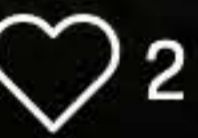


Lifestyle & Culinary

Genuss und Leidenschaft

13. Dezember 2019 • 6 Min. Lesezeit



„Mit meinem Porsche GT2 RS das Stilfser Joch hochzufahren, ist das höchste der Gefühle.“

Matthias Laimer, Gourmetkoch aus Südtirol.

Matthias Laimer hat zwei große Leidenschaften: Kochen und Porsche fahren. Das passt so gut zusammen, weil er an beides die gleich hohen Ansprüche stellt. Was heute Trend in den Spitzenrestaurants ist, übt der Südtiroler schon seit Jahrzehnten aus: „Ich mache eine ehrliche und regionale Küche“, sagt der Gourmetkoch. Er erzählt uns, wie er Gäste und sich selbst glücklich macht. Und spricht dabei von einem „Flow“.



Es ist 5:30 Uhr. Der Stilfser Joch „schläft“ noch. „Wenn es hell wird, sind wir hier nicht mehr allein“, schmunzelt Matthias Laimer. Dann quälen sich hunderte von Radfahrer die „Königin der Pass-Straßen“ hinauf zum höchsten Gebirgspass Italiens. Für Laimer sind die 48 Spitzkehren bis ganz nach oben ein unbeschreiblicher Genuss. Er fährt los. Ein dunkles, kraftvolles Brummen ist zu hören. Es ist, als freue sich sein GT2 RS genauso wie der Fahrer selbst auf den prestigeträchtigsten Anstieg Europas. „Erster, Zweiter, Dritter - zurück in den zweiten Gang. Links ausholen, rechts rein in die Kurve“, beschreibt er die ersten Meter. Er ist hochkonzentriert und beschleunigt, rast aber nicht. Und wieder Kurve rein, Kurve raus. „Hier komme ich in einen Automatismus hinein, der mich unglaublich entspannen lässt“, beschreibt er diese Momente des Glücks, wenn er fährt und das Auto komplett kontrolliert. Es sei wie eine Art „Flow“. Der Alltag ist ganz weit weg. Der Gipfel auf 2.757 Metern übrigens auch noch.



In der Küche verspürt der Spitzenkoch einen ähnlichen „Flow“. Dann nämlich, wenn er das perfekte Gericht gefunden hat, was oft Monate dauern kann. Dieses Herantasten ist für ihn wie das Fahren am Berg. Der Stil von Matthias Laimer ist schnörkellos und doch verspielt. In seinem Restaurant bei Meran, das seit 1357 in Familienbesitz ist, landen nicht etwa zig verschiedene Aromen auf dem Teller. Der Geschmack des Produkts soll sich intensivieren und klar erkennbar sein. Gerichte werden nach altbewährtem Familien-Rezept zubereitet oder neu interpretiert. Das Besondere: Es ist eine Küche mit vielerlei Einflüssen aus Österreich, der Schweiz und Italien, die über die Generationen hinweg in diesem Restaurant immer weiterentwickelt wurden. Bekannt sind seine Eigenkreationen wie etwa die „Tortelloni mit Blutwurst in Majoran-Butter“ – übrigens eines der Lieblingsgerichte von Nachbar und Bergsteigerlegende Reinhold Messner. Die Äpfel für seinen berühmten Apfelstrudel, der nach „Äpfeln und nicht nach weiteren Zutaten schmecken muss“, kommen vom eigenen Garten. Alles ist regional, saisonal, hochwertig und aufs Einfachste reduziert. Über den heutigen weltweiten Gourmet-Trend der sogenannten „Kilometer Null Erzeugnisse“ aus der Region sagt er: „Das machen wir schon seit über drei Jahrzehnten.“ Diese Erfahrung sieht auch der „Guide Michelin“, der die Küche als „fachkundig zubereitetes und als einfach gutes Essen“, beschreibt. Nächster Schritt: Ein Stern? So komisch es auch klingen mag, aber das ist ihm nicht so wichtig. Es sei doch einfacher, einen Gast zu überraschen, als von vornherein Erwartungen zu erfüllen. Deshalb möchte er gern das „Südtiroler Gasthaus“ mit seinem Stubenambiente bleiben. Genau das schätzen übrigens viele Gäste: Diese authentische Einfachheit vermischt mit Essen auf höchstem Niveau.



Wenn Laimer nicht in der Küche ist, dann findet man ihn in seiner Garage. Neben dem Porsche GT2 RS steht dort ein GT3 RS. Geballte Power und Rennauto nebeneinander. Denen gegenüber

steht ein Porsche 356 Speedster, der 1988 in Monza sein letztes Rennen fuhr. „Ich muss sie nicht jeden Tag fahren, aber jeden Tag zumindest kurz sehen,“ beschreibt er seine Freude, wenn er in der Garage das Licht anmacht. Er schwärmt von der Perfektion der Verarbeitung, dem Geruch, von den Spaltmaßen und vor allem von dem Moment, wenn er den Motor startet und „dich hinten ein Kraftprotz anfaucht“.



Mittlerweile lassen die ersten Sonnenstrahlen das Stilfser Joch leicht goldfarben erleuchten. Es ist ruhig. Ein leichter Wind weht. Matthias Laimer steht auf dem Pass. Unter ihm die Zick-Zack-Kurven der Pass-Straße, ein spektakuläres Bild. Er schaut in die Ferne: „Wenn man hier oben steht, seinen Kaffee trinkt und sich dann die Frage stellt: Was ist wichtig im Leben? Dann bleibt nicht viel zu sagen, denn ich habe alles.“ Um 8 Uhr steht er dann wieder in der Küche. Man sieht ihm die Freude über das Erlebte noch immer an - beim Schnippeln der Apfelstücke.

Verbrauch/Emissionen NEFZ*

911 GT2 RS

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 11,8 l/100 km

CO₂-Emissionen kombiniert: 269 g/km

911 GT3 RS

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 13,2 l/100 km

CO₂-Emissionen kombiniert: 303 g/km