

PRIVAT. Didi Maier, 31, mit Gattin Christina, 32, und den Söhnen Jonas, 9 Monate (l.), und Simon, 3,5 (r.). Der Familienvater pendelt täglich von Filzmoos nach Salzburg zum Job.

»ICH KOCH ANDERS ALS DIE MAMA«

WOMAN: *War die Mama eine strenge Lehrerin?*

MAIER: Ja, aber das war mein großes Glück. Meine Mutter hat mich immer irrsinnig gefördert und unterstützt. Ich bin über mein Pensum hinausgegangen und habe sicher mehr als die üblichen acht Stunden pro Tag gearbeitet. Es war sehr anstrengend. Der Hauben-Hype war damals am Höhepunkt. Aber es hat mir geholfen, meine Lehre mit Auszeichnung abzuschließen und auch noch acht Goldmedaillen bei den Lehrlingswettbewerben zu gewinnen.

WOMAN: *Perfekte Voraussetzungen für eine große Karriere! Wie ging es für Sie dann weiter?*

MAIER: Lustigerweise konnte ich danach keine einfachen Gerichte wie ein Gulasch kochen. Ich hatte ja nur die Spitzengastronomie kennengelernt! Also ging ich zuerst in die Provence, um die traditionelle Küche zu erlernen. Die nächste Station war das Restaurant von Starkoch Dieter Müller, einem Freund meiner Mutter, in Deutschland. Dort schlitterte ich in ein Burnout. Ich war knapp 20 und hatte einen Posten in einem der gefeiertsten deutschen Gourmet-Tempel. Es war extrem stressig. Die Spitzenküche fordert einem körperlich und psychisch enorm viel ab.

WOMAN: *Wie sind Sie aus dem Tief herausgekommen?*

MAIER: Ich war vier Monate auf einem Bauernhof, habe den Stall ausgemistet und mich mit den Tieren beschäftigt. Das war die beste Therapie. Ich war überhaupt nicht mehr belastbar, und →

DIDI MAIER. Der 31-Jährige ist in einer Haubenküche aufgewachsen. Der Sohn von Gourmet-Star Johanna Maier möchte jedoch mit seinem „Didilicious“-Restaurant die Salzburger Gastronomie-Szene auf seine Weise aufmischen.

Es ist ein geschäftiger Freitag-nachmittag im Europark, als wir Didi Maier zum Gespräch im „Didilicious“ (didimaier.com) treffen. Das im September letzten Jahres eröffnete Restaurant ist voll besetzt, und rundherum wuselt es von Menschen in Salzburgs größtem Einkaufszentrum. Mitten drinnen in der offenen Schauküche werkt der Meister persönlich: Gemeinsam mit seinem Team sieht man ihn beim Pürieren von Suppen oder Anrichten von exotischen Salaten. Spontan spricht ihn ein hippes Pärchen an und lobt die Küche. „Genau so gefällt mir das. Das direkte Feedback von den Gästen hier oder auf Facebook und Twitter. Das bedeutet heutzutage viel mehr als irgendwelche Auszeichnungen“, erklärt der Jungunternehmer. Sein Konzept unterscheidet sich auch in Speisekarte und Interieur ganz klar von der traditionellen Haubenküche seiner Mutter Johanna: Modernes Design und internationale Gerichte – inspiriert von seinen vielen Reisen in Gourmetmetropolen wie Kopenhagen, Dubai oder Barcelona – bringen viel frischen Wind in die Salzburger Restaurantlandschaft. Ein Talk über Familie, Selbstverwirklichung & Lebensträume:

»Ich stehe nicht gerne im Hintergrund. Man muss sich auch mal trauen, der inneren Stimme zu folgen, und öfter etwas riskieren.«

**DIDI MAIER, 31,
KOCH & UNTERNEHMER**

„MEINE MUTTER HAT MICH ZU JEDER ZEIT IRRSINNIC GEFÖRDERT UND UNTERSTÜTZT.“
WOMAN: *Ihr stylisches Restaurant hier im Shoppingcenter ist so ganz anders als Ihr Familienbetrieb Hubertushof in Filz-*

moos. *War das bewusst ein Schritt in eine andere Richtung?*

MAIER: Ja, schon. Ich wollte zum Beispiel keinen Architekten, der mit meinen Eltern zusammengearbeitet hat, sondern etwas komplett Eigenes. Mein Restaurant soll keine Johanna-Maier-Kopie mit High-End-Preisen sein. Die Speisekarte verkörpert meine Lieblingsgerichte aus all den Ländern und Küchen, in denen ich gearbeitet habe. Es ist alles dabei, was ich als Koch bis jetzt gelernt habe. Ich will Leute auf einfachem Weg und dabei preiswert glücklich machen.

WOMAN: *Warum haben Sie sich zu diesem Schritt entschlossen, statt zu Hause weiter zu arbeiten?*

MAIER: Ich bin nach zehn Jahren im



GALANGA-SUPPE

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * * *

ZUTATEN:

1 l Geflügelfond, 25 g Galanga (ersatzweise Ingwer), 50 g Champignons (kleinwürfelig geschnitten), 1/2 TL Chili, 2 Kaffirblätter, 100 g Zitronengras, 1,5 Tomaten (kleinwürfelig geschnitten), 600 ml Kokosnussmilch, 3,5 TL Fischsauce, 1/2 Knoblauchzehe, 2,5 EL Zitronensaft, 5 Basilikumblätter, evtl. 1 Hühnerbrust

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten außer den Champignons, Tomaten und Basilikumblättern in einen Topf geben und ein Mal aufkochen. Ca. 20 Min. leicht köcheln lassen. Danach abseihen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Nochmals für ca. 10 Min. leicht köcheln. Nach Wunsch kann ein Hühnerbrüstchen mitgegart werden.

Ausland für einige Zeit in das Restaurant meiner Mutter zurückgekehrt. Es hat alles gut funktioniert und wir haben super zusammengearbeitet. Aber ich habe auch viel hinterfragt: Will ich wirklich Haubenkoch werden? Ist das etwas, das auch in Zukunft gut läuft? Ich bin ein Typ, der nicht nur im Hintergrund stehen möchte. Es ist irrsinnig schwierig, wenn deine Mutter die Johanna Maier ist. Die Gäste kommen nicht automatisch weiterhin nach Filzmoos, wenn jetzt die Söhne Didi und Johannes kochen. Also habe ich mir die Zeit genommen und mit meiner Frau gemeinsam überlegt, welchen Weg wir gehen könnten. Die Idee zum eigenen Restaurant hatte ich ja schon mit 22, aber da war es noch zu früh. Man muss sich einfach trauen, der inneren Stimme zu folgen, und öfter etwas riskieren.

WOMAN: *Man könnte annehmen, dass bei Ihrem Background der Weg zum Koch schon vorbestimmt war ...*

MAIER: Nein, gar nicht. Meine Eltern haben mir das völlig frei gelassen. Ich habe sogar Praktika in einer Tischlerei und beim Rechtsanwalt gemacht. Aber es hat sich relativ schnell herausgestellt, dass ich ein Talent fürs Kochen habe: Mit 14, 15 habe ich angefangen, bei Mama im Betrieb Gugelhupf zu backen, und es hat sofort ganz toll funktioniert. Ich habe dann zu Hause eine Lehre begonnen.



MOHNNÖDERL

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * * *

ZUTATEN:

Für den Teig: 200 g Topfen, 25 g Butter, 30 g Zucker, 70 g Weißbrotbrösel, 1 Ei, Zitronensaft, Zucker und Bourbonvanille. Für die Fülle: 100 g dunkle Schokolade (geschmolzen), 50 g Sahne (aufgekocht), 100 g Haselnussnougat, 2–3 EL Graumohn (gemahlen).

ZUBEREITUNG: Fülle: Zutaten vermischen, Kugeln formen und einfrieren. Teig: Butter, Zucker schaumig schlagen, Eier, dann Topfen hinzufügen. Mohnbrösel mit Zitronensaft und Mark der Vanilleschote abschmecken. Teig 20 Min. rasten lassen. Danach um die Mohnkugeln herum einschlagen. Je nach Größe der Knödel 8–12 Min. zugedeckt köcheln lassen. In Mohnbröseln wälzen.

Belastbarkeit ist als Koch eine Voraussetzung. Langsam habe ich mich wieder zu Hause in die Küche eingearbeitet und dann meine Frau, Christina, 32, gelernte Hotelkauffrau, kennengelernt. Nach einer Station in Triest sind wir gemeinsam nach Amsterdam und danach auf die Cayman-Inseln gezogen. Meine Frau ist immer wieder die treibende Kraft, etwa mit der Idee zur „Ladies Cake Night“, einem Backkurs, oder den „Bloomy Brews“, unserer eigenen Blütentee-Linie.

WOMAN: *Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau?*

MAIER: Ja, ganz sicherlich ist Christina ausschlaggebend für den Erfolg, den ich heute genieße. Es steht immer ein Partner im Hintergrund, der mithilft. Und es gehört auch dazu, dass man als Mann seine feminine Seite zulässt, denn die braucht man beim Kochen.

WOMAN: *Und wie kriegen Sie Job und Kinder unter einen Hut?*

MAIER: Zugegeben, es ist nicht immer leicht, aber ich bin wirklich ein sehr engagierter Vater. Ich schaue, dass ich am Abend für sie da bin und mit ihnen spiele. Wenn man Kinder hat, muss man auch Zeit für sie haben. Unsere Eltern waren wenig für uns da, weil sie den Betrieb aufbauten. Ich möchte nicht, dass meine Kinder so aufwachsen. Mein nächstes Ziel ist ein toller gemeinsamer Badeurlaub mit vielen Wasserrutschen.

A.-L. PREM ■

WEITERE COOLE KÖCHE, DIE NICHTS ANBRENNEN LASSEN

SPRITZIGE IDEEN UND GENIALE ÜBERRASCHUNGEN FÜR FEINSCHMECKER

Nicht nur während der Festspielzeit ist Salzburg eine Gourmet-Hochburg. Von diesen drei Männern am Herd lassen wir uns nur allzu gerne einkochen:



**ANDREAS SENN, 34
DER ÜBERFLIEGER.**

Ab 18.2. schlägt der Tiroler Starkoch exklusiv in Salzburg seine Zelte auf: Nach dem vorjährigen Sommergastspiel mit dem Restaurant „Heimatliebe“ verlässt er Kitzbühel und eröffnet sein eigenes „SennS Restaurant“ im Gusswerk. Man darf gespannt sein, wie der Drei-Hauben-Koch die Mozartstadt becohct.

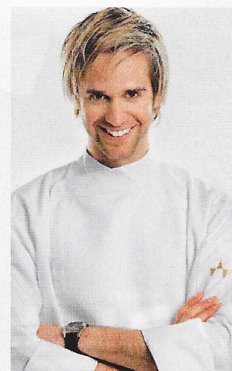
andreas-senn.com



**JÜRGEN VIGNÉ, 39
DER RAFFINIERTER.**

Mit fünf Hauben ein Fixstern in der Kochelite: Seit fünf Jahren werkt der gebürtige Niederösterreicher im Vorzeigerestaurant „Pfefferschiff“ in Salzburg-Hallwang. Grund genug unter dem Motto „5 hoch 5“ zu feiern: Noch bis 14.3. gibt es für alle Gäste 55 Tage lang ein fünfgängiges Gourmetmenü, um € 55,-.

pfefferschiff.at



**VITUS WINKLER, 32
DER SYMPATHISCHE.**

Schon vor seinem 30. Geburtstag hatte der Pongauer zwei Hauben für den elterlichen Sonnhof in St. Veit ercohct. Sein Konzept: freche, mediterrane Spezialitäten. 2012 legte er sein erstes Kochbuch („Der Essenmacher“) vor. Nebenbei baut er seine eigenen Weintrauben an, die er als Marmelade den Gästen serviert.

verwoehnhotel.at

FOTOS: HELGE KIRCHBERGER PHOTOGRAPHY, WOLFGANG PFAU, BEIGESTELLT, PRIVAT