

Der Küchenchef isst auch mal gern einen Gaisburger Marsch

Matthias Striffler wurde vom Gault Millau als Entdeckung des Jahres ausgezeichnet

MARKGRÖNINGEN

In der Herrenküferei lässt sich gut essen. Das wissen die Markgröninger schon lange. Inzwischen wissen es auch die Herren vom Gault Millau, dem großen Gourmetführer. Chefkoch Mathias Striffler erhielt nicht nur zwei Kochmützen, sondern wird auch als Entdeckung des Jahres gefeiert.

VON ANDREAS FEILHAUER

Ein wenig Sarkasmus muss sein – zumindest im Gault Millau. Hier bekommen Spitzenköche schon mal wegen ihrer „geschmacksarmen Sparsamkeit“ eines auf die Mütze oder werden als große „Schaumschläger“ bezeichnet. Von den Letzteren soll es in Deutschland sowieso zu viel geben.

Doch Qualität setzt sich durch. Einer hat in diesem Jahr

besonders groß bei der deutschen Ausgabe der französischen Gourmet-Bibel abgeschnitten: Matthias Striffler von der Herrenküferei in Markgröningen. Er hat sich nicht nur 16 von 20 möglichen Punkten erkocht und damit gleich zwei der begehrten Kochmützen erhalten, er wurde auch zu Entdeckung des Jahres gekürt.

Am Ende hatte der Tester alles sechs Gänge aufgegessen

„Es gibt seitdem schon mehr Anfragen und die Gäste kommen von weiter her. Aber grundsätzlich hat sich bisher noch nichts geändert“, sagt der ausgezeichnete Küchenchef. Von den gefürchteten Testessern des Gault Millau habe er gar nichts mitbekommen. Die bestellten sechs

Gänge seien zwar ungewöhnlich gewesen, doch hin und wieder komme so etwas schon vor. Auf jeden Fall habe der Tester alles aufgegessen.

Das große Schielen auf die Kochmützen oder die Sterne des Michelin-Führers ist dem 39-Jährigen fremd. „Die Gäste müssen am Ende zufrieden sein. Mit ihnen verdiene ich mein Geld“, sagt Matthias Striffler. Ihm geht es weniger um die Schwierigkeiten der Kochkunst, als um die Qualität der verarbeiteten Produkte und den Umgang mit ihnen. Ganz offensichtlich sehen das die Prüfer aus dem Gault Millau ebenso.

Striffler kommt aus einer Gastronomie-Familie. Sein Vater führte lange Zeit den Landgasthof Ochsen in Tamm. Wie der junge Matthias an den Kochtopf gekommen ist, weiß er selbst nicht mehr. Gelernt hat er in Baden-Baden in Brenners Parkhotel. Dann ging es nach Frankreich, ins Rheingau, nach England und wieder zurück an die Côte d'Azur. Irgendwann ereilte ihn der Ruf aus der Heimat. In Markgröningen sei die Herrenküferei frisch renoviert und würde auf einen Küchenchef warten. „Da gab es keinen Plan dafür, das ist einfach so passiert“. Seit dem Jahr 2001 steht er nun in Markgröningen hinter den Töpfen, sein Vater leitet das Restaurant und das Hotel.

Während seiner Wanderjahre durch die europäische Spitzengastronomie hat er viel gelernt, vor allem eines, sich nicht festzulegen. „Nur so entwickelt sich das Kochen weiter“, sagt der Küchenchef.

Und wenn er sich selbst mal was gönnen will, dann greift er auch gern mal zu einem ur-schwäbischen Gaisburger Marsch oder klassischer italienische Pasta. Wie gesagt, nur nicht festlegen.



Matthias Striffler: Küchenchef in der Herrenküferei. Bild: Alfred Drossel