

# Starkoch setzt auf radikale Reduktion

Weniger ist mehr: Norbert Niederkofler gastiert im Unterammergauer Restaurant Hieronymus

VON ANDREAS MAYR

Unterammergau – Den ersten Wein, den sie trinken, trägt einen etwas verruchten Namen: Naked Rosé, der nackte Rosé, Jahrgang 2019, zwölf Prozent Alkohol, trocken, Schaf auf dem Etikett. Aber direkt Entwarnung. Nackt heißt in diesem Fall nicht mehr als natürlich, erklärt Winzer Gernot Heinrich. Mehr muss man dann eigentlich auch nicht wissen, um das Konzept des ganzen Abends im Restaurant „Hieronymus“ in Unterammergau zu fassen.

Inhaber Christian Zott hat am Freitag Norbert Niederkofler aus Südtirol eingeladen, ein Star der italienischen Küche. Wobei er das selbst nicht gerne hört. Der

„Ich möchte ein Team an Köchen schaffen, das beständig hier bleibt.“

Unterammergauer Christian Zott, Inhaber des Hieronymus, über das künftige Konzept.

59-Jährige hat seine drei Michelin-Sterne nicht erhalten, weil er den Gästen gibt, „was sie in Tokio und Singapur auch essen können“, wie er's ausdrückt. Sondern weil Niederkofler die radikale Reduktion in der Küche betreibt.

Er kocht ohne Olivenöl, weil Oliven nun einmal in 1700 Meter Höhe – so hoch liegt sein Restaurant St. Hubertus – nicht wachsen. Er verzichtet auf Zitrusfrüchte aus demselben Grund – und weil er kein Obst oder Gemü-



Schmeichelt dem Gaumen: (v. l.): Lorenz Grießer, Gernot Heinrich und Norbert Niederkofler bei der Weinprobe in der Küche, bevor das acht-Gänge-Menü startet.

FOTOS: MAYR

se aus Gewächshäusern verarbeitet. Er verwendet wirklich jeden Teil eines Rindes, auch die Ohren, die Zunge oder das Zwerchfell. Niederkofler hat diesen Ansatz „Cook the Mountain“ genannt.

Er kocht natürlich nicht den Berg, aber er kocht so ziemlich mit allem, was am Berg wächst, und nur damit. 50 Bauern beliefern sein Haus. Über sie hat er mit Gattin Christine Lasta ein Buch geschrieben. Die Landwirte sind die Protagonisten eines Werkes, das ohne Hauptdarsteller auskommt. „Das sind die wichtigen Leute“, betont Lasta.

Es hat ja wirklich viele Kri-



Nur Zutaten aus der Region verarbeiten die Köche im „Hieronymus“ in Unterammergau.

tiker gegeben, die gesagt haben: „Hört mit dem Schmarrn auf.“ Und natürlich war auch nicht damit zu rechnen, dass sich der Guide Michelin zu diesem Ansatz bekennt und damit auch gegen die französische Cuisine. „Viel mehr das kulturelle Konzept“ habe man ausgezeichnet, sagt Niederkofler. Der Koch verordnet die Rückkehr zur nachhaltigen Landwirtschaft. Ansonsten funktioniert das langfristig mit bald acht Milliarden Menschen nicht.

Am Freitag nun hat er in Unterammergau gekocht, wie nur Norbert Niederkofler kocht. Acht Gänge, die Hälfte von ihm, die Hälfte von Lo-

renz Grießer, Küchenchef im Hieronymus. Grießer hat bereits im Frühjahr Fichtenspitzen gesammelt und fermentiert, weil der Starkoch aus Südtirol eigentlich viel früher hätte kommen sollen. Die Brennnesseln, die später auf dem Tisch landeten, wachsen wirklich vor Grießers Haustüre. Das Reh, so erzählt er es, lief noch vor ein paar Tagen durch den Wald bei Linderhof. Diese Handschrift will Inhaber Zott in den nächsten zwei, drei Jahren formen und verfeinern. „Ich möchte ein Team an Köchen schaffen, das beständig hier bleibt.“ Sozusagen ein Mini-Hubertus im Ammertal, denn man muss zunächst den Meister kopiert haben, um Meister seines eigenen Stils zu werden. Das sagt Zott zwar über Kunst, aber irgendwie ist ja auch Küche Kunst.

Und die spricht viele an. Den Newsletter des Restaurants haben mittlerweile 1500 Gäste abonniert. Die 150 Plätze waren in sechs Stunden ausgebucht. Blöderweise erlaubten die Vorgaben nur ein Drittel. In den etwa vier Stunden erfuhren die Gäste von Gernot Heinrichs Weinen, die manchmal komplett ohne Zusatzstoffe auskommen, bei Kritikern nicht immer gut ankommen, aber das muss nichts heißen. Am Freitagmorgen hat der Winzer eine Mail empfangen. Darin gratuliert man ihm zum Preis für den „Besten alternativen Wein des Jahres“. Christine Lasta las einige Zeilen aus ihrem Buch. Und dann kam auch Norbert Niederkofler. Er servierte selbst. Für selbstverständlich hält er das. Ein Restaurant soll ein „bissl Esszimmer“ sein.

## IHRE REDAKTION

für die Gemeinden

Ettal  
Oberammergau  
Unterammergau  
Altenau  
Saulgrub  
Bad Kohlgrub  
Bad  
Bayersoien

Ludwig Hutter  
Telefon 0 88 21/7 57 25  
E-Mail:  
ammertal@gap-tagblatt.de

## IN KÜRZE

### Oberammergau Eigenbetrieb Kultur präsentiert Ergebnis

Zahlen legt am Mittwoch, 28. Oktober, der Eigenbetrieb Oberammergau Kultur im Werkausschuss des Gemeinderats auf den Tisch. Die öffentliche Sitzung beginnt um 19 Uhr im Ammergauer Haus. CS

### Bad Bayersoien Gemeinderat tritt morgen zusammen

An der neuen Echelsbacher Brücke soll ein Info-Pavillon entstehen. Über eine finanzielle Beteiligung unterhält sich am morgigen Dienstag der Gemeinderat Bad Bayersoien. Dieser tritt um 19.30 Uhr zur öffentlichen Sitzung im Dorfstadl zusammen. Weitere Tagesordnungspunkte sind unter anderem: die Anschaffung einer Tempo-Messanlage sowie der Planungsstand zum Ausbau der Schöffauer Straße und zur Sanierung des Wasserleitungsnetzes. CS

### Bad Kohlgrub Lampl: Tenne soll Trausaal werden

Viel Geld hat der Steuerzahler in die Sanierung des Lampl-Anwesens gesteckt. Nun soll die Tenne des renovierten Anwesens zum Trausaal umfunktioniert werden. Darüber und beispielsweise über eine Außenbereichssatzung für den Weiler Steigrain diskutiert der Gemeinderat Bad Kohlgrub am morgigen Dienstag. Die Sitzung findet um 19.30 Uhr im Kursaal statt.

### Altenau Saisonstart mit Gedächtnisschießen

Die Zimmerstutzen-Gesellschaft Altenau startet am kommenden Wochenende in die neue Saison – und zwar mit dem Anfangs- und Toni-Bartl-Gedächtnisschießen. Die Teilnehmer können am Freitag, 30. Oktober, von 18.30 bis 22 Uhr sowie am Samstag, 31. Oktober, von 18 bis 20 Uhr im Schützenhaus anlegen. Das erste Vortelschießen steht am Freitag, 6. November, dort auf dem Programm. CS

## Desinfektionsmittel statt Weihwasser

LEONHARDI Statt des traditionellen Rittes gibt es eine Messe im Freien – Über 100 Gläubige vor Ort

Unterammergau – Es herrscht Kaiserwetter am Sonntag. Besser kann es für Leonhardi nicht sein. Auf dem Vorplatz der St.-Nikolaus-Kirche in Unterammergau ist alles für den kirchlichen Segen vorbereitet. Die traditionelle Leonhardi-Fahrt musste allerdings – aufgrund der Corona-Bestimmungen – bekanntlich abgesagt werden. Den Altar bauen Helfer dennoch auf dem Vorplatz der Kirche auf. Bringen Stühle herbei. Legen Masken und Desinfektionsmittel für die Gläubigen griffbereit aus. Der Abstand zwischen den Sitzen wird penibel abgemessen. Alles muss seine Ordnung haben.

Drei Reiterinnen kommen mit ihren zwei Pferden und einem Pony zur Messe hinzu. „Die Pferde sind stellvertretend für alle Tiere heute hier, um den kirchlichen Segen zu bekommen“, sagt Anton Speer, Vorsitzender des Un-



Eine außergewöhnliche Messe hält Dekan Thomas Gröner, der sich vorab die Hände desinfiziert.

FOTOS: BARTL

terammergauer Leonhardivereins. Ehrenvorsitzender Hubert Daser und Speer gehen zu den Vierbeinern, be-

grüßen die Reiterinnen. Es wird gelacht, die Stimmung ist trotz des abgesagten Rittes prächtig. Die Beteiligten



Hoch zu Ross sind (h. v. l.) Elisabeth Daser, Johanna Rohrmoser und Heidi Mayr mit Hubert Daser (!) und Anton Speer.

machen das Beste aus der Situation. Über 100 Gläubige folgen der Einladung für den Segen der Kirche. Den gibt es

von Dekan Thomas Gröner, der eine etwas andere Heilige Messe als sonst zelebriert. „Ich hoffe, dass wir nächstes

Jahr wieder Leonhardi ohne Corona feiern können“, sagt Speer. „Wir müssen aufeinander schauen. Nur gemeinsam können wir die Pandemie durchstehen“, versichert der Landrat.

Für die Kommunion steht

### Gläubige und Tiere gesegnet

schon das Desinfektionsmittel parat. Der Dekan lässt es sich reichen, um seine Hände zu behandeln, damit er im Anschluss die Kommunion an die Gläubigen verteilen kann.

Der kirchliche Segen für die Tiere durfte im Anschluss natürlich nicht fehlen. Eine Leonhardifeier mit mehr Desinfektionsmittel als Weihwasser hat es so in der Geschichte von Unterammergau wohl noch nicht gegeben. DOMINIK BARTL

## DA SCHAU HER ...



In warmes Abendlicht ist die Gaspers-Kapelle nahe Altenau getaucht.

FOTO: JOHANN STROBL

## LADENANGEBOTE vom 26.10.20 – 31.10.20:

www.haller-metzgerei.de

Schweineschnitzel, ohne Knochen	kg € 7,79
magere Rinder-Hochrippe, zart gelagert von jungen Färsen aus der Region	kg € 9,99
Hackfleisch gemischt, Schwein/Rind stets frisch durchgedreht	kg € 5,35
rauchfrische Stadtwurst und Lyoner im Ring oder für Wurstsalat geschnitten	kg € 9,35 kg € 10,79
Knoblauchwurst und Paprikaspeckwurst aus eigener Herstellung	kg € 8,79
Paprikabeißer und Pfefferbeißer	Stk. € 0,88
Aus unserer Käsetheke: Tölzer Butterkäse	kg € 9,89
Aus unserer Brotzeit-Theke 2 warme Leberkäsemeln	Stk. € 2,95



## Unser Haller-Knaller

### Spanferkel im Ganzen gebraten

(mind. 25 Personen)

mit Soße oder mit einer  
Semmelnknödelfüllung!

Metzgerei Ludwig Haller GmbH  
Produktion, Großverkauf und Fachgeschäft  
Straßbacher 5 • 82418 Murnau  
Telefon: 088 41 / 61 67 60  
info@haller-metzgerei.de

Änderungen vorbehalten