

Kulinarische Potential-Entfalter.



Herzliches Lachen hallt durch den Weinkeller der Kronenstube in Pfronten. Zwischen Champagner und internationalen Weinklassikern treffen wir den Gastgeber des Alpenhotel Krone, Jörg Hansmann, und seinen neuen Küchenchef Max Häntsch zu einem wahrlich interaktiven Doppel-Interview zweier kulinarischer Potential-Entfalter.

Im Alpenhotel Krone steht aktuell eine Neuausrichtung an. Was ist Ihnen in diesem Zuge wichtig?

Jörg Hansmann: Aus meiner Sicht sind wir aktuell dabei, uns überhaupt erst zu erfinden. Die Kronenstube wollen wir dabei als eigenständiges Restaurant etablieren und bekannt machen. Wir haben das richtige Team dahinter und jetzt ganz neu einen tollen Küchenchef.

Max Häntsch: Womit wohl ich gemeint wäre. Für meinen Teil kann ich auf alle Fälle sagen, dass wir hier enormes Potenzial

haben. Beispielsweise wunderschöne Räumlichkeiten, die es mit originellem Essen zu füllen gilt. Am Ende wird es darum gehen, den Gästen ein Erlebnis zu bieten, ein Alleinstellungsmerkmal im Wettbewerb zu schaffen.

**Wie kann das Alleinstellungsmerkmal aussehen?
Was erwartet die Restaurant-Gäste?**

Max Häntsch: Unsere Speisekarte ist eine Kombination aus heimischen Produkten kombiniert mit Einflüssen aus Österreich und auch dem asiatischen Raum. Ich setze dabei auch auf stark reduzierte Soßen als grundlegendes Element meiner Küche.

Jörg Hansmann: Um zu kommen, muss keiner ein Zimmer buchen und auch nicht im Anzug oder Kleid zum Essen erscheinen. Wir wollen qualitätsorientierte Kulinariker anlocken. Mit super Essen. Und mit super Weinen. „Komm, wie du bist“ soll unser Motto sein.

Wie ergänzen sich Küchenchef und Direktor im alltäglichen Tun?

Jörg Hansmann: Salopp gesagt sind wir, so glaube ich siehst du das auch, Max, zwei Menschen, die einfach Bock haben, etwas zu verändern.

Max Häntsch: Wir müssen und dürfen hier im Haus dabei mutig sein. Meine Ideen sind nicht immer gang und gäbe. Egal was wir tun, wollen wir die Leidenschaft, Kreativität und Weltoffenheit verbunden mit der Liebe zur Region auf den Teller bringen.

Das klingt spannend. Ebenso wie ein ganz besonderes Highlight in der Küche. Das Signature Dish. Erzählen Sie uns mehr davon.

Jörg Hansmann: Die erste Frage dazu wäre, wie sind wir überhaupt auf die Idee gekommen (lacht).

Max Häntsch: Wir wollten ein Aushängeschild haben. Etwas, das wir definitiv anders machen, als alle anderen und keiner nachahmen kann.

Jörg Hansmann: ... und dann kommt der mit dem Ding um's Eck. Ein Octopus Gröstel. Als Allererstes habe ich gestutzt und mich dann gefragt: funktioniert das?

Max Häntsch: Ich war und bin der Meinung: ja. Wir verbinden dabei zwei Welten. Einen stundenlang, gegarten – natürlich nicht heimischen – Octopus mit einem heimischen Gröstel, das oft auch als „Abfallprodukt“ herhalten muss, aber so viel mehr kann, als man im ersten Moment denkt. Wir verfeinern das Ganze mit eigens getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und vielem mehr.

Jörg Hansmann: Zu viel wollen wir jetzt natürlich auch nicht verraten, aber das Signature Dish verkörpert eben das, was wir hier neu etablieren wollen: Lust auf Kulinarik, Lust auf Qualität, Lust auf Neues.

Danke für das Gespräch.

Interview: Marcel Reiser