

# DAS REZEP MEINES LEBENS



„Stell dich  
direkt neben  
deinen Chef  
und sieh ihm zu,  
um zu lernen“

Spitzenköche schildern  
Schlüsselmomente  
ihrer Karriere. Diesmal:  
**HANS HAAS**

Den besten Rat gaben mir meine Eltern, als ich nach meiner Ausbildung Fernweh bekam und in andere Restaurants wechseln wollte. Bei uns in Tirol war es nicht üblich, dass man sich in die weite Welt aufmachte. Doch meine Eltern reagierten entspannt. „Wenn du glaubst, dass es gut für dich ist“, sagten sie, „dann mach es.“ Es war ihre Art zu sagen: Sei weltoffen und aufgeschlossen.

So kam es, dass ich meinen Heimatort Wildschönau verlassen habe und nach Baden-Württemberg und später ins Elsass gegangen bin. Ich war getrieben vom Wunsch, gut kochen zu lernen. Damit ging automatisch der Wunsch einher, in andere Häuser, zu anderen Chefs zu gehen. Diese Offenheit und die Be-



reitschaft, Wissen aufzunehmen, zählen zu den wichtigsten Voraussetzungen, um ein ausgezeichnete Koch zu werden. Wenn ich mich umschaue, dann sehe ich, dass von vielen jungen Köchen nicht ausreichend erkannt wird, was sie eigentlich lernen könnten. In der Sterneküche sind das Hinsehen, Beobachten und Nachahmen wichtiger als in jedem anderen Bereich. Es gibt so viele Handgriffe, Tricks und Abläufe, die über die Qualität des Gerichts entscheiden! Man lernt sie nur, wenn man in der Küche direkt neben seinem Chef steht und ihm zusieht.

Der Gedanke der Aufgeschlossenheit zieht sich wie ein roter Faden durch das Berufsleben. Es ist wichtig, dass man den Anspruch hat, Bekanntes auch einmal auf eine völlig neue Art und Weise zu verarbeiten. Man muss zugänglich und interessiert sein, um sich immer wieder neu inspirieren zu lassen.

*Hans Haas ist seit 1991 Chef im Restaurant Tantris in München. Seit 2009 hält er zwei Michelin-Sterne.*



ALLE FOLGEN IN  
DIESER REIHE STAMMEN  
AUS FRANK ARNOLDS  
BUCH „DER BESTE RAT,  
DEN ICH JE BEKAM –  
LEBENSREZEPTE VON  
SPITZENKÖCHEN“  
(HANSER VERLAG, 2017)



## HENKERS- FLASCHE

Dürfte er nur noch  
eine Flasche trinken,  
würde **HANS RUDOLF  
WÖHRL** wählen ...

Das letzte Mal Rot oder Weiß? Vor dieser Frage stand ich am Abend, bevor ich mich auf den Weg zu einem streng muslimischen Kunden machte – Diners mit Tee und Hammelfleisch vor Augen. Schon immer war ich begeistert von Chardonnays, vorzugsweise aus den sonnigen Regionen der USA. Interessiert las ich die Weinkarte. Doch außer Chablis Premier Cru nichts Passendes! Der Kellner aber wusste Rat. Man habe eine Musterflasche im Weinkeller, die nicht ins Sortiment aufgenommen wurde. Ein Chardonnay aus den USA: Newton Unfiltered. Begeisterung auf den ersten Schluck! Es folgten trockene, freudlose Tage. Doch als mich Monate später mein Kunde in Deutschland besuchte, gratulierte er mir zu meinem neuen Lieblingswein. Es war schon dunkel, und da – sagte er mir – sieht Allah nichts.



**HANS RUDOLF WÖHRL**  
wurde als Unternehmer  
bekannt. Der Newton Un-  
filtered kostet circa 45 Euro