

Ein Stern, der seine Handschrift trägt

Wenn man es nicht weiß, dann könnte man an dem kleinen Haus in der Seestraße in Rottach-Egern vorbeigehen, ohne zu ahnen, dass sich dahinter eine echte Gastronomie-Perle verbirgt. Tatsächlich ist aus dem „Haubentaucher“ mittlerweile ein Restaurant geworden, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Dahinter steckt vor allem ein Mann, der sich für Sterne und vermeintliche Konventionen nicht sonderlich interessiert.

Text: Christian Jakubetz

Köche, vor allem die mit den Sternen, das sind gerne: Stars der Branche. Ausnahmeköchner. Und, sagen wir so: auch mal exaltierte Persönlichkeiten.

Wenn man im Tal nach Alois Neuschmid fragt, dann hört man oft: Ah, der Lois. Und wenn Neuschmid anruft, dann meldet er sich gerne mit: Servus, da ist der Lois. Der Lois vom Haubentaucher. Bodenständig, unverkennbarer Tiroler Akzent, warme Stimme. Einer, dem man anhört, wie wohl er sich bei dem fühlt, was er macht. Und einer, der vermutlich der unkonventionellste Sternekoch ist, den man sich vorstellen kann.

Das hat damit zu tun, dass dem Lois die Sterne weitgehend wurscht sind. Klar, er freut sich, dass „auch der Guide Michelin anerkennt, was wir hier machen.“ Aber hätte er keinen, Lois Neuschmid könnte auch damit gut leben. Ach, und was heißt schon könnte? Dass er es kann, hat er bereits unter Beweis gestellt. Denn Lois Neuschmid hatte schon mal einen Stern, 2012, in seinem ersten Restaurant am Tegernsee, das nach ihm benannte „Lois“. Gut ein Jahr später machte er es wieder zu und damit war dann auch der Stern weg. Den einen, entscheidenden Grund für die Schließung gab es damals nicht, es hat halt einfach nicht mehr so gepasst. Und in einem unpassenden Konstrukt weitermachen, nur um den Stern zu behalten – wer einmal länger als 5 Minuten mit Lois Neuschmid spricht, der ahnt: Für lahme Kompromisse ist er nicht der Typ.

Fotos: Urs Golling (links), www.haubentaucher-tegernsee.de



Was helfen das tollste Lokal, die höchsten Auszeichnungen und die überschwänglichsten Kritiken, wenn die Umstände am Ende nicht so sind, wie man sie gerne hätte? So geht es nicht mehr weiter, sagt Neuschmid, macht das Lokal zu und pfeift auf den Stern.

Seine Devise: Es muss halt „gscheid gmacht“ sein

Der Bruch also damals, 2013. Danach dies und das, eine Station u.a. in Bayrischzell, ehe 2017 direkt in der Seestraße das heutige „Haubentaucher“ frei wurde. Gemeinsam mit Jenny und Andreas Eham entwickelte er ein Konzept für eine Spitzen-Location der etwas anderen Art: Bistro, Café und Restaurant in einem. Sehr klein, sehr fein und trotzdem: bodenständig, schnörkellos. Das, was man im englischsprachigen Raum „Understatement“ nennen würde. „Es muss halt gscheid gmacht sein“, formuliert es Lois Neuschmid. Klingt so einfach, aber wenn es einfach wäre, könnte es jeder.

Im Haubentaucher passt jetzt alles, man mag sich, man schätzt sich und jeder tut das, was er am liebsten mag und am besten kann. Da bleibt es bei der Klasse Neuschmids fast nicht aus, dass nach vergleichsweise kurzer Zeit auch der Stern wieder da ist.

Dass sich Top-Niveau nicht einfach so erreichen lässt, bestreitet auch der Sterne-Koch nicht. Und auch von dem immer wieder gerne von Spitzenköchen vorgebrachten Mantra, jeder könne Kochen lernen, hält er



Ein Mann und seine Küche: Lois Neuschmid an dem Platz, an dem er sich am wohlsten fühlt.

Foto: Urs Gollig

nicht viel. „Hinter jedem Spitzenkoch liegt quasi eine Lehrzeit von 20 Jahren“, sagt er. Und nicht nur das: „Ich versuche, jeden Tag was Neues dazuzulernen.“ Ohne ständiges Training keine Spitzenleistung, das ist bei Köchen auch nicht anders als bei Leistungssportlern.

Aber was genau macht jetzt eine Küche so herausragend, dass sie trotz eines sehr begrenzten Platzangebotes und einer bewussten Beschränkung auf abendliche „Überraschungsmenüs“ einen Michelin-Stern bekommt? Wer bei dieser Frage auf eine umfangreiche Antwort samt einiger

Betriebsgeheimnisse hofft, wird enttäuscht. Der Lois ist keiner, der in seine Arbeit übermäßig viel hineinphilosophiert. Sein Ziel: „Ich möchte, dass die Gäste, die bei uns sind, einen schönen Abend haben und dass es ihnen richtig gut schmeckt.“ Der Weg, das Essen ist das Ziel. Mit dem Brimborium, das sehr häufig in und um Spitzengastronomie gemacht wird, kann Neuschmid nicht sehr viel anfangen. Und Sätze wie „Gibt’s denn was Schöneres als eine gute Roulade?“ wird man von Sterne-Kollegen vermutlich auch eher selten zu hören bekommen.

„Ich versuche jeden Tag etwas neues dazuzulernen.“

Ansonsten das, was Neuschmid lakonisch als „das Übliche“ bezeichnet, wenn es um die Bestandteile der Spitzenküche geht: Auf die Zutaten kommt es an, natürlich müssen die von hoher Qualität sein, im Falle des „Haubentaucher“ gerne regional. Die einen beschreiben Neuschmid und seine Küche als „schnörkellos“, die anderen als „unpräzise“ und vermutlich würde der Lois über so viele dann doch wieder leicht verschnörkelten Beschreibungen seiner Schnörkellosigkeit amüsiert lächeln. Er macht das Komplizierte einfach, vielleicht lassen sich Mann, Küche und Restaurant so am besten beschreiben.

Vom Konditor zum Spitzenkoch

So viel Unangepasstheit kann sich vermutlich nur erlauben, wer mit sich komplett im Reinen ist und für den der klassische Karriere-Gedanke nie eine echte Rolle gespielt hat. Neuschmid ist denn auch keiner, der schon nach der Schule zielstrebig auf eine Starkoch-Laufbahn hingearbeitet hat. Stattdessen ist er aus seinem gelernten Beruf des Konditors mehr oder weniger „reingerutscht“ in den Job als Koch: „Ich habe viel autodidaktisch gemacht.“ Wobei man sich eine Formulierung wie „reingerutscht“ auch erstmal leisten können muss. Understatement eben.

Die Neigung zur Bescheidenheit, zum „man muss doch nicht alles so eng sehen“ hat sich auch in der Auswahl des Namens für den „Haubentaucher“ niedergeschlagen. Klar, die Haubentaucher sieht man des Öfteren mal am See, aber den Begriff gibt es auch in einem anderen Kontext und er ist nicht unbedingt als Lob gemeint, um es mal vorsichtig zu formulieren. Aber „eine Gaudi“ war’s, als man auf den Namen gekommen ist, erzählt Neuschmid. Und so kommt es, dass der „Haubentaucher“ jetzt sowohl ein liebevolles Schimpfwort als auch der Name eines Sternerestaurants ist.

Gasthof Alpenwildpark

Keine Parkgebühren für unsere Gäste!



An der Wallbergbahn direkt neben Deutschlands längster Rodelbahn

Bayerische Küche - Schmankerl - Salate
Wildgerichte - Bauernenten - Brotzeiten
Fangfrische Fischspezialitäten



Ideal für Familien-Feste, Feiern und Firmen-Events



Familie Alexandra Wurmser
Wallbergstrasse 30 - 83700 Rottach-Egern
alpenwildpark.com 0 80 22 - 58 32

Durchgehend warme Küche
Ruhetage Dienstag & Mittwoch - an Feiertagen geöffnet!



seit
über
90
Jahren

Baustoffe	Markisen	Maschinen
Werkzeug	Böden	Gartenmöbel
Gartenbedarf	Bauelemente	Farben

Bau- u. Garten-Fachmarkt
Der Stettner
Fachmarkt

Rottach-Egern • Südliche Hauptstraße 3
Tel. 08022 / 187 200
www.stettner-baustoffe.de



PAVLAKOVICH

MÜNCHNER STR. 20 • 83707 BAD WIESSEE • WWW.GOLDPLATIN.DE





Klein, aber fein: Aus einer ehemaligen Fischerhütte wurde mit dem „Haubentaucher“ ein Sterne-Restaurant.

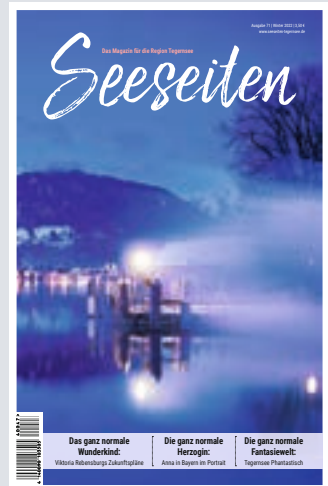
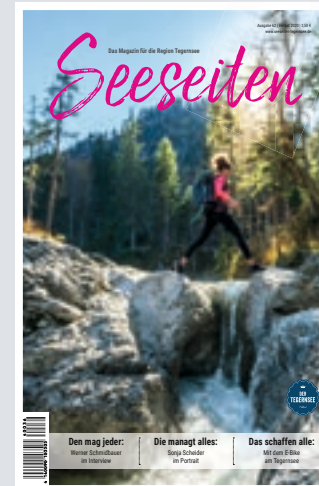
Die Zukunft? Lois Neuschmid fühlt sich wohl mit seiner kleinen Sternewelt. Um die 25 Menüs machen sie in einer Zwei-Mann-Besetzung fünfmal in der Woche, mehr sollen es nicht werden. Eine Expansion, eine Größe mit einer dreistelligen Zahl der abendlichen Gäste, „na, des braucht's ned“, sagt Neuschmid.

Und so bleibt vorläufig alles so, wie es ist. Ein kleines, sehr feines Haus am See. In dem nur zählt, dass es „gscheid gmacht“ ist.



Foto: Urs Golling

Haubentaucher
Seestraße 30
83700 Rottach-Egern
www.haubentaucher-tegernsee.de



Ein Abonnement auf das Leben am See

Was bisher nur den Abonnentinnen und Abonnenten der Tegernseer Zeitung und den Gästen des Tegernseer Tals vorbehalten war: Unsere **Seeseiten** können Sie jetzt auch außerhalb des Tegernseer Tals im Abonnement beziehen.

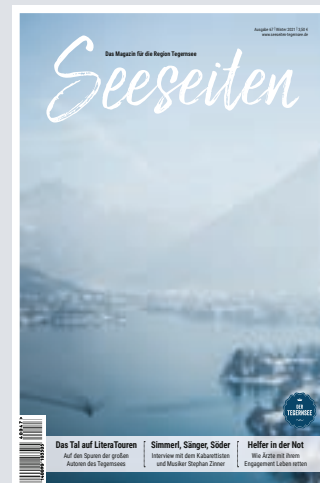
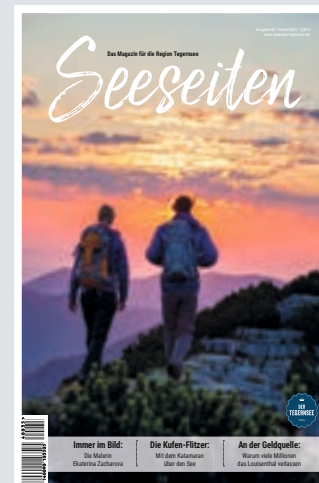
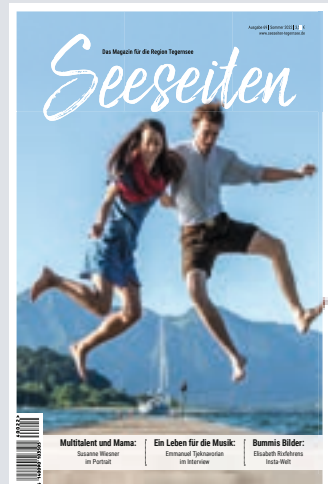
Kurz: Keine Ausgabe mehr verpassen. Das neue Heft ist immer bereits am Erscheinungstag in Ihrem Postkasten. Einmal abonnieren, viermal im Jahr schönsten Lesestoff aus ihrem Tegernseer Tal erhalten.



Seeseiten-Aboservice

Telefon: 089 5306-222, Schriftliche Bestellung:
www.merkur.de/ueber-uns/kontakt/

(Ihre Bestellung erfolgt über den Abo- und Kundenservice der Zeitungsverlag Oberbayern GmbH & Co. KG)
Die Seeseiten sind ausschließlich im Jahresabo erhältlich. Jahresabonnement Inland: 19,90 € inkl. Versand. Auslandspreise auf Anfrage. Das Abo ist jederzeit kündbar.



ZEIT&RAUM RUHE&KRAFT JOD&SCHWEFEL

Erleben Sie die einzigartige Kraft der Jod-Schwefelquellen in Bad Wiessee.

jodschwefelbad.de

IOD⁵³
SCHWEFEL¹⁶
DAS BAD IN WIESSEE