

Der entschleunigte Koch

Hans Jörg Bachmeier setzt auf gehobene Küche mit einfachen Mitteln. Damit hat er es nicht nur zum Chef des Restaurants Blauer Bock gebracht, sondern auch zu einer eigenen Serie im Bayerischen Fernsehen

VON FRANZ KOTTEDEK

Sauerkraut! Das ist es! „Mein Vater hat schon immer die Geschichte erzählt von Seefahrern aus Bayern, die immer ein Fass Sauerkraut mit aufs Schiff genommen haben“, sagt Hans Jörg Bachmeier, „das waren dann die einzigen, die keinen Skorbut gekriegt haben.“ Weil Sauerkraut eben extrem viele Vitamine enthält. Wer im Winter einmal pro Woche Sauerkraut esse, der bleibe von Erkältungen verschont. Bachmeier: „Da hast du einen Vitamin-C-Haushalt beieinander“, für den musst du sonst einen Haufen Nahrungsergänzungsmittel einschmeißen.“ Viel Unbill entstehe sowieso „nur durch die Tablettenfresserei. Würden sich die Leute richtig ernähren, wären sie viel weniger krank.“

Wenn man Hans Jörg Bachmeier so reden hört, fühlt man sich ein wenig an Alfons Schuhbeck erinnert. Bloß dass der vermutlich statt von Sauerkraut von Ingwer geschwärmt hätte, der einem bekanntlich in jeder Lebenslage „die Wadl fiere richtet“, wie es der Küchenmeister vom Platz gerne formuliert. In der Tat gibt es mancherlei Gemeinsamkeiten zwischen den beiden Kochkünstlern, sie haben sogar schon mal eine Zeitlang zusammengearbeitet. Schuhbeck ist praktisch pausenlos irgendwo im Fernsehen mit Kochsendungen vertreten, Hans Jörg Bachmeier hat im Bayerischen Fernsehen eine Sendereihe, sie heißt „Einfach. Gut. Bachmeier“, und pro Jahr gibt es um die sechs Folgen davon, nicht mehr. „Klar könnte ich mir ein paar mehr vorstellen“, sagt er, „aber man muss da nicht dauernd mein Gesicht sehen, das hält ja keiner aus.“

Aus dieser Aussage kann man schon mal herauslesen, dass es doch auch erhebliche Unterschiede zwischen den beiden gibt. Bachmeier ist vielleicht eine stark entschleunigte Variante von Schuhbeck. Beide haben eine gewisse Vorliebe für regionale Traditionen in der Küche und neigen nicht zu haltlosen Übertreibungen, was die Kochkunst angeht. Der eine ist aber mehr Unternehmer, der andere sieht sich eher als kulinarischer Kunsthandwerker von gehobenem Anspruch.

Bachmeier ist in gewissem Sinne eine stark entschleunigte Version von Alfons Schuhbeck

Hans Jörg Bachmeier kam 1966 im niederbayerischen Eggenfelden zur Welt, und das etwas abgegriffene Bild, dass ihm der spätere Beruf schon in die Wiege gelegt worden ist, trifft in seinem Fall zu. Die Eltern hatten Ende der Fünfzigerjahre dort eine Gastwirtschaft mit Café aufgemacht, dann kamen ein paar Fremdenzimmer hinzu, und schließlich mauserte sich das Unternehmen zum Hotel Bachmeier. Der kleine Hans Jörg durfte schon früh mithelfen, später dann war das an betriebsamen Tagen im Familienbetrieb Pflicht. Es war logisch, dass die Sache zu einer Kochlehre führen würde, die fing er im elterlichen Betrieb an und wechselte dann, sobald dort die Stelle frei wurde, zum Restaurant Kupferfanne in FÜRTH, das damals noch einen Stern im Michelin hatte. „Da habe ich dann erst so richtig Lust aufs Kochen bekommen“, sagt er heute, „da habe ich erst gemerkt, was man in so einer Küche alles anstellen kann.“

Es erwachte also ein gewisser Ehrgeiz im jungen Bachmeier, der freilich erst einmal durch die Bundeswehr gebremst wurde. Nach der Grundausbildung kam er zu den Panzerfahrern. Und nachdem er im Manöver vor allem durch Einfallreichtum in Verpflegungsangelegenheiten aufgefallen war – er versteckte zum Beispiel Salami und Brot für die ganze Mannschaft im Kanonenrohr –, durfte er fortan als Kellner im Offizierskasino tätig sein.

Sogenannte Service-Jobs übernahm der junge Koch in seiner Karriere des Öfteren. Nach der Bundeswehrzeit half er zum Beispiel in München in Regina's Cocktail-Lounge als Kellner aus. Und weil die direkt neben dem Drei-Sterne-Restaurant Aubergine lag, lernte er bald auch Eckart Witzigmann kennen. Den „Chef“, wie ihn Bach-

meier heute noch ehrfürchtig nennt. In der Aubergine war zwar keine Stelle als Koch frei, aber es taten sich doch Verbindungen auf. Bachmeier kochte erst in Schuhbecks neuem Restaurant, kam dann ins Tantris, wo ihn Heinz Winkler 1988 vorläufig als Commis de Rang anstellte, als Kellner also. „Der damalige Restaurantchef Peter Kluge bekam mich als niederbayerischen Rohdiamanten“, sagt Bachmeier und lacht, „von dem habe ich wahnsinnig viel gelernt, damit ich mich in so einem Laden auch richtig bewegen und reden konnte.“

Als er das dann draufhatte, rief wieder Eggenfelden: Sein Vater war krank geworden, die Familie brauchte Hilfe, und die folgenden acht Jahre führte er den Betrieb mit seiner Mutter weiter. Bis er sich dann mit den Eltern wieder überwarf, weil beide andere Vorstellungen hatten, wie es weitergehen sollte mit dem Hotel und dem Restaurant. Seine Vorstellungen gingen in Richtung gehobener Küche. Und die suchte er nun anderswo zu verwirklichen. Ein Jahr lang in München bei Käfer, dann in Köln, wo Witzigmanns ehemaliger Sous-Chef Patrick Jarosch ein Sterne-Restaurant aufziehen wollte, später dann auch mal kurzzeitig in New York. Und schließlich um das Jahr 2000 herum dann, auch das eine wichtige Erfahrung, bei der Palazzo-Zelttournee von Eckart Witzigmann. Er konnte mit „dem Chef“ zusammen an der Entwicklung des Konzepts und der Menüs mitarbeiten und sich viel abschauen.

Im Restaurant Blauer Bock hat er erkennbar seine Bestimmung gefunden

Vier Jahre später kam dann das Angebot, selber Chef zu werden, im Restaurant des Hotels „Blauer Bock“ am Sebastiansplatz, direkt gegenüber der Schrannehalle am Viktualienmarkt. Hier hat Bachmeier erkennbar seine Bestimmung gefunden, kann das, was er die vielen Jahre vorher an Anregungen aufgenommen hat, umsetzen. Und er ist nach wie vor am Lernen, sagt er. „Es ist ja nicht so, dass man ein Buch aufschlägt und das dann nachkocht“, sagt er, „sondern ich muss das Produkt, mit dem ich arbeite, schon auch verstehen.“ Für ihn heißt das auch: Beschränkung auf das Wesentliche. Ein gutes Gericht sollte in seinen Augen auf nicht mehr als drei oder vier Komponenten aufbauen: „Wenn ich Geflügel habe, Lauch und Trüffel – das kann man wunderbar miteinander verbinden. Da brauche ich das ganze Chichi mit 45 verschiedenen Tüpfeln auf dem Teller und einem Macaron noch dazu wirklich nicht.“

Die guten Produkte holt er zweimal in der Woche persönlich aus der Großmarkthalle oder besorgt sie von Lieferanten, die er schon länger kennt. Wichtig ist ihm saisonale Ware. Was dem Rhythmus der Natur entspricht, kann für den Menschen nicht verkehrt sein. Überhaupt, der Rhythmus des Lebens. Dass die Leute mittags am Rindermarkt sitzen und ein Subway-Sandwich oder irgendwas vom Chinesen direkt aus der Alufolie in sich hineinstopfen, das findet er fürchtbar. Dass man sich früher zu einem warmen Mittagessen in die Wirtschaft setzte und sich dafür Zeit ließ, das sei doch vernünftig gewesen.

Nein, ein Hektiker ist Hans Jörg Bachmeier nicht. Zumindest nicht, wenn man ihn morgens im Großmarkt antrifft. Oder früher auch mal nachmittags in der Schrannehalle, mit einem Glas Champagner, als es dort noch ein Tantris-Stand gab. Entschleunigung hat ihren Sinn, findet er. Und so schlimm es damals im August 2012 war, als im Restaurant morgens um neun Uhr die Decke herunterkam und das Lokal danach vier Monate lang geschlossen werden musste, um den Altbau umfassend zu sanieren: Immerhin hatte er dann Zeit, ein Kochbuch zu seiner gleichnamigen Fernsehserie zu schreiben und neue Rezepte auszuprobieren. Sicher, anders wäre es ihm lieber gewesen. Aber gegen Schicksalsschläge ist nun mal kein (Sauer-)Kraut gewachsen. Manche Wunden heilt eben erst die Zeit: Inzwischen brummt der Laden wieder fast so wie vor der Zwangspause.



Der Blauer Bock hat wieder einen Ruf unter den Münchner Feinschmeckern. Zu verdanken hat er das vor allem seinem Küchenchef Hans Jörg Bachmeier, der nicht zu Übertreibungen neigt und am liebsten nur mit drei bis vier Komponenten kocht. FOTO: STEPHAN RUMPF