

CHEF ON HIGH HEELS

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT
chefs! Serie
Folge 28



Monika Schmötzl (30),

absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin 2001 bis 2004 im Niederpöckinger Hotel „La Villa“ und schloss sie mit Auszeichnung ab. Anschließend arbeitete sie ein Jahr als Jungköchin im Hotel Bareiss in Baiersbrunn und wechselte als Demi-chef für ein Jahr in Blauel's Restaurant in Neuenburg am Rhein. 2006 verbrachte sie eine Saison als Chef de partie auf der Luxus-Segelyacht Sea Cloud 2. Von 2007 bis 2008 kochte sie im Café Gray, New York, bevor sie Chef de partie im Gourmetrestaurant Lerbach unter Küchenchef Nils Henkel wurde. Nach einer weiteren Saison als Sous-chefin auf der Sea Cloud 2 führte sie von 2010 bis 2011 als Küchenchefin die weiße Brigade im Restaurant Vice in München. Im Jahr 2011 übernahm sie zusammen mit ihrem Mann Thomas Schmötzl das Gasthaus Georg Ludwig in Masing nahe des Starnberger Sees.

Auf den Tiger gekommen

Dass sich Tradition und Innovation nicht ausschließen, beweist Monika Schmötzl im Gasthaus Georg Ludwig in Masing. Bayerische Klassiker wie Schweinsbraten, Kalbskopf und Kaiserschmarrn bereitet sie auf ihrem neuen Küchenmeister mit Tigerblende zu

Wie kommt eine gerade mal 30-jährige Köchin, die bereits in der Sternegastronomie gearbeitet hat, ausgerechnet in die bayerische Provinz? „Ganz einfach“, sagt Monika Schmötzl, die mit ihrem Mann Thomas Schmötzl das *Gasthaus Georg Ludwig* in Masing betreibt. „Ich wollte schon immer den Gasthof meiner Großeltern übernehmen.“ Eigentlich war das erst später geplant, aber zufällig kündigte der ehemalige Pächter früher als gedacht. „Darum haben wir uns 2011 ent-

schlossen, gleich zuzugreifen.“ Bereit haben die Schmötzls diese Entscheidung nicht, im Gegenteil. Sterneküche ist hier auf dem Land zwar nicht gefragt, bodenständige bayerische Küche aus frischen, regionalen Produkten – ganz ohne Convenience – aber schon.

„Wir sind hier nicht in München oder Starnberg, wo der Preis keine Rolle spielt“, sagt die sympathische, junge Chefin. „Wir wollen mit einer ehrlichen Küche zum fairen Preis überzeugen.“ Das gastronomische Konzept geht auf. Qualität, Freundlichkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis werden von den Gästen hoch geschätzt. Der absolute Renner auf

der Speisekarte ist der Kaiserschmarrn, der Zeit braucht, um perfekt auf den Tisch zu kommen. Die Gäste akzeptieren das. Zeit braucht auch der traditionelle Schweinsbraten mit Maischer Kellerbiersoße, Kartoffelknödel und Kraut-Speck-Salat. Traditionelle Gerichte, modern interpretiert – dafür kommen die Gäste sogar aus München, Fürstfeldbruck oder Landsberg ins kleine Masing. Und genießen die zarten Ochsenbacken, die geschmorte Rinderwade, aber auch den gebackenen Kalbskopf.

„Wir sind hier nicht in München oder Starnberg, wo der Preis keine Rolle spielt. Wir wollen mit einer ehrlichen Küche zum fairen Preis überzeugen.“

Monika Schmötzl

FOTO: KIRSTEN LICHTINGER FÜR CHEFS!

Für den Neubau des Hotels mit Restaurant und Küche haben Monika und Thomas Schmötzl rund drei Millionen Euro investiert. Dazu gehört Mut und Engagement in einer Region, in der immer mehr Landgasthöfe geschlossen werden



Das Gasthaus Georg Ludwig in Maising hat eine über einhundertjährige Tradition und wurde einst von Monika Schützls Großeltern betrieben. Im Stammhaus und im modernen Neubau fühlen sich Einheimische beim wöchentlichen Schafskopfabend ebenso wohl wie Gäste von weiter her, die sich hier gerne mal eine Auszeit vom Stadtleben gönnen

Die Küche im *Gasthaus Georg Ludwig* besteht nicht mehr nur aus deftigen Fleischgerichten, sondern bietet beispielsweise auch vegetarische Gerichte, die selbst hier auf dem Land immer mehr im Trend liegen. So setzt Monika Schmötzl die typischen Kartoffelnockerln mit Bärlauchpesto in Szene und inszeniert den klassischen Flammkuchen mit einem Belag aus Spargel und Ziegenkäse neu. Die Speisekarte wechselt wöchentlich und wird auch inspiriert von dem, was Jäger und Fischer gerade im Angebot haben. Zu den Lieblingsprodukten von Monika Schmötzl gehören Bärlauch und Steinpilze, die die Küchenchefin gerne morgens um Sechs selbst pflückt bzw. sammelt. Nicht zu vergessen der Holunder, in Bayern „Holler“ genannt, aus dessen Blüten Sirup gekocht wird. Er veredelt nicht nur Mineralwasser und Prosecco, sondern auch Salatdressings und Tiramisu.

Gasthaus Georg Ludwig

Bereits 1908 bewirtschafteten Georg & Maria Ludwig ihren Gasthof in Maising, damals eine einfache Wirtschaft, zu der noch eine Landwirtschaft gehörte. Nur zweimal wöchentlich, am Mittwoch- und Samstagabend, gab es warme Küche. Serviert wurde einfache Hausmannskost wie Schweine- und Rinderbraten, Rindsrouladen und saurer Presssack. Mitte der 1980er Jahre schloss der Gasthof und wurde erst 1996 wieder eröffnet. 2011 wurde er renoviert, und 2015 kam der Neubau mit zwölf Gästezimmern, Restaurant und neuer Küche hinzu.



Monika Schmötzl ist Köchin mit Leib und Seele und hat nach der Ausbildung eine Reihe renommierter Stationen im In- und Ausland absolviert. Dass es nicht einfach ist, sich als Frau in der immer noch von Männern dominierten Küchen- und Gastronomieszene durchzusetzen, davon kann sie ein Lied singen. „Durch Leistung überzeugen“ lautet ihr Credo, und daran hält sie sich auch als Inhaberin eines eigenen Betriebs. Was unterscheidet die Köchin vom Koch? „Gar nicht so viel“, findet die Chefin. „Frauen möchten's schön haben“, erklärt sie und bezieht sich dabei aufs Anrichten. Kleinigkeiten wie eine Blüte oder hübsch dekorierte Kräuter sorgen für feminine Akzente und er-

freuen das Auge. Wichtig ist ihr aber auch eine gute Stimmung im Team und ein schön gestalteter Arbeitsplatz.

Wie gelingt es ihr, den anstrengenden Job Köchin mit dem Familienleben zu vereinbaren? Hilfreich ist, dass sie das Gasthaus zusammen mit Ehemann Thomas führt, der auch aus der Branche kommt. Er ist Restaurantfachmann und gelernter Koch und war zuletzt als Restaurantleiter tätig. Die Aufgaben im Familienbetrieb sind klar verteilt. Er ist für das Hotel und den Service zuständig, sie für die Küche, die Mitarbeiter und alles, was damit zusammenhängt. Um den zweijährigen Sohn Lukas kümmern sich an stressigen Tagen die Eltern von Monika Schmötzl.

Sie gibt zu – ohne diese Unterstützung wäre es schwierig. Und das Familienleben, kann man Berufliches und Privates trennen? „Auch das ist schwierig“, räumt die 30-Jährige ein, „aber es macht Spaß, und wir können es uns heute nicht mehr anders vorstellen. Man profitiert vom schnellen und unkomplizierten Austausch.“ Zwei Ruhetage pro Woche müssen sein und werden auch von den Mitarbeitern geschätzt.

Damit am Ende des Tages die Kasse stimmt, ist aktiver Verkauf wichtig. Kaum ein Schnitzel wird ohne Beilagensalat bestellt, und zum Dessert wird gerne ein Espresso serviert. Dafür braucht man gut geschultes, qualifiziertes und aufmerksames Personal. „Das ist immer schwieriger zu bekommen“, klagt Ehemann Thomas Schmötzl. Der Fachkräftemangel sei schon deutlich zu spüren. So zieht der nahe Großraum München mit hoher Lebensqualität viele junge Leute an, die



dann auf dem Land als Arbeitskräfte fehlen. Die Miet- und Immobilienpreise sind in Maising zwar noch nicht so hoch wie in der Stadt, dennoch fehlen günstige Wohnungen und Zimmer. Bei der Personalauswahl zählen neben fachlicher Kompetenz und Freundlichkeit auch das äußere Erscheinungsbild und Pünktlichkeit. „Ganz so einfach wie bei meiner Großmutter geht das heute nicht mehr“, berichtet Monika Schmötzl. „Die hat die Knechte zum Essen eingeladen. Wer schnell aß, hatte den Job, wer sich dagegen Zeit ließ, bekam ihn nicht“, erzählt sie. Dass die heutigen Mitarbeiter in Küche und Service hier gerne arbeiten und oft auch einige Jahre bleiben, liegt nicht zuletzt am angenehmen Arbeitsstil des Ehepaars. „Wir geben zwar die Richtung vor, legen aber auch Wert auf Teamarbeit. Wir haben selbst oft genug erlebt, wie unangenehm ein schlechter Führungsstil ist und wollten das anders machen.“

In den Neubau des Hotels mit Restaurant und Küche haben Monika und Thomas Schmötzl rund drei Millionen Euro investiert. Dazu gehört Mut und Engagement in einer Region, in der immer mehr Landgasthöfe geschlossen werden. Mit viel Liebe zum Detail haben die beiden die Gaststube und die neuen Gästezimmer ausgestattet und sind zufrieden mit der Auslastung. An schönen Wochenenden werden bis zu 160 Gäste bewirtet. Die zwölf Gästezimmer ziehen Gäste aus dem weiteren Umkreis an, die Komfort und bayerische Küche zu schätzen wissen. Insgesamt arbeiten neun Vollzeitkräfte und fünf Aushilfen im *Gasthaus Georg Ludwig*.

Weil sie etwas Ausgefallenes für ihre neue Küche wollte, ist der Herdblock von MKN rundum mit einer Blende mit Tigermuster versehen. Dieses Tigermotiv findet sich auch als Bordüre auf den weißen Wandfliesen in der Küche wieder und ist

ein Beweis dafür, dass sich Tradition und Innovation nicht ausschließen müssen, sondern wunderbar ergänzen. „Es war schon immer unser Traum, einen Herdblock von MKN zu besitzen. Mit der neuen Küche haben wir ihn uns erfüllt“, erklärt Monika Schmötzl ihre Kaufentscheidung. „Wir haben uns auf Messen umgesehen und informiert. Bei MKN haben wir uns einfach gut aufgehoben gefühlt, und der Küchenmeister besticht durch seine hervorragende Verarbeitung, Qualität und Bedienungsfreundlichkeit.“ Praktisch ist die Kombination von Induktion und Gas als Tribut an die ländliche Energiesituation. Als Alleskönner erweist sich die Magnumpfanne Braisière 2/1 GN, ein Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Schmoren und Braten, das – top-hygienisch – fugenlos in die Herdanlage eingeschweißt ist. Monika Schmötzl nutzt sie u.a. für die Produktion von Suppen, Soßen und Schmorgerichten. *Kirsten Lichtinger*

Viel warmes, helles Holz und blanke Tische mit Mitteldecke strahlen Gemütlichkeit aus und machen die Gaststube einladend. Originelles Detail: die Speisekarte in Lederhosen-Optik

