

Klassiker neu interpretiert

Neugierig, passioniert, kreativ: Diese Attribute zeichnen laut Marc Oberhofer einen guten Koch aus. Oberhofer ist seit 2 Jahren Küchenchef in der „Lampl Stube“, dem Gourmetrestaurant des Hotels Lamm Alpine Lifestyle & Spa in Kastelruth.

Marc Oberhofers (37) Gerichte sind von der Südtiroler Natur inspiriert und von den Jahreszeiten kreiert. „Viele Produkte, die in unserer Küche verarbeitet werden, werden von lokalen Bauern und Züchtern bezogen,

stammen also aus der Umgebung, sind saisonal und erfüllen das Null-Kilometer-Prinzip“, erklärt der Seiser Chefkoch, der seine Kunst in mehreren 5-Sterne-Häusern gelernt hat.

Eine weitere Devise in der „Lampl“-Küche:

Nose to tail. Aus Respekt gegenüber den Tieren soll nicht nur das Filet oder das Entrecôte verarbeitet werden, sondern das ganze Tier: von der Schnauze bis zum Schwanz. „Meine Küchenphilosophie steht für einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Fleisch.

Das bedeutet, wir verwenden alle Teile des Tieres, auch die Innereien werden

aufgearbeitet“, lautet das Credo des Koches.

Oberhofer beherrscht die Fusionsküche, das heißt die Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste sowie den Mix klassischer Regionalküche mit internationalen Aromen, auf Gourmet-Niveau. Er überrascht seine Gäste aber auch immer wieder mit neuen Interpretationen bekannter Südtiroler Gerichte und Klassiker. Gerichte, die jeder kennt, wie etwa Gulasch mit Knödel, Kalb mit Thunfischsauce („vitello tonnato“), Caprese und vieles mehr, werden in ihre Komponenten zerlegt, kommen in neuen Texturen daher und wer-

den mit modernen Kochtechniken zubereitet. Das Ergebnis sind faszinierende Genusserlebnisse, traditionell und dennoch unglaublich innovativ.

Von seinen zum Teil Sterne-gekrönten Lehrmeistern wurde Marc Oberhofer das Wesentliche des Berufs mitgegeben: die Techniken, die Präzision, die Disziplin. „Dadurch entsteht Freude am Beruf. Und die Lust, alles selbst zuzubereiten. Meine 8 Mitarbeiter und ich stellen grundsätzlich alles selbst her: Wir zerlegen Fleisch und Fisch selbst, machen Eis, backen Kuchen, Brot und Grissini“, sagt der Küchenchef.

Als seine Stärke bewertet Marc Oberhofer seine Neugier. „Die Branche ist schnelllebig“, erklärt er. „Ständig kommen neue Techniken, neue Produkte, höhere Ansprüche der Gäste und neue Herausforderungen wie Allergien und Unverträglichkeiten hinzu. Als Koch muss man sich ständig weiterbilden, bis ins Rentenalter dazulernen. Vor allem der gesundheitliche Aspekt hat in den vergangenen Jahrzehnten unser Metier verändert und vielschichtiger gemacht. Man muss Allergene kennen, wissen, wo sie enthalten sind und welche Alternativen man anbieten darf. Kurz: Man muss als Koch kreativ sein.“



Hotel Lamm

Topinamburterrine mit Rindscarpaccio, Granatapfel und Golden Gel und Erdnüssen

ZUTATEN

Terrine:

- Ein Kilo Topinambur
- 500 g Brühe
- Weich kochen
- Mixen
- 600 g abwiegen
- 7 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne geschlagen
- Salz und Pfeffer

Gellee:

- 200g Apfelsaft
- 200 granatapfelsaft
- 4 Blatt Gelatine
- Fake Erdnuss
- Dreyschierte Erdnüsse

ZUBEREITUNG

- Carpaccio
- Kleine Würfel vom Golden Gel
- Sauerrahm zum spritzen
- Blüten und Blätter



Andergassen Druck

Marc Oberhofer leitet seit 2 Jahren die Küche der „Lampl Stube“