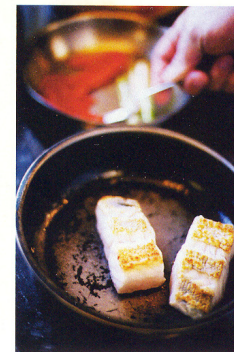




MARTIN LACKNER



ZANDERFILETS IN BUTTERSCHMALZ



RISOTTO MIT PAPRIKA UND ZUCCHINI



SCHIMANKERL AM SEE

TEXT: ANITA GANSFUSS
FOTOS: PETER M. MAYR

Martin Lackner ist Koch mit Leib und Seele. Und Restaurantbesitzer mit eigener Vinothek. Und Hoteller in Mondsee. Kurz gesagt: Er ist eine One-Man-Show.

Das die Gäste des Seehotel Lackner nicht nur anreisen, um im Mondsee zu baden, glaubt man gerne, wenn man einmal in den Genuss seiner Gerichte gekommen ist. Wer beim Medaillon vom Seeteufel mit mediterranem Gemüse und Schmor Salat oder bei einer rosa gebratenen Entenbrust auf Sellerie-Erdäpfelpüree mit Honig-Lavendeljus auf der Terrasse sitzt und über den Tellerrand auf den See schaut, nimmt jede längere Autofahrt gern in Kauf.

„Wir kochen absolut ohne Convenience-Produkte“, erklärt Martin Lackner sein Küchenkonzept.

Gewürzt wird ausschließlich mit Kräutern, die neben dem Haus wachsen, oder dem Natursalz aus dem Ausseerland. Aus geschmacks- ebenso wie aus ernährungstechnischen Gründen. Auch bei den Zutaten bleibt der Chef seiner Philosophie treu, die bekommt er ausschließlich aus der Region, die ja „von Wild bis Fisch alles bereitstellt“. Seine Naturbrote liefern Bäcker aus der Umgebung, und alles, was er nicht so leicht beziehen kann (frische Nudeln oder Rehwürste etwa), macht er in seiner Genusswerkstatt einfach selbst.



SCHON SEIT 1999 FÜHRT MARTIN LACKNER, der vorher jahrelang die USA einkochte, den Familienbetrieb auf diese Art. Und hat sich dadurch ein Stammpublikum geschaffen, das einen hohen Prominenten- und Society-Faktor aufweist und von Schauspielern über Manager bis Fabrikmagnaten grob all jene umfasst, die sich gern in der Kategorie „Reich, schön und berühmt“ zusammengefasst sehen. Den 40-jährigen Besitzer freut es, bedeutet es doch vor allem gute Mundpropaganda und ein dementspre-

DAS REZEPT

Zander aus Martin Lackners Pfanne.

ZANDERFILET MIT PAPRIKA-RISOTTO

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN: 6 Zanderfilets à ca. 180 g, 100 g Butterschmalz, Salz, Pfeffer, etwas griffiges Mehl, 1 Thymianzweig.

Für das Risotto: 3 kleine Zucchini, 1 rote Paprika, 350 g Risottoreis, 1 l Fischfond, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer; ca. 150 g Butter, etwas Olivenöl.

ZUBEREITUNG: Für das Risotto zuerst Zwiebel klein schneiden, in etwas Butter anschwitzen, Risottoreis dazugeben und mit ca. 1/3 des Fischfonds aufgießen. Unter öfterem Rühren langsam köcheln lassen und den Fischfond nach Bedarf zugeben. Die Paprika im Rohr bei ca. 180° eine halbe Stunde auf einem Blech backen, bis die Haut Blasen wirft und sich bräunlich verfärbt. Danach in einer zugedeckten Schüssel ausdämpfen lassen. Die Paprika anschließend schälen, entkernen und die Hälfte in Würfel schneiden. Die Hälfte der drei Zucchini in längliche, dünne Scheiben und die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Nun die würfelig geschnittenen Zucchini und Paprika zum Risotto geben und durchziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die restliche Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden und in der Pfanne in Butterschmalz anbraten. Die Zucchini-scheiben und restlichen Paprika mit einem Thymianzweig in Olivenöl kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Zanderfilets auf dem Risotto anrichten.

„WIR KOCHEN OHNE CONVENIENCE-PRODUKTE UND CEWÜRZT WIRD MIT DEN KRÄUTERN VORM HAUS.“
(MARTIN LACKNER)

chend volles Haus. Auch im Winter. „Wir haben von der Lage her großes Glück“, fügt er hinzu, „man kann baden, es gibt Golfplätze in der Nähe und Salzburg mit den Festspielen ist ebenfalls nicht weit entfernt.“

ABGESEHEN DAVON LOCKT der mehr oder weniger aktive Windsurfer auch mit einer Vinothek, die ebenso zum Verweilen einlädt wie die Weinkarte im Restaurant. „Ich versuche bei den renommierten, wirklich guten Winzern wie Reinhold Krutzler oder Uwe Schiefer möglichst alle Jahrgänge so weit zurück wie möglich zu bekommen“, sagt er. Um zu merken, dass dies nicht nur aus unternehmerischen Gründen passiert, sondern Passion des Chefs ist, braucht man kein Hellseher zu sein.

Natürlich hat Martin Lackner auch Hobbys außerhalb des Betriebs. Wandern oder Skifahren zum Beispiel. Oder ganz in Ruhe irgendwo gut essen zu gehen. Zeit, sie zu betreiben, hat er allerdings nicht. „Meine Tage spielen sich beinahe uneingeschränkt im Betrieb ab“, sagt er. Das ist auch der Grund, warum er zwar eine Lebensgefährtin, aber noch keine Kinder hat. „Klar will ich irgendwann einmal eine Familie gründen. Aber solange der Betrieb noch in der Aufbauphase ist, geht das halt nicht.“ Aufbauphase? „Na ja, in der Vorsaison ist noch nicht so viel los wie im Sommer“, setzt er erklärend hinzu. Von Flaute ist allerdings auch da nicht die Rede, dafür sorgen schon die Kochkurse, die jährlich im Frühjahr und im Herbst – heuer ab Ende September – stattfinden. Nur Kochbücher hat er noch keine geschrieben, das hat Zeit. „Jetzt arbeite ich lieber daran, auch weiterhin erfolgreich zu sein.“ Sagt er, winkt einem Stammgast zu und saust wieder ab hinter den Herd, wo die Pilze schon verlockend in der Pfanne brutzeln. ◀

SEEGASTHOF HOTEL LACKNER, Mondseestraße 1, 5310 Mondsee; Tel. 06232/23 59-0; E-Mail: office@seehotel-lackner.at; Internet: www.seehotel-lackner.at und www.vinothek-lackner.at; Küchenöffnungszeiten: 11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr. Reservierung erforderlich. Betriebsferien: 3 Wochen im November, Mitte Februar bis Ostern.