

Gesichter der Höri – SÜDKURIER-Gespräch zum Wochenende

„Der Donnerstag ist mein Sonntag“

Klaus Neidhart fällt die Wochenend-Arbeit nicht schwer – Kreiert gern neue Gerichte – Ein Meisterkoch

Der Donnerstag ist mein Sonntag, sagt Klaus Neidhart, der Chef vom „Haus Gottfried“ in Moos. Immer zu arbeiten, wenn andere generell frei haben, das ist für den Meisterkoch „tägliches Brot“, was ihm nicht besonders schwerfällt. Im Gegenteil. „Mir ist es viel lieber, an Wochenenden zu arbeiten und für meine Hobbys unter der Woche frei zu haben“, bekennt der 43jährige; denn an Wochentagen sei alles viel gemütlicher, so seine Feststellung.

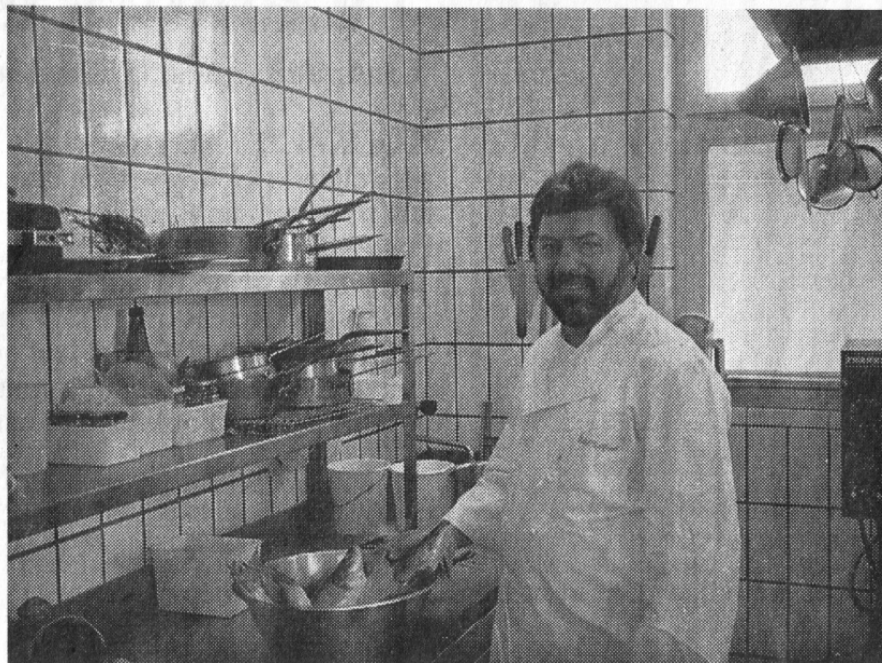
Von SÜDKURIER-Mitarbeiterin
Julika Willumeit

„An den Wochenenden oder Feiertagen, da sind alle Freizeitplätze total überlaufen.“ Allerdings, manchmal sei die Arbeit an den Samstagen und Sonntagen natürlich schon mit Einschränkungen im Privatbereich verbunden.

„Es ist schwieriger Freundschaften zu pflegen, wenn man in der Gastronomie tätig ist, weil man, wenn die anderen frei haben, keine Zeit hat“, sagt Neidhart. Auch ein Vereinsmensch mit festen Verpflichtungen habe da Schwierigkeiten feste Termine wahrzunehmen.

Freizeit und Hobbys – das sind für den vielbeschäftigten Chefkoch Segeln, Skifahren, Tennis oder Radfahren. Da kann er sich vom Streß am Herd am besten erholen. Aber auch „Essen gehen“ in ein Lokal steht öfters auf dem Programm. Dabei muß es nicht immer ein Restaurant der Crème de la Crème sein.

Seine Auffassung: „Maßgebend für



Klaus Neidhart steht täglich viele Stunden in der Küche, kreiert immer wieder neue Gerichte. Privat geht der Meisterkoch auch gerne einmal selbst mit seiner Frau auswärts zum Essen.
Bild: Willumeit

eine gute Speise ist die Zubereitung und Qualität der Produkte. Ein herzhaftes Gulasch, ein Braten oder auch Linsen mit Speck können, wenn die Zubereitung dementsprechend ist, genauso köstlich sein wie Lachsforelle an Champagnersoße“, um nur ein Beispiel zu nennen.

Ein besonderes Interesse hat Klaus Neidhart für Weine aus anderen Ländern, „und für die Philosophie, die dahintersteckt“. Klar, daß er auch bei Reisen die Essensspezialitäten ande-

rer Länder gerne kennenlernt. Immer neue ausgefallene Ideen am Kochherd zu realisieren, ständig neue Speisevariationen für verwöhnte Gaumen zu kreieren, stundenlang in der Küche stehen, ist das nicht manchmal kraftraubend? Klaus Neidhart schüttelt den Kopf. „Es ist ein schönes Erfolgserlebnis, wenn ein Essen gut ankommt“, beteuert er. Das Kochen liegt ihm mehr als die organisatorischen Arbeiten im Betrieb.

Daß er den Beruf des Kochs wähl-

te, war für Klaus Neidhart fast schon vorprogrammiert; denn auch der Großvater und Vater waren in der Gastronomie tätig. „Ich bin in der Gastronomie aufgewachsen und hineingewachsen. Von Kindheit an gab es nichts anderes.“

Die Produkte aus der heimischen Region verwendet Klaus Neidhart besonders gerne. „Vieles hat sich bei der Ernährung heute geändert“, erklärt er. „Man ist mehr experimentierfreudig.“ Und auch der Verzehr von Fleisch stehe nicht mehr so sehr im Vordergrund.

Der Chef vom Haus „Gottfried“ absolvierte seine Lehrjahre in einem renommierten Hotel in Hinterzarten, und stand danach in den Küchen mehrerer Nobelhotels, unter anderem in München, Stockholm und in der Schweiz. Und er sammelte Küchenerfahrungen bei diversen Frankreich-Aufenthalten, bevor er 1971 in den elterlichen Betrieb auf die Höri zurückkehrte.

Die Erfüllung seiner beruflichen Träume? Das Ja kommt ganz spontan und überzeugend. „Es war schön, in jungen Jahren in der Ferne zu sein, vieles zu sehen, andere Eindrücke zu bekommen“, stellt er rückblickend und ohne Wehmut fest. „Doch heute“, meint er augenzwinkernd, „da halte ich es höchstens zwei Tage in der Großstadt aus, dann will ich wieder an den Bodensee“.

Und gerade die Höri biete ein weites Feld für die anspruchsvolle Küche, wenn man nur an das vielfältige Gemüseangebot denke oder an den Fisch aus dem Bodensee.