„Gegen den Strom schwimmen“

Heinz Hanner werkt und wirkt jetzt im neuen Kitzbüheler Berggericht – wir haben dem Spitzenkoch einen Besuch abgestattet . . .



KÁLMÁN GERGELY
Adabei
adabei@kronenzeitung.at



Gastgeber Heinz Hanner im neuen Berggericht in Kitzbühel

Fotos: Recka Hammann (4)

GALOPP Ein bisserl Muskelkraft braucht man schon, um die Salz- und Pfeffermühlen aus echtem Silber per Hand in Bewegung zu setzen. Aber wenn wir uns ehrlich sind: In einem Restaurant wie dem Berggericht, in dem Fine Dining kredenzt wird, sind Salz- sowie Pfeffermühlen ohnehin nur (schicke) Dekoration. In diesem Fall sollen sie, wie auch das Silber-Besteck, an die Zeiten Kitzbühels als Bergbaustadt erinnern, als in den umliegenden Bergen Silber und Kupfer abgebaut wurde, und das jetzige Restaurant Berggericht tatsächlich ein Berggericht war. „Es muss nicht immer alles modern sein“, betont **Heinz Hanner**, als er uns in dem historischen, aber mit viel Liebe sanierten und unter Denkmalschutz stehenden Haus in der Kitzbüheler Innenstadt empfängt. „Genau mit solchen Elementen wollen wir ein bissi gegen den Strom schwimmen und uns vom oft gesehenen Einheitsbrei abheben.“

2016 hat Hanner seine Pforten im niederösterreichischen Mayerling geschlossen. Über den Schließungsgrund seiner jahrzehntelangen Wirkungsstätte ranken sich viele Mythen und Märchen, aber für Hanner liegt das in der Vergangenheit, sein Blick jedoch nur noch in der Zukunft und sein beruflicher Fokus vorerst in Kitzbühel. Das ist allen voran dem Münchener Investor und studierten Historiker **Peter Löw** zu verdanken. Er hat die Immobilie nicht nur erworben und über die vergangenen Jahre instandgesetzt, sondern wollte Teile davon auch der Öffentlichkeit zugänglich machen.

Etwa das wunderschöne Netzgewölbe, aus dem ursprünglich ein Wirtshaus entstehen sollte. Wie es der Zufall so will, traf er vor drei Jahren auf Hanner. „Wir haben festgestellt, dass wir eine ähnliche Vorstellung davon haben, wie ein Restaurant heute sein kann und soll“, erzählt Hanner. Er schrieb dann das Konzept, schnappte sich **Marco Gatterer**, der bei **Hubert Wallner** am Wörthersee werkte, als Küchenchef und legte mit einem „Versuchsgalopp“, wie er selber sagt, los.

Spätestens wenn in Kitz die lang ersehnte Wintersaison wieder startet, muss dann ohne Versuch galoppiert werden. Aber das kann er, der Hanner . . .





Volles Engagement des Berggericht-Teams: Küchenchef Marco Gatterer (li.) sowie Timo Strobel, Theresa Herm und Leslo Gal im Service.



Hanner im ADABEI-Gespräch mit Kálmán Gergely