

»Ich lasse den Erfolg nicht so sehr an mich heran. Der Druck der Außenwelt kann einen auch kaputt machen.«

**ANDREAS DÖLLERER, 35,
SPITZENKOCH**

Er kocht sie alle ein

ANDREAS DÖLLERER.
Das Haubenlokal des 35-Jährigen in Golling wurde gerade als bestes Restaurant Österreichs ausgezeichnet. Uns verrät der Lieblingskoch der Salzburger Society sein Erfolgsrezept.

Andreas Döllerer sitzt in voller Kochmontur am Computer in der Hotelrezeption, als wir ihn im Familienbetrieb Döllerer's Genusswelten in Golling treffen. Der smarte Unternehmer ist ganz und gar ein Gastronom der neuen Schule: Sein Highlight ist eine eigene Menü-App, mit der man Multimedia-Infos abrufen kann. Auf seiner Facebook-Site postet er News aus dem Döllerer-Reich: Neben dem Restaurant gehören auch ein Hotel, ein Weinhandel und eine eigene Metzgerei dazu. Der gebürtige Gollinger ist im Moment sehr eingespannt: Wenn er nicht gerade selbst am Herd steht und für sein hoch dekoriertes Restaurant (3 Hauben, „Falstaff“-Guide: Bestes Restaurant Österreichs 2014) aufkocht, gibt er sein Wissen in Kursen weiter. Diesen Frühling war er auch zu Gast in der TV-Sendung „Frisch gekocht“. Im Interview lässt der dreifache Vater tief in den Kochtopf blicken und erzählt vom Erfolgsdruck, seinem hohen Perfektionsanspruch und wie er sein Familienleben rund um den Job organisiert.

„EINES MEINER GROSSEN ZIELE IST, NOCH AUTHENTISCHER ZU KOCHEN.“

WOMAN: Sie gelten im Moment als einer der besten Köche Österreichs. Wie fühlt sich der Erfolg an?

DÖLLERER: Es ist gar kein Gefühl! Ich lasse den Erfolg nicht so sehr an mich heran. Der Erwartungsdruck der Außenwelt kann einen auch kaputt machen. Man darf es sich nicht zu Herzen nehmen, wenn man in den Medien kritisiert wird. Und genauso ist



GENIESSER-RESTAURANT. Laut „Falstaff“ das beste Restaurant Österreichs 2014. Hier probieren Gäste aus dem In- und Ausland Döllerer's 3-Hauben-Küche, die „Cuisine Alpine“.



1 Die Großfamilie Döllerer mit Andreas Döllerer und Frau Christl (links außen). Derzeit arbeiten elf Mitglieder direkt im Familienunternehmen mit. **2** Der Stammsitz der Familie, die **Döllerer Genusswelten** in Golling, wurde 2012 umfassend renoviert. **3** Nach wie vor das Herzstück des Betriebes ist die Metzgerei. Neben selbst gemachten Fleischprodukten findet man hier auch Döllerer's eigene Feinkostlinie.



es auch, wenn man gelobt wird. Natürlich sind Auszeichnungen motivierend fürs Team, und man freut sich selber auch drüber. Aber am wichtigsten ist, dass man sich selbst gut einschätzen kann. Ich weiß genau, dass wir noch sehr viele Dinge verbessern können.

WOMAN: Sie sind also am Boden geblieben!?

DÖLLERER: Ein Problem entsteht dann, wenn man glaubt, der Beste zu sein. Dann wird es gefährlich. Und das ist bei uns, Gott sei Dank, nicht der Fall. Wir können uns als österreichische Küche und auch als Haus international noch besser positionieren und präsentieren. Mein Antrieb entsteht daraus, nie ganz zufrieden zu sein.

WOMAN: Wie wird man eigentlich ein ausgezeichneter Koch? Verraten Sie uns, was dahintersteckt ...

DÖLLERER: Es geht hauptsächlich um ein Handwerk, das man zuerst in einer guten Ausbildung lernen muss. Man sollte mit den Produkten und Techniken umgehen können. Dann liegt es

an jedem Einzelnen, aus dem Handwerk ein Kunsthandwerk zu machen und einen eigenen Stil zu finden. Das ist sicherlich das Erfolgsgeheimnis der ganz Großen. Wenn man als Profi einen Teller ansieht, erkennt man die Handschrift eines solchen Meisterkoches. Daran arbeiten wir noch immer. Es ist sicher eines meiner großen Ziele, noch authentischer und noch unverwechselbarer zu kochen.

WOMAN: Sie sind extrem jung, mit 24 Jahren, zum Küchenchef geworden. Hat sich Koch schon früh als Traumberuf abgezeichnet?

DÖLLERER: Nein, aber es war klar, dass es irgendetwas in der Gastronomie wird, weil wir zu Hause den Familienbetrieb mit Gasthaus und Metzgerei hatten. Ich besuchte die Hotelfachschule in Gastein, und danach hat sich meine Liebe zur Küche erst herauskristallisiert. Unser Restaurant war damals schon vielfach ausgezeichnet und hatte bereits drei Hauben. Die Erwartungen an mich waren sehr hoch. Viele waren sich gar nicht

sicher, ob das gutgehen wird mit einem so jungen Küchenchef.

WOMAN: Was ist das Besondere an Ihrer ganz speziellen „Cuisine Alpine“?

DÖLLERER: Ich schöpfe ausschließlich aus dem genialen Fundus hier bei uns in den Alpen. So entwickelten wir letztes Jahr ein Gericht mit Gletschersand. Wir machten daraus einen Teig, in den wir Gemüse einpackten. Oder ich mache aus Vogelbeeren und Enzianwurzeln feine Speisen. Mir gefällt der kreative Prozess. Ich denke, es ist

»Mir gefällt der kreative Prozess beim Kochen. Es ist so ähnlich wie bei einem Modedesigner, nur entwerfen wir Gerichte.«

ANDREAS DÖLLERER,
ÜBER SEINEN JOB

wie beim Modedesigner, nur entwerfen wir Gerichte.

WOMAN: Holen Sie sich die Inspirationen für Ihre Gerichte auch auf Reisen?

DÖLLERER: Ja, so oft es möglich ist. Im Jänner geht es für eine Woche nach Peru. Es ist international gesehen die spannendste Ess-Destination, die es im

Moment gibt. Acht der 50 besten Restaurants in Südamerika sind in Lima. Das ist eine beeindruckende Dichte. Peru interessiert mich im Speziellen auch deshalb so besonders, weil es in den Anden eine Bergküche gibt. Ich möchte mir anschauen, wie die Köche dort Alpines interpretieren.

WOMAN: Wenn man beruflich so im Einsatz ist wie Sie, läuft man da nicht Gefahr, dass die Familie ein bisschen zu kurz kommt?

DÖLLERER: Nein, wir haben das sehr gut organisiert. Meine Frau Christl arbeitet auch im Betrieb und managt das Hotel. Wir wohnen hier, und die Kinder, Andreas ist neun, Leopold sechs und Hermann eineinhalb, sind immer da. Sie essen, spielen, leben hier. Das ist ihr Haus. Wenn wir unten arbeiten und das Babyfon läutet, ist einer von uns beiden gleich oben. So läuft das eigentlich sehr unkompliziert bei uns und wir brauchen keine Nanny. Das wollen wir auch gar nicht.

WOMAN: Welche privaten Wünsche haben Sie für die Zukunft?

DÖLLERER: Wir haben drei tolle Kinder. Wir sind sehr happy, wie es ist. Natürlich wünsche ich mir in erster Linie für meine Kinder und die Beziehung das Beste.

ANNE-LIESE PREM ■



SCHWARZBEERNOCKEN

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

ZUTATEN

400 g Schwarzbeeren, 100 g griffiges Mehl, 50 ml Milch, Butterschmalz zum Anbraten, Kristallzucker und Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG: Schwarzbeeren mit Mehl und Milch kräftig verrühren. Dabei ungefähr die Hälfte der Beeren zerquetschen, damit der Saft austritt. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und kleine Nocken der Schwarzbeermasse darin anbraten.

Nach etwa 3 Min. mit Kristallzucker bestreuen und wenden.

Abermals mit Zucker bestreuen und wieder 3 Min. braten. Mit Staubzucker bestreut servieren. Dazu passt Vanilleeis oder einfach ein Glas kalte Milch.

KARAMELLISIERTE KRAUTFLECKERL

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

ZUTATEN

400 g Nudelteig für die Fleckerl, 400 g Spitzkraut (geschnitten), 1 Zwiebel (geschnitten), 50 g Kristallzucker, 5 cl Weißweinessig, 5 cl trockener Weißwein, 1 Messerspitze gemahlener Kümmel, 250 ml Rindsuppe, 80 g Butter, 2 Tl fein gehackte Petersilie, Salz.

ZUBEREITUNG: Nudelteig etwa 2 mm dick ausrollen und mit dem Teigrad in gleichmäßige 2 x 2 cm große Rauten schneiden. Zucker karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut zugeben und mit Essig und Weißwein löschen. Butter und Kümmel zugeben, mit Rindsuppe auffüllen und etwa 10 Min. köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein, damit das Kraut eine sämige Konsistenz erhält. Fleckerl in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und unter das Kraut mischen. Mit Petersilie und Salz nochmals abschmecken.

