch sind. Genaue Anleitungen, sowie Bilder der Speisen machen das Nachkochen kinderleicht. Auch die Auswahl der richtigen Lebensmittel und der idealen Küchenausstattung, die dem Leser durch Erklärungen nahegebracht werden, sind hilfreich. Die Auswahl der Gerichte ist äußerst vielseitig: Vorspeisen, Suppen, Fisch, Fleisch, Nachspeisen und auch vegetarische Variationen sind im wohl besten Kochbuch des Sommers zu finden. Erschienen im Gräfe und Unzer Verlag, 19,90 Euro.