

Johannas Familienrezept

JOHANNA MAIER. Sie gilt als beste Köchin der Welt. Für ihre vier Kinder und fünf Enkel ist sie aber einfach nur „Mama“ und „Oma“. Wir trafen die Spitzenköchin zum Talk.

Ohne harte Arbeit schafft man es nicht dorthin, wo Johanna Maier, 62, jetzt ist: Als erste und bislang einzige Köchin wurde sie vom Restaurantführer Gault-Millau mit vier Hauben und vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. Das Restaurant ihres Hotels Hubertus, wo sie gemeinsam mit ihren Söhnen Didi, 30, und Johannes, 27, kochen, ist ständig ausgebucht und ihre Kochbücher sind Verkaufsschlager. Doch Maier ist

nicht nur Karrierefrau, sondern in erster Linie liebevolle Mutter und Großmutter – Enkelkinder Nummer sechs ist gerade auf dem Weg. Wir sprachen mit der Pongauerin über Gewissensbisse, Doppelbelastung und Mutterfreuden.

„WIR HABEN ES IMMER GUT GESCHAFFT, UNSERE KONFLIKTE ZU LÖSEN“

WOMAN: Was ist für Sie das Schönste am Mutter-Sein?

MAIER: Die Liebesfähigkeit, die man entwickelt, die Verbundenheit mit den Kindern, das Gefühl, mit ihnen zu wachsen und eine emotionale Heimat zu haben. Unsere Kinder sind heute erwachsen, sie haben alle einen Beruf, stehen im Leben, tragen Verantwortung für ihre Familien und ihre Mitmenschen, das macht mich glücklich.

WOMAN: Hatten Sie je das Gefühl, sich

FAMILIENMENSCH. An Feiertagen kommt die ganze Family zusammen. Johanna Maier genießt diese Momente im Kreise ihrer Lieben.

zwischen Kindern und Karriere entscheiden zu müssen?

MAIER: Nein, diese Frage hat sich so nie gestellt. Durch das Miteinander in unserem Familienbetrieb, der ja auch unser Zuhause ist, war eigentlich immer einer von uns für die Kinder da.

WOMAN: Hatten Sie Ihren Kindern gegenüber manchmal ein schlechtes Gewissen, wenn die besonders viel gearbeitet haben?

MAIER: Es ist für niemanden leicht, Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen. Das ist eine enorme Aufgabe, die immer mit Sorgen und Fehler verbunden ist. Natürlich meldet sich dann auch ab und zu das schlechte Gewissen. Rückblickend würde ich bestimmt wieder kochen. Aber ich würde es mit weniger Druck versuchen und mehr Wert auf meine eigene Lebensqualität legen.

WOMAN: Haben Ihnen Ihre Kinder jemals deswegen Vorwürfe gemacht?

MAIER: Ja, vor allem während der Pubertät, wenn die Kinder ihren eigenen Weg suchen und erkennen, dass auch Eltern ihre Schwächen haben. Zu einem erfüllten Leben gehören auch Gegensätze: Freude und Ärger, Glück und Traurigkeit. Wir haben es in unserer Familie immer ganz gut geschafft, die Balance wieder herzustellen und unsere Konflikte zu lösen.

WOMAN: Was ist das Wichtigste, das Sie Ihren Kindern mitgegeben haben?

MAIER: Auf alle Fälle ein gesundes Ernährungsbewusstsein, den Respekt vor unseren Lebensmitteln und der Natur und die Bedeutung einer guten gemeinsamen Mahlzeit. Außerdem, so hoffe ich, Mitgefühl und sozia-

le Verantwortung, aber auch die Fähigkeit und das Durchhaltevermögen, die Hochs und Tiefs des Lebens gut zu bewältigen.

WOMAN: Wie wurden Sie selbst erzogen?

MAIER: Ich hatte eine schwierige Kindheit, aber eine liebevolle Großmutter, die mich sehr geprägt hat.

WOMAN: Wollten Ihre Söhne schon immer Köche werden?

MAIER: Sie sind in den Betrieb hineingeboren worden und mit dem Kochen aufgewachsen. Natürlich hatten sie auch andere Träume und sie waren auch unterwegs in der Welt, um zu sehen, was das Leben sonst noch zu bieten hat. Aber sie sind immer wieder zurückgekommen und für uns Eltern ist es natürlich ein großes Glück, dass sie Talent und Freude am Kochen haben und ihre Erfüllung ebenfalls im Gastgewerbe finden.

WOMAN: Sie gelten als beste Köchin der Welt – war es für Ihre Kinder manchmal schwer, in Ihrem Schatten zu stehen?



TOLLES TEAM. In ihrem Hotel Hubertus in Filzmoos steht Maier gemeinsam mit ihren Söhnen Johannes und Didi am Herd.



MAIER: Ich glaub schon, dass es schwierig ist, denn Kinder tendieren natürlich dazu, den Eltern beweisen zu wollen, dass sie es auch alleine schaffen. Andererseits habe ich meinen Söhnen immer auch die Möglichkeit gegeben, ihre eigenen Ideen einzubringen, das tut ja auch unserem Betrieb sehr gut.

WOMAN: Glauben Sie, dass Familienbetriebe generell besser funktionieren?

MAIER: Ja, ich denke, dass Unternehmen, in denen Eigentum und Führung eine Einheit bilden, stabiler sind. Man ist in den Entscheidungen flexibler, möglicherweise auch vorsichtiger und man denkt viel langfristiger, weil man in Generationen denkt.

1 _ Maier mit Tochter Simone, 42, und Enkeltochter Marie, inzwischen 3. **2** _ Maier beim Zubereiten von Köstlichkeiten für die „Filzmooser Genussnacht“ in ihrem Hotel Hubertus. **3** _ Johanna Maier mit Ehemann Dietmar, 65. Mit ihm ist sie seit 42 Jahren verheiratet. Das Hotel Hubertus übernahm das Paar von Dietmars Eltern.

WOMAN: Ihre Tochter Simone leitet das Hotel Ronacher in Kärnten – arbeitet Ihr Sohn Tobias ebenfalls im Gastgewerbe?

MAIER: Tobias ist auch ausgebildeter Koch, arbeitet aber als Sozialpädagoge und betreut sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche. Gesunde Ernährung ist ihm ein großes Anliegen und er versucht auch, das den Kindern zu vermitteln.

WOMAN: Werden Ihre Kinder das Hotel Hubertus übernehmen, wenn Sie und Ihr Mann sich zur Ruhe setzen?

MAIER: Ich denke schon, dass sie unsere Hotel auf ihre Art und Weise weiterentwickeln werden. Aber vorerst macht unser Sohn Didi Ende August im Europark sein eigenes Lokal auf und in Kürze wird er zum zweiten Mal Vater. Auch Johannes hat viele eigene Ideen. Am Ende werden wir eine gute Lösung für alle finden. Darauf vertraue ich, weil wir das immer geschafft haben.

KATRIN SCHMOLL ■