

Alter Hase, neuer Stall

Vom Arlberg bis Golling stand er schon in Hauben-Küchen: Michael Pratter (45) ist der neue Küchenchef des Großgasthofs im Sternbräu.

„Bei 800 Essen kommt bei uns noch kein Stress in der Küche auf“, sagt Michael Pratter. Nur damit das mit den Dimensionen klar ist, mit denen der neue Küchenchef des Sternbräus zu tun hat. Bis zu 3000 Portionen können es schon sein, wenn die Restaurants und die Gastgärten im Sommer besetzt sind. „Auch für mich eine ganz neue Herausforderung“, sagt er.

Der gebürtige Steirer hat schon bei vielen Restaurants „Hauben“ im Gault Millau erkocht. Er stand beim Döllerer in der Küche, ebenso im Bayrischen Hof in München, auch bei Alfons Schuhbeck in Waging und im Schloßrestaurant Hellbrunn, wo er den „Tartuffo d'oro“-Wettbewerb gewonnen hat. Im „Zinnkrügl“ im St. Johanner Alpendorf hatte er im Handumdrehen zwei „Hauben“: „Obwohl das dort gar nicht unser Ziel war“, lacht er.

Jetzt die große Umstellung: Masse mit Klasse, geht das überhaupt? „Ja“, sagt der neue Sternbräu-Küchenchef: „Wir werden den Dampfer Sternbräu in diese Richtung manövrieren.“ Alles wird im Haus erkocht, es gibt praktisch keine Convenience-Produkte hier: „Wir wollen ganz bewusst weg vom Image der lieblosen Großgastronomie



Michael Pratter ist der neue Küchenchef im Sternbräu. Qualität und Großküche ist für den Haubenkoch kein Widerspruch. Sein Anliegen: „Die Salzburger gewinnen.“

und der Touristenfalle“, sagt Pratter: „Dazu gehört, dass wir sehr auf regionale Produkte setzen.“

So gibt es mit der Taxenbacher „Tauernlamm“ einen eigenen Vertrag: „Weil

wir ja doch eine gewisse Menge brauchen.“ Fische kommen aus ganz Österreich, nicht aus dem Bluntautal: „So viele Bluntautausaiblinge, wie sich auf den Salzburger Speisekarten



Menscher
in
Salzburg

VON
WOLFGANG
WEBER

finden, haben dort in Teichen und Bächen gar nicht Platz“, so der Seitenhieb auf manche Kollegen.

Ein Kalbsbeuschl, Kürbissuppe und die eigens kreierte Sternbräu-Bratwurst gab es Donnerstag zur Eröffnungs-Party. Ebenso wie das süffig-obergärrige und neue Sternbräu-Bier.

Braumeisterstube und Bürgerstube wurden genau so belassen wie sie die Salzburger kennen: „Gerade die Einheimischen wollen wir wieder zurückerobern“, sagt Michael Pratter: Dazu gibt es eine eigene Sternbräu-Lounge mit Salzburger Tapas und kleinen Gerichten, die alle unter zehn Euro kosten: „Die Salzburger sollen nicht nur dann zu uns kommen, wenn die Touristen weg sind“, so das Ziel Pratters. Mit dazu beitragen soll auch das Frühstücksangebot: Täglich von neun bis 12 Uhr! Einen anderen Klassiker des Hauses gibt es natürlich auch: Die „Salzburger Nockerln“. 30.000 davon verlassen jedes Jahr die Küche.

salzburg@kronenzeitung.at

Michael Pratter

Geboren: Am 21. November 1969 in Wies (Südoststeiermark).

Sternzeichen: Skorpion.

Familie: Verheiratet mit Adriana, Kinder Anna-Lena (15) und Celina (13).

Beruf und Werdegang: Hotelfachschule in Bad Gleichenberg, Koch seit 1988. Zuerst im Zürser Hof am Arlberg, dann bei Bernhard Hauser im Döllerer. Weitere

Stationen in München, Brüssel, St. Johann und Salzburg.

Das bin ich: Ein gerader Michl, einer der gut mit den Leuten kann.

Ich glaube: Dass es sich lohnt, bewusst in der Gegenwart zu leben.

Ich liebe: Die Familie, Bücher zu schmökern, Motorrad fahren.

Was ich nicht mag: Schlechte Laune und Streit.

Ich lese: Viele Bücher! Wolf Haas,

Ingrid Noll & Daniel Glattauer.

Meine Musik: Quer durch, am liebsten Hard Rock wie AC/DC.

Hobby: Ausfahrten mit meiner KTM RC 8, gerne ins Bayrische.

Mein Lieblingsgericht: Konfierte Milchkalbshaxe mit Liebstöcklpolenta.

Stärke: Disziplin, Ausdauer.

Mein Traum: Nicht Materielles, nur Gesundheit für die Familie.