

Quereinstieg zu den Kochtöpfen

Bei den Nonnen in Dussnang hat Elisabeth Mayer ihre ersten Kochkenntnisse erworben. Später war sie viele Jahre Büroangestellte, ehe sie als Quereinsteigerin in der gehobenen Gastronomie Karriere machte.

«Alles wirkt mittelpfichtig», schreibt der Gastro-Kritiker im «Gault Millau 2001», «doch kaum erreicht man den Parkplatz hinter den Pappeln, ist man in einer anderen Welt, in einer verzauberten, romantischen Pflanzen- und Blumenoase.» Ihre Besitzerin kann jede Blume und jedes Pflänzchen beim Namen nennen, führt den Besucher zu ihren «Sorgenkindern», die im Hinterhof besonders gepflegt und gehätschelt werden, lässt auch die Gewächshäuser nicht aus, wo dieses Jahr unter anderem aus kochexperimentellen Gründen dreierlei Tomaten reifen und die Kräuter spriesen, die den Gerichten der Elisabeth Mayer den unverwechselbaren Geschmack verleihen. Im Vorbeigehen pflückt die Hausherrin zum Kosten eine Himbeere vom Busch und zerdrückt energisch einen Schädling, der, obwohl doch nachtaktiv (wie sie betont), am helllichten Vormittag in ihrem Garten räubert.

«Garten und Küche, das ist eine Symbiose für mich», sagt Elisabeth Mayer, die zwar Hilfe hat zum Unkraut, aber wann immer nötig selbst Hand anlegt beim Gärtnern. Und wenn dann etwas besonders üppig spriesst, dann kann sie das zu einem neuen Gericht anregen, denn nichts soll schliesslich verkommen, alles verwertet werden. Jeden Morgen geht die Chefin höchstpersönlich die Kräuter schneiden, die sie später in der Küche benötigen wird. Braucht sie allerdings Verweise für eine Sauce, dann geht sie das Kraut erst während des Kochens holen, damit auch ja nichts vom Aroma

«Ich führe kein kulinarisches Diktat.»

verloren geht. Ehrensache, dass auch die Beeren in den Sorbets und Desserts aus dem Hausgarten kommen

Ihre ersten Kocherfahrungen hat Elisabeth Mayer als junges Mädchen in der Haushaltungsschule bei den Nonnen in Dussnang gemacht (und dort übrigens auch das Nähen von Herrenhemden gelernt). Die Schwestern besaßen pädagogisches Geschick: «Wer anständig war, der hat eine Menge gelernt, die Unwilligen liess man einfach links liegen.» Elisabeth war sehr



Nur für das Foto hat sich Elisabeth Mayer kurz auf ihre prachtvolle Blumenterrasse gesetzt. Schon wenig später werden die Tische stillvoll gedeckt sein für die Gäste.

Bild: Katja Nideröst

anständig, musste sie doch das Geld für die teure Schule selbst verdienen! Ihre nächsten kulinarischen Erfahrungen machte sie als Au-pair-Mädchen in London. «Da lernte ich, dass ein Stück Fleisch umso besser wird, je grösser es ist.» Später hat sie dann als Gattin eines Bauunternehmers (neben der Mitarbeit im Büro) ein gastliches Haus geführt und viele Besucher bekoht. Mitte der 70er-Jahre konnte das Ehepaar das Anwesen von Grossmutter Mayer übernehmen. Nach der Renovierung des 300 Jahre alten Riegelbaus entschloss man sich, die alte Tradition wieder aufleben zu lassen – bis 1915 war hier gewirtet worden – und richtete die «Burghalde» ein. Da es mit den Pächtern und Küchenchefs immer wieder Probleme gab, machte Elisabeth Mayer kurzentschlossen das Wirtepatent – und steht seither tagtäglich in der Küche. Manchmal sind pro Mahlzeit nur zwei Personen zu bekothen, manchmal 30. Das verlangt Flexibilität und gute Nerven. Wenn die manchmal zu flattern beginnen, dann ruft sie sich selbst und ihr Team «drei Schritte zurück!» – und das funktioniert.

Mit ihrer «schlichten, unverkrampften» Küche (so «Gault Millau») überzeugt sie seit Jahren Kunden wie Gastro-

Kritiker, die mit Punkten, Hauben und Sternen nicht geizen. Natürlich freut sich die Chefin über das Lob, «doch ist es mir lieber, wenn man mich ein bisschen unter- als überbewertet. Das vermeidet die Enttäuschung bei den Gästen.»

Bei der Quereinsteigerin stehen nämlich die Gäste im Mittelpunkt. «Ich koche, was meinen Gästen schmeckt, und zwingen ihnen nicht meine Kreationen auf.» Wenn also jemand Scampi mit Spinat und Currysauce möchte, dann bekommt er das auch. «Ich führe kein kulinarisches Diktat», sagt die Küchenchefin. Sie selbst isst

am liebsten Fische und Krustentiere mit einer klassischen Buttersauce. Doch zum Essen kommen sie und ihr Team nur unregelmässig, in den Servicelücken. Da sie stets nur eine halbe Portion isst, hat die bald Sechzigjährige auch keine Gewichtsprobleme.

Früher hat sich Elisabeth Mayer auf regelmässigen Reisen zu den grossen Köchen dieser Welt inspiriert, heute pflegt sie vor allem auf gegenseitigen Besuchen den Gedankenaustausch mit den Schweizer Kollegen. Doch selbstverständlich verrät keiner die letzten Geheimnisse

des Hauses. Eine weitere Inspirationsquelle: Kochbücher und -zeitschriften, auf deren Lektüre viel Zeit verwendet wird. «Marianne Kaltenbach schreibt die ehrlichsten Kochbücher», hat sie festgestellt, manche andere Autoren lassen schon mal was weg, wie sie beim Nachkochen feststellen musste. Sie selbst hat nicht vor, ein Kochbuch zu schreiben: «Es gibt schon zu viele.» Auch eine Lehre bei einem der Sterneköche hätte sie nie reizen können. «Ich koche nach meinen Vorstellungen und will niemanden kopieren», sagt sie.

Ihre Küchenphilosophie: beste Qualität und ehrlichste Zubereitung. Elisabeth Mayer weiss, wo es im Winter den zartesten Nüsslissalat gibt und wo das beste Fleisch und die frischesten Fische. Nichts hält sie vom «Maschinenwahn», ist sie doch überzeugt, dass von Hand geschnittenes Gemüse einen besseren Salat ergibt als maschinengeschchnittenes. Überhaupt sei ein Gourmet-Restaurant zu führen wie früher ein grosser Haushalt, wo auch die Angebote des Marktes und das Selbstproduzierte verwendet wurden und dank sorgfältiger Planung nichts verloren ging.

Ihre Arbeitsstunden hat sie nie gezählt, «doch weiss ich, dass ich nicht Raubbau treiben darf mit meinen Kräften». Auf-

getankt wird an den freien Tagen, beim Spazierengehen, beim Geniessen von Opernaufnahmen, beim Blitzschach mit dem Gatten. «Mein Mann und ich haben durch die langen Ehejahre

«Ich koche nach meinen Vorstellungen.»

ein sehr inniges Verhältnis. Ohne diese harmonische Partnerschaft könnte ich meinen Beruf nicht ausüben. Mein Mann hat mich seit jeher systematisch gefördert, er lässt mich machen (auch Fehler) und das gibt mir unheimlich viel Kraft.»

Denkt sie dennoch manchmal an Rückzug aus dem Stressberuf? «Ich mache weiter, solange meine Gesundheit es zulässt. Auch wenn ich nicht unbedingt noch mit 70 selbst am Herd stehen werde.» Als vorwärtstürende Löwin (Sternzeichen) und Perfektionistin (Eigendefinition) will Elisabeth Mayer «immer alles besser machen». Kein Wunder, dass da keine Zeit für Hobbys bleibt. «Mein Beruf ist mein Leben, er bringt mir genug Abwechslung und sehr schöne Stunden», sagt sie. Helga Schabel

ZUR PERSON

Elisabeth Mayer

Geboren am:
9. August 1942

Wohnort:
Wil

Lebensdaten:
1957 – 58 Haushaltungsschule Dussnang
1958 – 61 Kaufmännische Lehre, Wil
1962 Sprachaufenthalt in London
1963 – 80 Bütrotätigkeit im Bauunternehmen des Gatten
1975 – 79 Umbau der «Burghalde», Bronschhofen
1981 Wirtepatent, seither Küchenchefin in der «Burghalde»