

Die neue Kraft im «Krafft»

Mit Hubert Mayer als Chefkoch hat sich das Hotel am Kleinbasler Rheinufer für die Zukunft einiges vorgenommen

Von Denise Muchenberger



Koch statt Skispringer. Der gebürtige Schwarzwälder Hubert Mayer in der Küche des Hotels Krafft. Fotos Lucian Hunziker

Es ist früher Abend. Die Gaststube im Restaurant Krafft ist noch menschenleer. Chefkoch Hubert Mayer sitzt an einem Tisch und schaut auf den Rhein hinaus. Es bleibt noch etwas Zeit, bis er in die Küche muss. Zeit, um über seine Kindheit, seinen beruflichen Werdegang, seine Ziele und Träume zu reden. Und je länger der 42-Jährige erzählt, desto mehr kommt er in Fahrt, gestikuliert mit den Händen. Mit der Zeit wünscht man sich ein Glas Wein dazu, vor allem aber ein Fotoalbum, das all seine Geschichten dokumentiert.

Auf seinem Smartphone zeigt er ein Video, eines von Skirennfahrer Felix Neureuther, der ihm nach einem Weltcup Sieg einen persönlichen Gruss schickt und für das tolle Essen dankt. «Als ich in Wengen gearbeitet habe, hat Felix oft bei uns gegessen. Er wollte immer das gleiche Menü: einen Salat mit gebratenem Ziegenkäse, gefolgt von einem Rindsfilet mit Rösti und zum Dessert ein Tiramisu.»

Erinnerungen ans Lauberhorn

Im Hotel Schöneegg in Wengen, wo Mayer während zwölf Jahren arbeitete, hat er alle möglichen Skirennfahrer bekocht. Des Öfteren sei man danach noch in der Küche oder im Weinkeller zusammengesessen, habe ein Glas Wein getrunken oder eine Flasche Champagner geöffnet und über Gott und die Welt diskutiert. Es sind diese Erinnerungen, die ihn gerne an seine Zeit im Berner Oberland zurückdenken lassen. Auch die Natur, und die Ruhe, die dieser Ort ausstrahlte. Und natürlich das traditionsträchtige Lauberhorn-Rennen, das jedes Jahr ein ganz spezielles Flair in das Bergdorf bringt.

Irgendwann kam allerdings der Zeitpunkt, an dem Hubert Mayer weiterziehen wollte. «Ich brauchte eine neue Herausforderung», sagt er. Um sich im Klaren zu werden, was folgen könnte, nahm er sich eine Auszeit. Er

renovierte das Elternhaus im Schwarzwald, kochte temporär an Messen und in Basler Restaurants. Es zog ihn wieder in die Nähe seiner Heimat, denn aufgewachsen ist er im deutschen Bernau, rund 60 Kilometer von Basel entfernt.

Mayers Vater war Landwirt und ein Mann, der seinem Sohn beibrachte, hart zu arbeiten. Gleichzeitig gab er ihm viel fürs Leben mit: «Seit ich denken kann, begleitete ich meinen Vater auf die Jagd, zum Fischen oder etwa zum Holz fällen.» Für ihn war es normal, als kleiner Junge morgens um fünf Uhr geweckt zu werden, weil es neblig und somit ideales Rotwild-Wetter war. «Ich lernte früh, ein geschossenes Reh aufzubrechen, es auszuweiden, zu zerkleinern und die Innereien für die Hunde wegzuschneiden.» Auch den Kopf eines schönen Rehbocks haben Vater und Sohn ausgekocht, «das hat fürchterlich gestunken». Schliesslich haben sie ihn so zugesägt, dass sie die Jagdtrophäe an die Wand hängen konnten. Andere Interessen gab es in der Kindheit nicht? «Doch natürlich. Ich wollte Gitarre spielen, war sportinteressiert. Aber beim Musizieren hat mein Vater gemeint, das sei nichts für mich.»

Weil der Onkel ein begnadeter Skispringer war, konnte Hubert Mayer im Alter von zehn Jahren einmal mit auf eine Schanze. Noch gut erinnert er sich, wie er oben stand, mit Alpinski, die Füsse festgeschnallt in der Bindung. «Was damals in mir vorging? Am besten, man denkt gar nichts, wenn man oben steht», erzählt er lachend. Mayer nahm allen Mut zusammen und segelte zum ersten Mal über eine 60-Meter-Schanze.

Die Sache ging gut und in der Folge trainierte er weiter mit seinem Onkel, wurde auch ins Schwarzwald-Kader aufgenommen. Doch für die grosse Skispringer-Karriere habe es nicht gereicht, meint er. «Ausserdem war für mich klar, dass ich eine Kochlehre machen werde. Etwas anderes kam gar nicht infrage.»

Respekt vor der Kartoffel

Seine Grossmutter, die jeden Tag drei Gänge für die ganze Familie kochte, gab ihm das Bewusstsein für die Schätze in der umliegenden Natur mit. Sie verwendete ausschliesslich Lebensmittel, die aus eigenem Ertrag stammten, selbst gefischte und geräucherte Forellen, geschossenes Wild, Waldfrüchte, Pilze und Gemüse aus dem Garten. «Von ihr habe ich gelernt, dass Kochen eine unheimlich ethische Sache ist. Oftmals halten wir eine Kartoffel in der Hand und denken uns nichts dabei, überlegen uns nicht, was alles passieren muss, bevor sie bei uns in der Küche landet.» Sie wird ausgesät, wächst, wird geerntet, aussortiert, gebürstet und schliesslich transportiert – «also möchte ich, dass wir bewusst mit der Kartoffel umgehen». Das fange bei der Lagerung an und höre bei der Verarbeitung auf. «Ich bin übrigens der Meinung, dass man nicht jedes Gemüse zwingend schälen muss. Gründlich abbürsten reicht oftmals.»

Wichtig ist ihm ebenfalls, nicht verschwenderisch zu kochen, sondern massvoll zu portionieren. «Die Verwertung eines ganzen Tieres liegt ja derzeit voll im Trend», sagt er, «dabei sollte das doch selbstverständlich sein.» Wenn immer es geht, besorgt er die Produkte für seine marktfrische und authentische Küche aus der Umgebung. «Ich möchte aber auch, dass meine Lehrlinge mit einem Hummer oder einem Steinbutt arbeiten können.» Denn genau diese Möglichkeit hatte er in seiner Ausbildung auch. Absolviert hat Mayer seine Lehrzeit in einem Hotel am Schluchsee mit Gourmet-Restaurant.

Der Senior-Chef und sein Sohn gaben den Ton in der Küche an, aber nicht immer den gleichen: «Es war manchmal schwierig beiden gerecht zu werden. Meistens habe ich mich aber an den Vater gehalten, denn wie er sich am Herd bewegte, hat mich beeindruckt.»

Nach der Lehre zog Mayer weiter, ins Engadin, nach Schottland oder etwa auf die Bermuda-Inseln. Diese Engagements hätten ihn auf ihre Art und Weise geprägt, die Sinne geschärft, sein Handwerk verfeinert. «Auf den Bermudas habe ich viel über Meerestiere gelernt. Mit einem lokalen Fischer fuhr ich frühmorgens mit dem Kutter aufs Meer. Abends kamen wir jeweils mit etwa 1700 Kilo handgeangeltem Fisch zurück.»

Einen 168-Pfünder an der Angel

Einmal zogen die beiden gar einen 168 Pfund schweren Thunfisch aus dem Wasser. Mayer muss aufstehen, um zu zeigen, wie gross besagter Fisch war. Fischen gehört bis heute zu seinem Hobby, auch Trüffel und Pilze sucht er gerne mit seinem Hund Nicky. Sind die beiden erfolgreich, dürfen sich auch die Gäste des «Krafft» über die schönen Produkte freuen.

Mit dem Betrieb am Kleinbasler Rheinufer hat Mayer einiges vor, er möchte das Restaurant in Basel zu einer Marke machen. Zu einem Ort, den die Gäste wegen des guten Essens und dem Service schätzen. Einen Stern strebt er nicht an? «Solche Dinge müssen sich entwickeln. Aber ich möchte nicht in erster Linie an Sterne und Punkte denken, wenn ich koche.» Mayer möchte den Gästen eine Freude machen. Und dabei Spass haben.