

Salzburg exportiert Genuss

Die Familie Döllerer hat Oberwasser. Nach zwei Auftritten in Hamburg und Berlin betört sie im März auch Londons Society. Als Helfer sind der Fischer Walter Grüll und die SLT an Bord.

PETER GNAIGER

HAMBURG. Ob er sich vor 36 Jahren hätte träumen lassen, dass er und sein Sohn Andreas in einem Hamburger Szene-Restaurant von Lifestyle- und Gourmet-Redakteuren mit Standing Ovationen verabschiedet werden? Hermann Döllerer lächelt nur und sagt: „Sicher nicht.“ 1979 kam Andreas

„Gletscherschliff als Teiggrundlage. So was schmeckt man selten.“

Andreas Döllerer, Koch



Andreas Döllerer kochte in Hamburg alpin und Walter Grüll (im Bild) steuerte Kaviar bei.

BILD: SN/PETER GNAIGER

zur Welt. Und sein Gasthof wurde vom erstmals erscheinenden Gault Millau mit 11 von 20 möglichen Punkten belohnt. Das waren gleich zwei Sternstunden in einem Jahr für ihn. Von einer dritten erzählte den geladenen Journalisten der SLT-Manager Leo Bauernberger auf der Bühne des Restaurants Tschebull. Der gebürtige Gasteiner Eckart Witzig-

mann bekam für seine Nouvelle Cuisine drei Sterne vom Guide Michelin. Mit Nouvelle Cuisine hat Döllerer nicht viel am Hut. Er reichte den Journalisten Kostproben seiner Cuisine Alpine. Es gab etwa Wurzelfleisch vom Bluntaulachs, Blunzn, Milchkalbsbrust und Schwarzbeernocken. Das sind recht bescheidene Zutaten. Ihren Wert erhalten sie von der

würdevollen und kreativen Verarbeitung. Und zwar vom Produzenten bis zu Döllerer. Die teuerste Zutat war die Beilage zu den Blattkräpfen. Das war Kaviar aus der Fischzucht des Grödigers Walter Grüll. Als dieser von seinem nahezu liebevollen Umgang mit seinen Stören erzählte, war das eine ausgezeichnete Steilvorlage für die Rede von Hermann

Döllerer. Er beschrieb seinen langsamen, aber nachhaltigen Weg vom Dorfwirt zum Hüter eines Genussimperiums. Dieses Imperium besteht heute aus einem österreichweit führenden Weinhandel, einem Gasthaus sowie einem Gourmet-Restaurant samt Festspielen auf der Gollinger Burg – und einer weithin gerühmten hauseigenen Metzgerei, die Hermanns Bruder Raimund leitet. Schon die Erzählung erinnerte die Hamburger Journalisten an das Schlaraffenland. Den mitgereisten Salzburgern wurde da bewusst, dass es nicht selbstverständlich ist, Gastronomen wie Döllerer vor der Haustür zu haben. Und als Andreas Döllerer noch erwähnt, dass es sich bei seinem jüngsten Gericht um „Fenchel im Gletscherschliff“ handelt, kannte das Fernweh der Hamburger keine Grenzen mehr. Dabei handelt es sich um Fenchel in einem Teig aus Gletschersand. „So ein Gericht hätte ich mir vor 36 Jahren auch nicht träumen lassen“ – sagt Hermann Döllerer.

Hamburg, Berlin, London: Döllerer's Küche repräsentiert europaweit österreichische Gastlichkeit

Hamburgs Presselandschaft erschien am Montag nahezu geschlossen im Restaurant Tschebull, um sich von der Familie Döllerer kulinarisch verwöhnen zu lassen. Einen Tag später wurde die Veranstaltung in Berlin wiederholt. Mit dabei waren auch Leo Bauernberger (SLT) und der Grödiger Fischzüchter Walter Grüll.

Als Visitenkarte heimischer Gastlichkeit hatte die Delegation das neue Kochbuch von Andreas Döllerer „Cuisine Alpine“ (D+R Verlag) im Gepäck (hier beim Signieren). Eine englischsprachige Version des Buches wird am 14. März in London präsentiert.

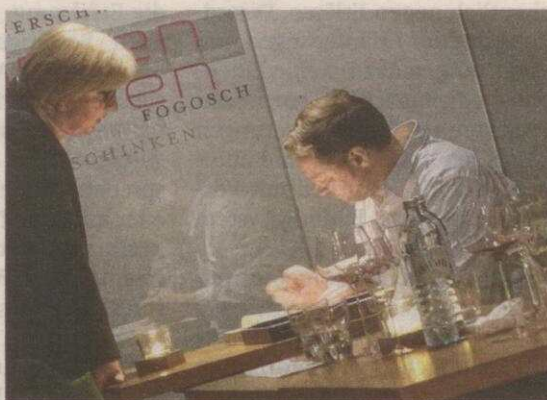


BILD: SN/PETER GNAIGER