



»Auch wenn der Tag 28 Stunden hätte, wüsste ich ihn zu füllen ...«

Wie war es eigentlich, im gastronomischen Umfeld der Familie aufzuwachsen? Wie sehr prägte Sie der Kochstil Ihrer Mutter, Johanna Maier?

Maier: Aufgewachsen bin ich in Filzmoos. Meine Familie hatte einen kleinen Betrieb. Die Mama war im Service, der Papa kochte und mein Opa ging mit unseren Hotelgästen auch manchmal auf die Jagd. Die Gäste nahmen die Trophäen mit nach Hause – das Wildbret wurde von uns im Betrieb verarbeitet. Das waren die Ursprünge, weit ab von Haubenküche, sehr naturverbunden. Mein Vater hatte irgendwann die Idee, auch das Fliegenfischen als Angebot dazuzunehmen. Er pachtete den Bach von den Bundesforsten. Dadurch kamen die ersten Angel-Gäste. Das wirkte sich auch auf unsere Küche aus, da die Angler bei der Kulinarik eher anspruchsvoller waren – andererseits aber auch das Produkt selbst nach feineren Zubereitungen verlangte. Das war die Zeit, als es auch meine Mutter mehr und mehr in die Küche zog. Es dauerte nicht lange, bis wir die ersten Hauben erhielten. Ich begann dann mit 15 Jahren daheim mit einer Lehre. Als ich anfang, hatten wir gerade die dritte Haube erhalten, als ich fertig war, bekamen wir die vierte Haube. Ich lernte damals sehr viel im Bereich der Haute Cuisine.

Aber Haute Cuisine ist nicht alles ...?

Maier: Ich konnte damals einen bretonischen Hummer perfekt zubereiten – bei einer Kaspressknödelsuppe oder Griesnockerln wäre ich nicht so sattelfest gewesen (lacht). Nach meiner Lehrzeit blieb ich im Bereich der Haubenküche, ging nach Deutschland, wo ich beim Dreisternekoch Dieter Müller arbeitete, dann nach Frankreich in die Provence und nach Holland – auch alles Dreisterneköche. Ich konnte mir von ihnen viel abschauen. Nach zehn Auslandsjahren kam ich zurück nach Hause und übernahm die Küche meiner Mutter. In diesem Jahr verloren wir eine Haube – fielen auf drei zurück. Leider haben wir das damals falsch kommuniziert. Es war ja nicht meine Mutter, die eine Haube verlor – ich war es, der mit 28 Jahren drei Hauben erkochte ... eigentlich von null auf drei Hauben. Da es auf Dauer schwierig war, immer mit meiner Mutter verglichen zu werden, ging ich und eröffnete im Einkaufszentrum Europark in Salzburg das „Didilicious“ – ein Restaurant, in dem man Haubenküche zum günstigen Preis erhält. Wir bekamen auch sofort die erste Haube. Es

Ossi Hejlek im Gespräch mit
Didi Maier
www.didimaier.at

© Carolina Auer Photography

sortimenterbrief 11/21

cook your life

funktioniert sehr gut. Kurz danach eröffnete ich auch „The Bakery“ im Europark – hier geht es ums Backen. Das Angebot besteht aus Kaffee und Kuchen. Auch dieses Konzept ging auf. Dann nahm Spar meine Marke mit einer eigenen Linie in den Nonfood-Bereich auf. Damals bekam ich auch meine eigene Kochsendung auf Puls4. Diese läuft bis heute – wir drehen pro Jahr rund 200 Folgen. Letztes Jahr übernahm ich dann das „Café Wernbacher“ in der Salzburger Innenstadt. Ich bin rund um die Uhr unterwegs. Auch wenn der Tag 28 Stunden hätte, wüsste ich ihn zu füllen ...

Und jetzt kommt das erste Kochbuch?

Maier: Die Nachfrage nach meinen Rezepten ist einfach groß. Da ist das tägliche Fernsehen ein großer Antreiber. Ich hatte einige Angebote – entschied mich dann aber für den Trauner Verlag, der eine große Expertise in diesem Bereich hat. Ich bin der kreative Part, lieferte auch die Fotos, Trauner garantiert für Genauigkeit und Sorgfalt. Alle Rezepte wurden bis zu fünfmal nachgekocht, damit alles 100-prozentig passt. Da ich bei meiner Mutter immer mitarbeitete, wenn sie ihre Kochbücher machte, war mir die Arbeit dazu nicht neu.

Wofür steht Didi Maiers Kochbuch?

Maier: Wir überlegten, ob es mediterran oder vegan oder eine andere Richtung werden sollte. Letztendlich fiel die

Entscheidung, ein Didi-Maier-Kochbuch zu machen. Mein Brand heißt ja „Cook your life“. Das wurde auch der Titel des Buches. Darum findet man darin auch keine klassischen Speisefolgen als Einteilung. Bei mir gibt es Lebenswelten und Themen, wie Familie, Zweisamkeit, Männerwelten, Gesundes, Brunchen etc. – Rezepte für alle Lebenslagen. Es enthält Lieblingsrezepte von mir, von denen ich voll und ganz überzeugt bin.

Wie schwierig ist es, die Rezepte eines Haubenkochs nachzukochen?

Maier: Einfach bei der Zubereitung und auch ebenso easy, was den Einkauf der Zutaten betrifft. Mir war extrem wichtig, dass nur mit Zutaten gekocht wird, die in jedem Supermarkt erhältlich sind.

Warum gibt es auch Videos zu manchen Rezepten?

Maier: Damit es die Menschen einfacher haben, die Rezepte nachzukochen. Bei rund 20 Gerichten gibt es Videos, in denen ich genau erkläre, wie es geht. Wir haben auch zwei weitere wiederkehrende Elemente im Buch: Bei den „Didi Facts“ gebe ich kulinarisches Wissen von mir weiter – passend zu den jeweiligen Gerichten. Und bei „Mix & Match“ bekommen die Leser Variationsmöglichkeiten zu den Speisen. Kochen mit wenig Aufwand, das ist das Ziel!

Danke für das Gespräch!



© kitchenstory

Advertoria

sortimenterbrief 11/21

61

DIDI MAIER
Cook your life



228 Seiten, Hardcover
23,5 x 28,5 cm
ISBN 978-3-99113-193-9
EUR 32,90

- Über 300 000 Fans auf Didi Maiers Social-Media-Kanälen!
- Koch und Juror diverser TV-Formate (Kochgiganten, täglich PULS 4 „Starkoch DIDI Maier tischt auf“ etc.)
- Plakat-Aktion österreichweit
- Videospecials im Buch mit QR-Code abrufbar
- Leporello



FILM ABI

TRAUNER Verlag + Buchservice GmbH
www.trauner.at