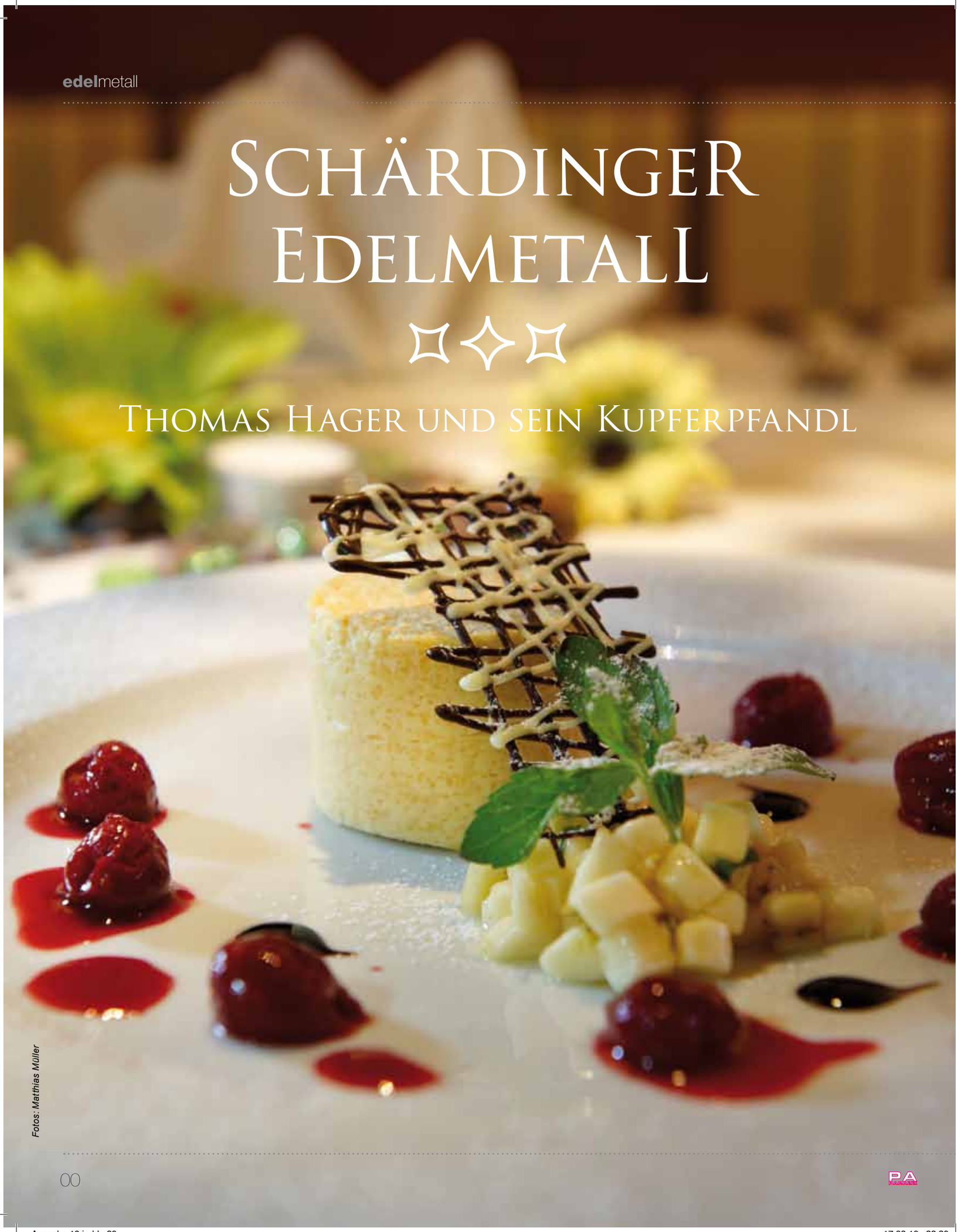
Schärdinger Edelmetall

Thomas Hager und sein Kupferpfandl



Fotos: Matthias Müller

Ausgabe.19.indd 30 17.03.10 22:20

Dass man in Österreich das Leben zu genießen versteht, das wissen wir alle. Doch dass in unserem Nachbarstädtchen Schärding der wahre Genuss seit 5 Jahren ein festes Domizil hat, und das auch noch auf einem Niveau, wie es in der Region nur sehr selten zu finden ist, das wussten bislang nur gut informierte Kenner der großen Küche. Thomas Hager ist seit 5 Jahren Inhaber und kreativer Küchenchef des kleinen, aber besonders feinen Restaurants - "Kupferpfandl".

Thomas Hager, Jahrgang 1970, war seit seinem 10 Lebensjahr von dem unbeirrbaren Wunsch begleitet, Koch werden zu wollen - ein frühe Entscheidung für einen der härtesten Ausbildungsberufe im Handwerk überhaupt. Mit 15 Jahren begann er dann auch seine Lehre zum Koch - und das in keinem geringeren Hause als im Schloss Fuschl. Ein wenig Glück war dabei, als Thomas Hager die Lehrstelle in dem Traditionshaus bekam. Damals wie heute eines der besten Hotels der Welt, mittlerweile laut Condé Nast Traveler eines der 25 besten Resorts Europas; ein Ort, wo man glücklich sein kann. Aber auch ein Ort, an dem hart gearbeitet wird, um dem Gast eine bleibende Erinnerung an mit Leichtigkeit dargebrachte Perfektion zu schenken. Wie hart dort in der Tat gearbeitet wird, das erfährt man am schnellsten und eindrucksvollsten in der Küche. Thomas Hager erinnert sich jedoch sehr gerne an die Lehrjahre, „Eine harte, aber schöne Zeit!“. Der Umgangston in der absoluten Spitzengastronomie ist bisweilen aber doch recht handfest

Ausgabe.19.indd 31 17.03.10 22:20

Thunfischtartar an sautierten Zuckerschoten und Orangenfilets

- wie passt denn überhaupt die hohe Kochschule, die das vornehme Französisch als Berufssprache pflegt, zu der eher herzhaften Artikulation, mit der manche Spitzenköche rund um den Globus ihre Gefolgschaft zusammen stauchen? Thomas Hager lacht nur. „Ach das darf man alles nicht so eng sehen. Ist das Festmenü serviert und der ganze Trubel vorbei, trinkt man ein Bierchen oder auch mal einen Schampus miteinander und alles ist vergessen. Aber als Koch hast Du im entscheidenden Moment nur eine einzige Chance, alles auf den Punkt zu bekommen. Wenn dem Schreiner mal der Hammer ausrutscht, dann fängt er halt wieder von vorne an. Passiert dir das bei einem Galadinner, ist der Abend mit 300 Gästen gelaufen. Es gibt keine zweite Chance. Vielleicht ist das auch der Grund, warum es in der internationalen Spitzengastronomie so wenig Frauen in der Küche gibt. An der Kochkunst liegt es gar nicht, denn Frauen sind mindestens ebenso kreativ und geschickt wie Männer. Aber der manchmal doch recht rüde Ton, damit können Frauen oft weniger gut umgehen, da geht so was auch mal direkt ins Herz, obwohl es wohl von demjenigen gar nicht so gemeint gewesen sein mag. Mei, was bin ich früher auch zusammengesch... worden (lacht) - aber der Anspruch an die Arbeit ist einfach immer weiter gestiegen. Deswegen ist der Druck immens. In der Spitzengastronomie sowieso, da ist es in den letzten Jahren immer extremer geworden."

In der Tat ist es so, dass die absolute Speerspitze der internationalen Kochelite mittlerweile auf einem Niveau zu arbeiten gewohnt ist, das die Grenzen der Wirtschaftlichkeit schon lange hinter sich gelassen hat. In Restaurants, in dem ein Küchenteam von 10 voll ausgebildeten Köchen für 40 Gäste kocht und dabei einen Materialeinsatz fährt, der jenseits von gut und böse ist, wird mit jedem Gericht Geld verbrannt. Die besten Restaurants der Welt sind heute als Subventionsbetriebe reine Imageträger und Vorzeigebetriebe von großen Hotels oder industriellen Sponsoren.

> „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst."
>
> François VI. Duc de La Rochefoucauld, (1613 - 1680), französischer Offizier, Diplomat und Schriftsteller

Umso höher ist es einzuschätzen, wenn sich jemand diesem Anspruch stellt und dabei trotzdem mit seiner Preiskalkulation auf dem Boden der Realität bleiben kann. Die Realität in den jungen Jahren eines ehrgeizigen Koches ist zunächst einmal das Vagabundenleben. Erfahrungen und gute Referenzen sammeln, das führte den Kupferpfandlchef in die besten Hotelküchen Österreichs, drei Mal in die Schweiz und nach Australien. Bei seiner zweiten Saison in der Schweiz im Sommer 1992 arbeitete Thomas Hager sogar mit dem heutigen Fernsehkoch und Restaurantinhaber Kollja Kleeberg im selben Küchenteam. Kleeberg als „Entremetier", also als Beilagenkoch, Hager als „Gardemanger", zuständig für Vorspeisen und Desserts. 1995 machte Thomas Hager schließlich die Konzessionsprüfung, mit der man damals die Berechtigung erwarb, selbst ein Gastgewerbe zu betreiben. Es folgten noch zwei Jahre als Souschef und drei Jahre als Küchenchef im Angestelltenverhältnis, bevor er schließlich am Attersee sein eigenes Restaurant eröffnete. Das schlechte Wintergeschäft am See führte ihn dann schließlich vor genau 5 Jahren nach Schärding. Seitdem ist Schärding, aber auch der ganze Großraum Passau, um eine gastronomische Attraktion reicher. (Übrigens ist am 17. April die große 5-Jahres-Feier im Schärdinger Kupferpfandl!)

Um höchsten kulinarischen Genuss erleben zu können, dafür muss man allerdings nicht immer nach Schärding ins Stögergassl fahren, denn Thomas Hager hat sich auch als Catering-Spezialist mittlerweile einen exzellenten Ruf erkocht. Für Hochzeiten und Firmenevents kocht er mit großem Vergnügen und unglaublichem Ideenreichtum und liefert so für allerlei Feierlichkeiten das Tüpfelchen auf dem „i". Wichtig, denn woran erinnert man sich am leichtesten nach jeder Veranstaltung? Ist das Essen ein Genuss, genießt man die ganze Feier.

Das Kochen nach der hohen Schule hat Thomas Hager in den langen Jahren der Wanderschaft jedenfalls gelernt - soviel erkennt auch der Laie sofort, wenn er sich auch nur ein einziges Mal im Kupferpfandl bekochen lässt. Die Ausgewogenheit der Aromen, die hochwertigen Zutaten, die kreative Komposition, die vollendete Perfektion im Garpunkt und die stimmige Ästhetik des Anrichtens - all das ist „Sterneküche" wie sie sein soll. Er könne gar nichts anderes, sagt Thomas Hager mit einem verschmitzten Lächeln in den Augen. Seit 25 Jahren kocht er ausnahmslos auf höchstem Niveau - kann er da überhaupt noch ein normales Schnitzel rausbraten? Da muss er schallend lachen „Ja, wenn ich schnell a mal ins Kochbuch spicken darf, krieg ich das vielleicht auch noch hin!"

Ausgabe.19.indd 32 17.03.10 22:20