

# „Schau immer nach Österreich“

Nach Jahren hat Alfons Schuhbeck wieder in Waging gekocht. Danach nahm sich der Starkoch Zeit für ein Gespräch auf dem Roten Bankerl.

SANDRA SCHWAIGER

Nur 30 Kilometer von der Mozartstadt entfernt führte Alfons Schuhbeck einst sein Waginger „Kurhausstüberl“, in das stets auch viele Salzburger Feinschmecker pilgerten. Kürzlich kehrte der populäre TV-Koch in seine Heimat zurück, um in der Privatkäserei Bergader eine Käsekochkurs abzuhalten. Als anschließend alle Pfannen und Töpfe sauber waren, nahm Schuhbeck auf dem Roten Bankerl Platz, um im Interview Rede und Antwort zu stehen.



Auf dem Roten Bankerl: Alfons Schuhbeck. Bild: SW/SCHWAIGER

**SW:** Wie stark sind heute noch Ihre Kontakte in die alte Heimat Waging?

**Schuhbeck:** In den letzten fünf Jahren war ich nur zwei Mal hier:

zur Beerdigung vom Schuhbeck senior und eben heute. Aber ich hab' wieder einwandfrei hergefunden (lacht).

**SW:** Sie sind Koch, Sachbuchautor, Gastwirt, Fernsehkoch, Unternehmer. Ihre Tage müssen lang sein...

**Schuhbeck:** Ich muss mir meine Tage in der Tat gut einteilen, damit ich mir nicht selbst einen Fuß lege. Ich war gut dreißig Jahre lang in Waging tätig und habe dann noch einmal ganz neu begonnen: in München – mit lediglich drei Mitarbeitern. Inzwischen sind es 150. Das reicht jetzt aber auch. Schließlich bin ich jetzt bald sechzig. Aber ich mach's ja gerne.

**SW:** Sie galten früh als Promikoch. Wie gelang es Ihnen, sich von der Masse abzuheben?

**Schuhbeck:** Es ist wichtig, jeden Tag gleich gut zu sein. Denn im Grunde musst du dir alles, was du dir erkämpft hast, morgen

wieder aufs Neue erarbeiten. Ob der Gast gestern Abend zufrieden war, das interessiert den von heute Mittag nicht. So fangen wir jeden Tag bei Null an.

**SW:** Wie entstehen Ihre Ideen für neue Gerichte?

**Schuhbeck:** Ich schau' immer ein bisschen nach Österreich mit seiner höfischen Küche hinüber. Dazu ist es einfach wichtig, dass man seinen Beruf gerne macht. Wenn du das nicht machst, dann spüren die Leute das auch, und dann hast du auch keine Ideen mehr. Ich glaube, dass die Zukunft der Gastronomie für den offen steht, der in den Regionen zu Hause ist und der auch seine Erzeuger vor Ort respektiert.

**SW:** Was essen Sie denn privat am liebsten?

**Schuhbeck:** Ich esse wie jeder andere auch. Natürlich habe ich auch die Möglichkeit, Ausgefallenes zu probieren, aber ich esse genauso einen Wurstsalat.