

# DIE GESCHMÄCKER DER GANZEN WELT



*Ich bin ein bissl ein rastloser Mensch.  
Ich bin immer auf der Suche nach neuen Geschmäckern.*

LORENZ MARIA GRIESSER

Manchmal geht es im Leben auf überraschenden Wegen. Lorenz Maria Griesser ist seit 2019 Küchenchef im Restaurant Hieronymus in Unterammergau. Geboren wurde er in Tirol, in der Nähe von Innsbruck – also gar nicht so weit entfernt. Dennoch hat er einen weiten Weg zurückgelegt, um hier zu landen. An einem Ort, an dem er sich zu Hause fühlt, und in einer Küche, die ganz auf seine Vorstellungen zugeschnitten ist.

## DER TON MACHT AUCH IN DER KÜCHE DIE MUSIK

Es gibt Dinge, die spürt ein Gast in dem Augenblick, in dem er ein Lokal betritt. Davon ist Lorenz Maria Griesser überzeugt. Beispielsweise, ob der menschliche Umgang miteinander stimmt. Das ist in etwa so, wie das gute Gefühl, das man hat, wenn man dem großgewachsenen Küchenchef zum ersten Mal gegenübersteht und ein freundliches Lächeln über sein Gesicht huscht. Allerdings ist die Küche eines Restaurants ein Ort, an dem es mitunter hektisch zugeht, wo Konzentration und starke Nerven gefragt sind, wenn viele Essen zur gleichen Zeit entstehen müssen. Außerdem ist es ein Ort, der traditionell hierarchisch ausgerichtet ist und an dem es leicht passiert, dass der Ton im Eifer des Gefechts auch mal grob wird. Das hat Griesser in seiner Zeit in der Spitzengastronomie selbst oft genug erlebt. Warum er heute sagt: „In meiner Küche wird nicht geschrien“, warum er die Küche in seinem Lokal am liebsten direkt mit dem Gastraum verbindet, das hat mit seiner Geschichte zu tun, mit einem Kochwettbewerb und mit seiner Leidenschaft für die Kunst.

## KUNST ERÖFFNET NEUE HORIZONTE

2009 hat sich Lorenz Maria Griesser an einem Wettbewerb der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ beteiligt. Damals arbeitete er im Restaurant St. Benoît in Oberammergau. Es ging, wie er erzählt, darum, ein einfaches aber raffiniertes Fischgericht zu kreieren. Mit seinem Rezept gewann er den ersten Preis und natürlich war auch sein damaliger Chef stolz darauf. Als eine Art Prämie für diesen Sieg wünschte sich Griesser nicht etwa Geld. Er bat darum, eine Ausstellung seiner Bilder in den Räumen des Restaurants machen zu können. Denn in seiner Freizeit war er schon damals ein begeisterter Maler. Zur Vernissage waren die Stammgäste des Hauses eingeladen, und einer von ihnen war der Unternehmer Christian Zott aus Unterammergau. Er wurde nicht nur sein erster Käufer. Die gemeinsame Leidenschaft für Kunst und gutes Essen brachte die beiden Männer freundschaftlich zusammen. Man traf sich, um gemeinsam zu kochen, und eines Tages machte Christian Zott den Vorschlag, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Das fand auch Griesser reizvoll. Drei Standorte standen damals im Raum und Griesser wählte den, der am weitesten von der Heimat entfernt war: Singapur. Dort gab es eine Immobilie, die zur Firma von Christian Zott gehörte. Auf einem zehntägigen Trip nach Singapur lernte Lorenz Maria Griesser den Inselstaat zwischen Malaysia und Indonesien kennen und 2014 wurde dort das Restaurant „True Alps“ eröffnet. Zott und Griesser hatten lange überlegt, was für eine Art von Restaurant sie be-





treiben wollten, und mit der Idee, die Küche sämtlicher am Alpenrand gelegenen Länder, von Frankreich bis Slowenien, in ihrem Restaurant zusammenzubringen und zeitgemäß zu interpretieren, lagen sie genau richtig.

#### KÜCHENSPRACHE IST INTERNATIONAL

Für Lorenz Maria Griesser war das ein großer Schritt, der ihm viele neue Erfahrungen bescherte, ein Erlebnis, das seinen persönlichen Horizont enorm erweiterte. Obwohl er auch sagt, die ersten Monate seien „die Hölle“ gewesen, da seine Eng-

lischkenntnisse nicht wirklich ausreichten, um sich gut zu verständigen. Dafür, so erzählt er, habe er gemerkt, dass das Kochen eine eigene und internationale Sprache ist. In der Küche hatte er nie Schwierigkeiten, sich verständlich zu machen. Den Aufenthalt in der Küche hatte Griesser bereits als Kind geliebt. In der Küche, erzählt er, fühlt er sich zu Hause. Während seiner Zeit in Asien hat Griesser nicht nur viel Neues erlebt, er hat auch seine Einstellungen und Erfahrungen neu überdacht. In der Küche in Asien, erzählt er, geht es deutlich anders zu als in Europa. Einmal sei es ihm passiert, dass er



**Sicherheit ist etwas Persönliches**

Klaus Edelbauer, Jan Kollmann & Markus Jais – ihr Team der  
**Bezirksdirektion Hans Laber OHG**  
 Obermarkt 6, 82418 Murnau  
 Tel. 08841 1397  
 info.laber@continentale.de



**IRMIS  
 KLEINBUSREISEN**  
 bis maximal 16 Personen



IRMI BADER  
 Augustinerstr. 2  
 82401 Rottenbuch  
 Tel. 088679130888  
 irmis.kleinbusreisen@t-online.de

[www.holz-fiechtner.de](http://www.holz-fiechtner.de) **Holz**  
*Fiechtner*



**HOLZFACHHANDEL**

**HOLZ FIECHTNER**  
 Hauptbetrieb: Auweg 1 · 82439 Großweil  
 Tel. 08851.615301  
 Zweigbetrieb: Säggstr.13 · 82549 Königsdorf  
 Tel. 08179.1282

einen Mitarbeiter vor den anderen gemäßregelt hat. Vielleicht hat er ihn auch „zusammengeschissen“, auch wenn das nicht seine Absicht gewesen war. Jedenfalls sei der Mitarbeiter anschließend zu ihm gekommen und habe erklärt, er könne am nächsten Tag nicht mehr kommen, weil er vor den Kollegen sein Gesicht verloren habe. Solche Erfahrungen brachten Griesser dazu, seinen Umgang mit den Mitarbeitern zu überdenken.

### KEIN HOLUNDER IN SINGAPUR

Natürlich hat er viele Dinge in Singapur kennengelernt. Neue Geschmäcker, überraschende Gerichte. „Singapur ist ein Meltingpot“, so Griesser, der heute eine interessante Sprechweise hat: Er spricht mit den kehligen Lauten des Tiroler Dialekts und mischt immer wieder englische Brocken in seine Rede. In Singapur standen ihm die Zutaten aus aller Welt zur Verfügung, was ihn am Anfang „total überfordert“ habe. Wenn man Fleisch kaufte, gab es zig Arten, in denen es geschnitten war – je nachdem, für welche Küche es verwendet wurde. Zum Glück gab es auch einen Laden mit deutschen Produkten, und wenn man bereit war, den entsprechenden Preis zu zahlen, konnte man dort fast alles bekommen. Vom Sauerkraut bis zum Weißwurstsenf. „Nur Holunderblüten gab es nicht“, erinnert sich Griesser, der es liebt, mit selbstgemachtem Holundersirup und Holunderblütenöl zu arbeiten.

### GLÄSERNE KÜCHE IN UNTERAMMERGAU

2017 wurde das Restaurant geschlossen und Christian Zott ging zurück nach Deutschland. Für Griesser aber war das Abenteuer Asien noch nicht zu Ende. Ein Jahr lang bereiste er die umliegenden Länder. Gerade, als er einen neuen Job in einem anderen Restaurant antreten wollte, kam eine Nachricht von Christian Zott: „Es ist Zeit heimzukommen.“ Denn Zott hatte ein langgehegtes Projekt wieder in Angriff genommen: ein Firmenzentrum mit Kunsthalle, Hotel und Restaurant in seiner Heimat, im Ammertal. So kam auch Lorenz Maria Griesser wieder zurück ins Ammertal, um mit seinem Erfahrungsschatz erneut ein Restaurant zu führen, bei dem alles ganz nach seinen Vorstellungen eingerichtet wurde. Wichtig ist es ihm zum Beispiel, dass die Küche nicht von den Gästen getrennt ist. Durch eine große Glasscheibe kann der Gast direkt hineinschauen. Eine großzügige Grillstation bildet den Mittelpunkt des Gastraumes, in dem auch die verglasten Kühlschränke stehen. Man

kann das Fleisch sehen, das später den Weg auf den Teller findet. Ebenso wie das Gemüse. Auch „die größten Knochen im Ammertal“, so genannte Tomahawk-Steaks, und manchmal ein halber Rinderrücken, der im Dry-age-Verfahren reift, sind hier zu finden. Allerdings hat Griesser sich auf seinen Reisen durch Asien auch zu vielen vegetarischen und veganen Gerichten inspirieren lassen, die er nun seinen Gästen anbietet.

Für Lorenz Maria Griesser ist das Hieronymus in Unterammergau der Ort, an dem er sich vorstellen kann, zu bleiben und eine Familie zu gründen. Und zwar mit seiner Freundin, die er in Singapur kennengelernt hat und die in ein paar Wochen nachkommen wird. Und alles hat mit einem Kochwettbewerb begonnen – oder wahrscheinlich noch viel früher, in der Küche seiner Mutter in Absam/Tirol.

Heribert Riesenhuber 



**AOK**  
Die Gesundheitskasse. **BAYERN**

Scannen und nächste Geschäftsstelle finden

**Wir sind in Murnau und wo man füreinander da ist**

Unsere 75 Pflegeberater helfen Ihnen, eine individuelle Lösung zu finden – damit auch Sie einfach mal wieder unbeschwert lachen können.

[www.aok.de/bayern/pflege](http://www.aok.de/bayern/pflege)

Einfach nah. Meine AOK.  
Garmisch-Partenkirchen

MADE IN GARMISCH  
Custombikes der Sonderklasse

Titel: Christian Lutz  
Foto: Florian Warnecke

# Melange

das magazin

IM SÜDEN  
BAYERN



**TERESA GLATZ**  
Kunst mit der  
Kettensäge

**FREDY SANDNER**  
Ein Exil-Murmann

**LORENZ MARIEN  
GRIESSE**  
Die Geschmäcker  
der ganzen Welt