

## Alpine Küche, Chalet-Cafe Maximilian's in Starnberg

Schnitten mit Pfiff,  
Grillen auf Brettern!

Koch, Food-Entwickler & Tüftler aus Leidenschaft:  
Günter Großegger.

Früher haben die Leute für den kleinen Hunger ein Butterbrot mit Schnittlauch gegessen. Dann kamen Burger, Döner, Pizza & Co. in Mode und die ollen Stullen gerieten in Vergessenheit. Gesund, aber zu langweilig! Das will Günter Großegger jetzt ändern: Kleine Schnitten mit Pfiff sind der Hit im frisch eröffneten Maximilian's in Starnberg. Und für Gäste mit großem Hunger bietet das Mix-Konzept auf hohem Niveau eine Sensation vom Grill!

Wobei: Es gibt einen Laden, da sind die Brötchen mit Aufstrich nie aus der Mode gekommen – das Trzesniewski in Wien. Im Februar 1997 haben wir das simple, aber durchschlagende Erfolgsgeheimnis dieses Wiener „Buf-fets“ als Konzept vorgestellt: Frisch gebackenes Brot mit Spezial-Maschinen in ca. drei Zentimeter breite und zehn Zentimeter lange Streifen schneiden und dem Gast täglich zwanzig verschiedene Sorten von Aufstrich dazu anbieten.

Dieses Rezept ist im Trzesniewski in Wien heute genauso ein Hit wie anno 1997. Verändert hat sich nur, dass der Wiener Traditionsbetrieb seine Brötchen, Aufstriche und Getränke inzwi-

schen auch per Online-Bestellung und Hauszustellung vermarktet. Schon erstaunlich, dass es 15 Jahre gedauert hat, bis ein Wirt in Bayern dieses Erfolgsrezept aufgreift, und nicht überraschend, dass dieser Wirt ein gebürtiger Steirer ist.

Günter Großegger ist den Lesern des Gastronomie-Report kein Unbekannter. Der Wirt, Koch und Food-Entwickler hat vor Jahren mit der Weltneuheit „Weißwurstbrenzknödel“ für Furore gesorgt. Der herzliche Gastgeber ist gleichzeitig ein leidenschaftlicher Tüftler. Bei der Entwicklung von neuen, leckeren Brotaufstrichen, die es nicht an jeder Ecke gibt, war und ist Großegger so richtig in seinem

Element. Nebenbei hat er auch noch die Arbeitsweise radikal vereinfacht. Die meisten Brotaufstriche im Maximilian's werden nicht gestrichen, sondern gespritzt! Was nicht nur schneller geht, sondern auch in Sachen Hygiene deutliche Vorteile bringt.

Schnitten-Angebot  
wechselt ständig

Im wöchentlichen Wechsel werden in dem Starnberger Lokal 5–7 Sorten Schnitten angeboten: sauer, salzig, pikant, süß, vegetarisch... Die leckeren Happen erstrahlen in allen Farben und sind kleine kulinarische Kunstwerke aus Paprika & Karotten, Käse & Wurst, Kräuter & Gewürzen... Und heutzutage fast schon selbstverständlich: Natürlich werden die Schnitten auch in der „to go“-Box verkauft.

Wir haben Euch Schnitten mit Pfiff versprochen, der kommt von Augustiner, dem Kloster Scheyern und von Zirndorfer. Im Maximilian's ist das Trzesniewski-Konzept nämlich mit einer baye-

rischen Note verfeinert worden. Für den kleinen Hunger & Durst gibt's als Kombiangebot einen Schnitten-Mix samt Pfiff (bei dem der Gast unter dem Bier von drei Brauereien wählen kann). Das hat doch wirklich Pfiff!

Natürlich gibt's auch sowohl ein Schnittchen wie einen Pfiff solo (für jeweils 1,80 Euro). Bei den Brauereien ist der (brauereifreie) Günter Großegger mit seiner Pfiff-Idee übrigens auf offene Ohren gestoßen. Natürlich wollte der Perfektionist für seine 0,2 l-Liter keine x-beliebigen Gläser und ist z. B. von Augustiner mit stilvollen Krügerln ausgestattet worden.

Beheimatet ist das Maximilian's in einem modernen Shopping-/Wohn- und Bürokomplex in Seenähe. Die Dimensionen können sich sehen lassen: im Atrium rund 100 Plätze, im Lokal 150 Plätze, draußen im Biergarten nochmals 200 Plätze. Geöffnet ist täglich von 9 Uhr bis 24 Uhr. Um dieses Lokal zu füllen, muss man sich als Wirt schon etwas einfallen lassen.

Für Günter Großegger und seine Partnerin Ivanka Tsvill ist

Es ist angerichtet:  
Schnitten mit Pfiff!



In allen Farben, in allen  
Geschmacksrichtungen: Bei den  
Schnitten im Maximilian's  
kommt jeder auf seine Kosten.



„Maximilian's Spezialitäten“ –  
auf Grillplatten aus Erlenholz mit  
dem Gourmet-Fischgriller der Fa.  
Konrad Glas frisch gegrillt.



## Gourmet-Fischgriller & Plank Grilling

Wie grillt man einen Fisch von allen Seiten knusprig, ohne dass der Saft rausläuft oder der Fisch auseinander fällt? Eine ebenso einfache wie raffinierte Lösung für dieses Problem ist der Gourmet-Fischgriller der Fa. Konrad Glas. Er besteht aus zwei Vorrichtungen, mit denen Fische fixiert und auf dem Rücken gegart werden können.

Einzelfische kommen in einen „Garkorb“, der in verschiedenen Größen verfügbar ist. Der Fisch wird in den Garkorb mit dem geöffneten Bauch auf zwei bis vier Doppel-Spieße aufgesetzt und durch horizontale, sehr dünne Spieße fixiert. Dann den Garkorb umdrehen und den Fisch mit dem Bauch nach oben in den Ofen, Kombidämpfer oder Smoker schieben bzw. über

dem offenen Grill als Steckerlfisch garen.

Für Portionsfische hat der Ingenieur Konrad Glas den MULTI entwickelt. Hierbei handelt es sich um einen Fischhalter, an den die aufgespießten Fische rechts und links in einen Ständer eingehängt werden. Sogar „mehrstöckiges“ Garen ist auf diese Weise möglich. Mit dem MULTI können bis zu acht Fische (oder z. B. auch Chickens) indirekt gegrillt oder gegart werden.

Bei der Suche nach weiteren Verbesserungen ist Glas auf das „Plank Grilling“ gestoßen, eines der ältesten Grillverfahren der USA. Schon die Indianer haben Fleisch und Fisch auf gewässerten Brettern gegart. Dabei bekommt das Grillgut durch die verdampfenden Inhaltsstoffe des Holzes ein würzigeres Aroma. Wichtig dabei: Vor dem Grillgang muss das Grillbrett unbedingt zum Quellen gebracht werden. Dazu legt man es mindestens eine Stunde lang ins Wasser, wobei wirklich alle Sei-

ten vom Wasser umschlossen sein sollten. Für einen anderen Geschmack können Profis zusätzlich Wein, Whiskey oder Fruchtsäfte mit dem Wasser mischen.

Für das „Plank Grilling mit dem Gourmet-Fischgriller“ gibt es bei der Fa. Konrad Glas ab sofort Grillbretter (im 4-er Pack), die in den Standard Fischhalter MULTI FH 4/30 passen. „Wir lassen die Bretter in Erle herstellen“, so Konrad Glas. „Erle ist ein Wasserbaum und die Bretter nehmen beim Wässern sehr viel Wasser auf. Somit geben sie beim Grillen bzw. beim Erhitzen viel „Dampf“ an das Grillgut ab. Erlenholz ist sehr gut für Fisch und Gemüse geeignet.“ Weitere Infos: [www.gourmet-fischgriller.de](http://www.gourmet-fischgriller.de)



So wird bislang im MULTI gegrillt.



Und so wird mit den neuen Grillbrettern der Fa. Konrad Glas gegrillt.



Fotos: Konrad Glas

die Location in 1A-Laufage wie geschaffen für das ambitionierte Projekt, einen Mix aus Hochlandcafé und alpiner Küche zu verwirklichen. Die traditionelle alpenländische Küche gilt ja als eher schwer, rustikal, bodenständig. Dem setzt Großegger seine Vision einer leichten, gesunden, fett- und kalorienarmen alpinen Küche entgegen.

Bereits in seinem „Wirtshaus im Tutzing Hof“ in Starnberg (siehe Bericht im Heft 10/2011) hat er mit einem besonderen „Wasser in Bergquell-Qualität“ experimentiert und die Zubereitung so mancher Gerichte revolutioniert – z. B. Kurzgebratenes wie Steak oder Fisch nicht mit Öl oder Butter, sondern mit ebendiesem Wasser zubereitet.

Ein paar Kilometer von Starnberg entfernt hat sich in Possenhofen ein anderer Tüftler, Konrad Glas, ans Werk gemacht, das Grillen von Fischen in der Gas-

tronomie zu revolutionieren. Mit seinem „Gourmet-Fischgriller“ (siehe obenstehender Kasten) ist Glas inzwischen längst Stammgast in der gehobenen Gastronomie.

### Noch Fragen?

Weitere Infos, Bilder und ein virtueller Rundgang durchs Lokal unter: [www.maximilians-sta.de](http://www.maximilians-sta.de)

Aber während Gäste und Gastronomen begeistert sind über die Grillergebnisse mit dem Gourmet-Fischgriller, fahndet Glas ständig nach Optimierungen. Dabei ist er auf das sogenannte „Plank Grilling“ gestoßen. Vereinfacht bedeutet das, dass man das Grillgut nicht direkt, sondern auf einem gewässerten Holzbrett auf den Grillrost legt.

„Warum auf den Grillrost legen?“, überlegte Konrad Glas. „Man könnte das Holz doch

auch in den Gourmet-Fischgriller einspannen...“

Günter Großegger war sofort Feuer und Flamme: „Diese Hölzer könnte ich ja vorab mit meinem besonderen Wasser behan-

deln“, so seine Überlegung.

„Dann brauche ich noch weniger Fett für meine alpine Küche und bekomme trotzdem mehr Geschmack.“

Was dabei herauskommt, wenn zwei Tüftler wie Günter Großegger und Konrad Glas gemeinsame Sache machen, können die Gäste des Maximilian's seit wenigen Tagen genießen: „Plank Grilling mit dem Gourmet-Fischgriller!

Auf der Speisekarte lautet die besondere Empfehlung in

der Rubrik „Maximilian's – Spezialitäten“: Almochen-Rinderlende vom Erlenholz – auf Grillplanken aus Erlenholz gegrillt, mit Artischocken, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln und Parmesam-Polenta-Schnitte für 18,80 Euro. Ein Fisch-Gericht, zubereitet mit dieser innovativen Methode, darf auf der Karte natürlich auch nicht fehlen.

Das Mixkonzept Maximilian's hat viele Facetten. Mitentscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg dürfte sein, ob es Günter Großegger und Ivanca Tsvil gelingt, die Starnberger davon zu überzeugen, dass man den Tag am besten im Maximilian's beginnt. Ab 9 Uhr morgens warten verführerische Frühstücksangebote auf die Gäste – bis hin zum „Maximilian's Frühstück“ mit Lachskaviar, Wachteile, einem Glas Sziget Rosé und vielem mehr.

Josef Stadler