

Südstern - "„Ich will ein Essen kochen, das ich mit ruhigem Gewissen verkaufen kann“"

Eingesendet von Alexandra Hawlin

Erstellt am Di 19 Januar 2016 02:56 - Zuletzt aktualisiert Fr 29 Januar 2016 00:28

Von Dubai über China bis nach Malaysia - seine Kochkünste führten Südstern Theodor Falser um die halbe Welt. Jetzt hat der Sternekoch in Bozen sein eigenes Restaurant für Gourmet-Burger eröffnet. Mit Südstern spricht er über die Gründe seiner Rückkehr, die Bestandteile seiner Burger und die Bürde eines Michelin-Sterns.



Theodor Falser (43) aus Karneid gehört zu den "heimgekehrten" Südsternen. Er ist Sternekoch im Restaurant „Johannesstube“ des Hotel „Engel“ in Welschnofen und betreibt jetzt auch das Lokal „Stars. Italian Gourmet Burgers“ in Bozen.

Im Land der Schlutzkrapfen und Speckknödel gibt es nun auch italienische Gourmet-Burger. Das hat Südtirol gerade noch gefehlt. „Ganz genau“, sagt Theodor Falser, „so etwas gab es in Bozen einfach noch nicht“. Der Sternekoch sitzt zwischen Früchte- und Gemüseständen auf der kleinen Terrasse vor seinem Lokal „Stars“ am Obstplatz Nr. 39.

Eine Verschnaufpause gönnt sich der Chef nur selten. Wird ein Burger bestellt, bindet sich der 43-Jährige ruckzuck seine Schürze um und verschwindet in die Küche. In Jeans und Hemd

kommt er nach sechs Minuten wieder. So lange dauert die Zubereitung eines „Italian Gourmet Burgers“ – eine unvorstellbar lange Wartezeit für ein Fast-Food-Lokal, aber ein solches ist das „Stars“ eben nun mal nicht. „Wir wollen schnelles und leistbares Essen anbieten, aber eben auch hochwertiges“, erklärt er sein Konzept.

Zwei gute Gründe für die Rückkehr nach Südtirol

14 Jahre verbrachte Theodor Falser in ausländischen Küchen - in der Schweiz, in Dubai, auf den Bermudas, in Ecuador, China und Malaysia. Vor zehn Jahren wurde Falser mit seiner österreichischen Frau und seinen Kindern wieder im beschaulichen Südtirol sesshaft. „Irgendwann stellt sich die Frage, will ich meine Karriere weiterverfolgen oder geh‘ ich zurück ins schöne, gemütliche Südtirol?“, erzählt Falser.

Beweggründe für die Rückkehr gab es zwei – seine beiden Kinder. „Wenn meinem Kind in China etwas passiert, da kommt kein Notarzt“, erzählt der zweifache Vater, „dieses Risiko wollte ich nicht länger verantworten“. In Europa und besonders in Südtirol schätzt Falser die gute Infrastruktur und das soziale Netz – umso mehr nach seinen Eindrücken im asiatischen Raum. „Du siehst einen Maybach neben einem Bentley stehen und drei Straßen weiter die tiefste Armut“, erzählt Falser, „wie erkläre ich das meinen Kindern?“ Die Entscheidung, nach Südtirol zurückzugehen, hat Falser bis heute nicht bereut. Er lebt heute wieder in seinem Heimatort Karneid. Als „fein“ und „gemiatlich“ beschreibt er das Leben in Südtirol. „Hart arbeiten muss man ja überall“, stellt Falser klar. So hat der Küchenchef der „Johannesstube“ in Welschnofen noch nebenbei ein Restaurant für Gourmet-Burger eröffnet.

Das Geheimnis des Gourmet-Burgers und seine Bestandteile

Südstern - "„Ich will ein Essen kochen, das ich mit ruhigem Gewissen verkaufen kann“"

Eingesendet von Alexandra Hawlin

Erstellt am Di 19 Januar 2016 02:56 - Zuletzt aktualisiert Fr 29 Januar 2016 00:28

Bedient man die Klischees, würde man „Gourmet“ und „Burger“ nicht unbedingt gemeinsam servieren. Für den Sternekoch Falser ist diese Kombination allerdings kein Widerspruch. „Jedes Essen, auch Spaghetti all’Aglio Olio, kann man im Gourmet-Style machen - nur die Zutaten müssen top sein“, verrät Falser. Dann nehmen wir den Burger doch mal auseinander und bitten ihn, uns die wichtigsten Zutaten vorzustellen.



So sieht ein originaler „Italian Gourmet Burger“ aus. Das Fleisch vom reinrassigen Aberdeen Angus Beef, Speck aus Südtirol, das Brot nach einem eigenen Rezept gebacken, die Saucen hausgemacht.□

#Das Fleisch□

... kommt nicht vom argentinischen Großhändler, sondern aus Südtirol („Südtirol-Gourmet-Burger“) oder vom reinrassigen Aberdeen Angus Beef („Gourmet-Beef-Burger“), welches in Brescia mit Biofutter (Hafer, Heu und Rohnen) gefüttert wird. Es ist das Fleisch mit dem höchsten Omega3-Wert in ganz Italien. Die Schlachtung der Rinder folgt dem Prinzip des „humane slaughter“ (ethische Schlachtung).

#Die Alternative

... ist italienisches Grillgemüse, mariniert mit einem „Saporoso“ aus einer alten Balsamico-Manufaktur in Modena. Verfeinert wird der vegetarische Burger mit einer hausgemachten Knoblauch-Sauce und einer scharfen Chili-Sauce.

#Das Brot

... wird nach einem Rezept gebacken, das von Falser eigens für die Burger kreiert worden ist. Es kommt aus einer kleinen Bäckerei in Welschnofen und enthält Naturprodukte. „Dafür haben wir lange herumexperimentiert“, erzählt Falser und zieht nickend die Augenbrauen hoch.

#Die „French Fries“

... sind handgeschnitten und werden aus Kartoffeln gemacht, die von einem Vinschger Bauernhof in Prad auf 1000 Meter Meereshöhe angebaut werden. Er ist Biobauer in zweiter Generation.

Auf Porzellan serviert, aber mit den Händen gegessen

Serviert werden die Burger auf Holz oder Porzellan. Alles soll biologisch abbaubar und wiederverwertbar sein. Aber dieses Konzept hat seinen Preis. „Die Produkte, die wir aussuchen sind schon mal 50-60 Prozent teurer als herkömmliche“, gibt Falser zu bedenken. Dennoch bezahlt man für einen „Stars“-Burger nicht mehr als andernorts. So gibt's den „Südtiroler Gourmet-Burger“ mit Rindfleisch aus Südtirol etwa um 7,90 Euro, den „Il Classico“ mit Aberdeen Angus Beef für 5,90 Euro. „Der Verdienst ist natürlich kleiner“, sagt Falser gelassen, „aber ich will ein Essen kochen, das ich mit ruhigem Gewissen verkaufen kann.“

Südstern - "„Ich will ein Essen kochen, das ich mit ruhigem Gewissen verkaufen kann“"

Eingesendet von Alexandra Hawlin

Erstellt am Di 19 Januar 2016 02:56 - Zuletzt aktualisiert Fr 29 Januar 2016 00:28

Und wie isst man einen Gourmet-Burger am besten? „Mit den Händen!“ Falser schüttelt bei dieser scheinbar überflüssigen Frage den Kopf, wird dann aber gleich diplomatischer. „Ich will niemandem was vorschreiben, aber ehrlich gesagt, wenn eine schöne Frau einen Burger in den Händen hält und so richtig reinbeißt, schaut das einfach sexy aus.“ Dennoch finden die Gäste Besteck am Tisch.

Ein Michelin-Stern: Für Falser Fluch und Segen

Als Küchenchef der „Johannesstube“ in Welchnofen ist ihm 2014 schließlich zum ersten Mal ein Michelin-Stern verliehen worden. Starallüren kennt der Sternekoch aber keine. In seinem Burgerladen in Bozen gibt sich Falser bodenständig und bescheiden. „Der Stern ist die größte Auszeichnung, aber der Druck steigt ungemein,“ erzählt Falser. Die Kehrseite der Medaille ist nämlich: Anders als bei Preisen wie den Oscars, darf ein Koch seinen Michelin-Stern nicht lebenslang behalten. Ein Jahr später kann er ihn schon wieder verlieren. „Mit dem Stern steigt man in eine Elite auf und er entscheidet über 100.000 Euro mehr oder weniger Umsatz im Jahr“, sagt Falser ernst, „weil ihnen der Stern wieder genommen wurde, sind schon viele in ein tiefes Loch gefallen, aus dem sie nicht wieder herausgefunden haben“.



Theodor Falser führt zusammen mit Junior-Chef und Somelier Johannes Kohler vom Hotel „Engel“ in Welschnofen das Restaurant „Stars“ in Bozen. Bier passe natürlich am besten zu Burger, so Kohler.□

Südstern - "„Ich will ein Essen kochen, das ich mit ruhigem Gewissen verkaufen kann“"

Eingesendet von Alexandra Hawlin

Erstellt am Di 19 Januar 2016 02:56 - Zuletzt aktualisiert Fr 29 Januar 2016 00:28

Von einem auf den anderen Tag wieder ein Niemand zu sein, davor hatte auch Theodor Falser Angst. Umso größer war die Erleichterung als ihm und seinem Team im vergangenen Dezember erneut der Stern verliehen wurde. „Das bringt eben auch mal den großen Chef zum Weinen“, sagt Falser schmunzelnd.

Und mit welchem Essen kann man den Sternekoch zum Strahlen bringen? „Ich mag jedes Essen, es muss nur ehrlich gemeint sein und mit Respekt und Ehre behandelt werden“, antwortet Theodor Falser. Darauf bedankt er sich, bindet sich erneut die Schürze um und eilt zurück in die Küche.

Seine Souvenirs aus dem Ausland

Falsers Philosophie ist, regionale Produkte zu verwenden, von denen er weiß, wo sie herkommen und wie sie verarbeitet wurden. Exotische Zutaten und Gerichte kommen ihm nicht in die Küche. „Das Kamel, das ich 24 Stunden im Wüstensand gare, mit Palmenblättern umhüllt, kommt hier in Südtirol wahrscheinlich nicht sehr gut an“, erklärt Falser.

Von seiner Erfahrung im Ausland hat er vielmehr Experimentierfreudigkeit und eine gewisse Weitsicht als Souvenirs mitgenommen. „In jedem Land lernt man Neues dazu“, so Falser, „die Jahre im Ausland waren eine schöne Lebenserfahrung, die ich nicht missen möchte, trotzdem war es die richtige Entscheidung nach Südtirol zurückzukommen“. Darauf bedankt er sich, bindet sich erneut die Schürze um und eilt zurück in die Küche.

Alexandra Hawlin