

Zu fein für diese Welt

Von den Gastro-Kritikern gerühmt, von den Tölzern gemieden – wie Johann Mikschy seine Gäste erzog

Von Marten Rolff

Bad Tölz – Wer wissen will, wie Johann Mikschy kocht, sollte drei Dinge über ihn wissen: Er kann aus dem Stand eine halbe Stunde lang über eine Gelbe Rübe referieren. Er hat noch nie in seinen 36 Lebensjahren ein Fastfood-Restaurant betreten. Und wenn er in einem Lokal das Summen einer Mikrowelle wahrnimmt, ist das ein Grund für ihn, den Laden zu verlassen. Drei äußerst positive Zeichen, weisen sie den Koch doch als Überzeugungstäter und Perfektionisten aus. Mikschys Sensibilität grenzt mitunter an Empfindlichkeit. So kann er auch die eine Szene aus dem Kinofilm „Bella Martha“ gut verstehen. Dort wird Spitzenköchin Martha, gespielt von Martina Gedeck, an den Tisch eines Gastes gerufen, der sich über ihre Foie Gras beschwert. Martha reißt mit einem Ruck das Tisch-

SZ-Serie 10

Bayern kocht auf.

Kulinarische Streifzüge durch Wirtschaftshäuser.

tuch herunter und weist dem Gast die Tür. Ihre Foie Gras sei phantastisch, kontert sie. „Aber wenn Sie Leberwurst lieber mögen, müssen Sie woanders essen.“

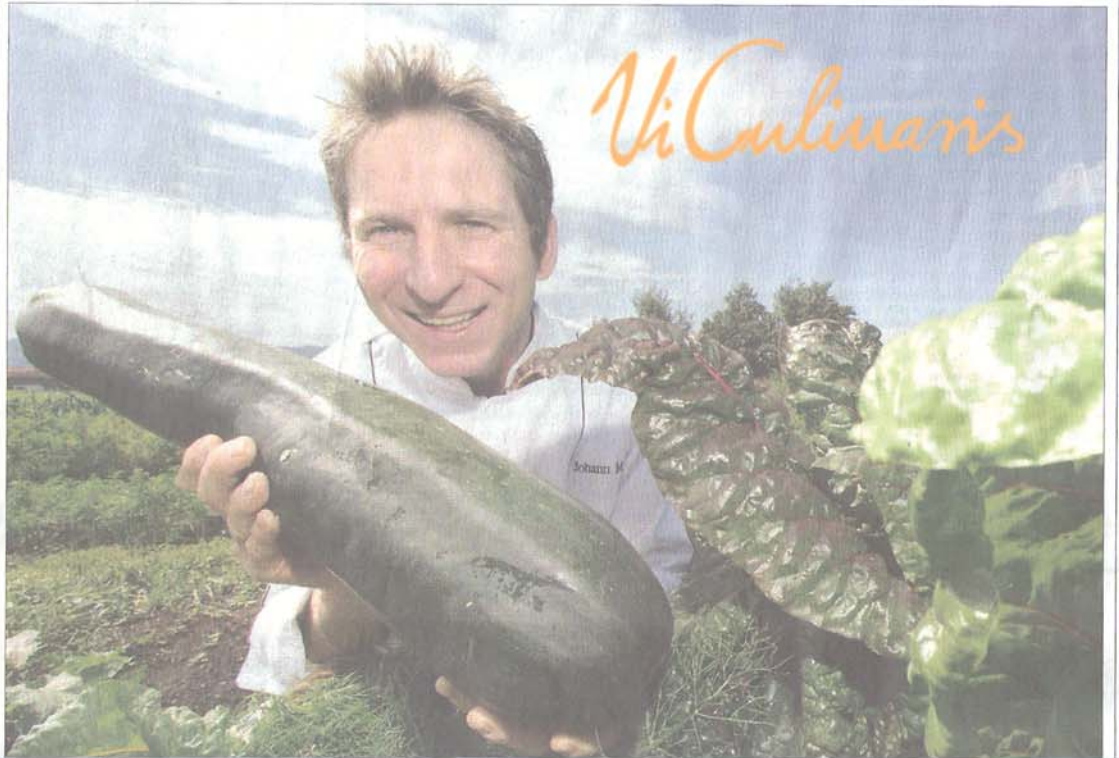
Auch Johann Mikschy scheut Diskussionen mit Gästen nicht. Etwa als er kürzlich wieder an einem Tisch – sehr viel höf-

sert nicht zu teuer seien. Weil ihm Qualität über alles geht. Und weil er alles selber macht. Vom Vanille-Eis bis zur Pflege seiner 20 Rosenstöcke, mit deren Blütenblättern er auch kocht. „Cuisine naturelle“ sei wohl der beste Oberbegriff für seine Küche, sagt Mikschy. In seinem Restaurant *Viculinaris* im Tölzer Hotel Kolbergarten bringt der Koch nur auf den Tisch, was er selbst auch essen würde. Alle Zutaten stammen aus dem ökologischen Landbau, von Anbietern aus der Region. Zusatzstoffe verwendet er nicht.

Das möge vielleicht nicht außergewöhnlich klingen, weil das ja viele Köche von sich behaupten, sagt Mikschy. „doch bin ich der einzige, den ich hier kenne, der sich auch daran hält“. Mikschy ist ein eher zielreicher Mann, der Überzeugungen fast beiläufig äußert. Als wollte er kurz ein Naturgesetz in Erinnerung rufen, das anderen gerade entfallen ist. So spricht er über Fenchel, von dem alle immer die Spitzen wegschneiden, obwohl die am delikatesten seien. Oder die Karotte, die alle orange, ebenmäßig und mild haben wollten, ohne zu merken, dass die Züchter ihr mit den Bitterstoffen auch allen Geschmack genommen haben.

„Eine wahre Freude“ sei es, mit Johann Mikschy zusammenzuarbeiten, erzählt Margot Strötz. „Wir verstehen uns blind.“ Die 56-Jährige führt seit 13 Jahren das Hotel Kolbergarten. Sie ist eine herzliche Frau, die oft lächelt und unter deren gemütlichen Schritten das honigfarbene Parkett im Speisesaal knarrt. 15 Stunden täglich arbeitet sie, 365 Tage im Jahr, um ihre Grundsätze zu verwirklichen: Der Gast soll sich zu Hause fühlen, Service darf nie „antrainiert“ wirken, und jeder in der Familie packt mit an, um die moderaten Preise zu halten.

Das Hotel Kolbergarten ist ein freundliches, mit Efeu und Rosen beranktes Haus und umlaufendem Balkon. Gabriel von Seidl, der auch die Lenbach-Villa in München schuf, hat es 1905 erbaut. Mitglieder der bayerischen Königsfamilie, Golo Mann, Brigitte Horney und Joseph Ratzinger waren hier zu Gast, auch wenn Margot Strötz findet, dass das keine Rolle spielt, „weil jeder Gast prominent ist“.



Viele Köche behaupten, nur mit einheimischen Produkten aus ökologischem Landbau zu kochen. Johann Mikschy aber sagt: „Ich bin der einzige, den ich hier kenne, der sich auch daran hält.“ Foto: Stefan Kiefer

Die 14 Zimmer sind individuell eingerichtet mit Stilmöbeln und Antiquitäten, Patina inbegriffen. Es ist ein Traditionshaus, in dem man allzu schnelle Moden ablehnt. Was nicht bedeutet, dass Margot Strötz nicht zu modernen Mitteln greift, um eine Krise zu meistern: Als die Zusammenarbeit mit einem französischen Koch vor sieben Jahren nicht mehr funktionierte, beauftragte sie kurzerhand einen Headhunter. So kam Johann Mikschy nach Bad Tölz.

Haben Sie Schweinswürstl?

Mikschy stammt aus Wien. Gelernt hat er bei Heinz Winkler, dem Drei-Sterne-Koch aus Aschau im Chiemgau. Später kochte er im Berliner Hotel Adlon und im Bayerischen Hof in München. Zuletzt war er Chefkoch im Restaurant auf dem Reichstag in Berlin. An die Speisekarte, die Mikschy mit nach Bad Tölz brachte, musste man sich in der Kreisstadt erst gewöhnen. Wenn er eine neue Idee hat – „die kann spanisch, bayerisch

oder thailändisch inspiriert sein“ –, will er sie umsetzen. Altbekanntes verlässt seine Küche nur in neuem Gewand, er probiert und experimentiert. Oberländer Rehbock etwa kommt als Essenz auf den Tisch, mit Shii Take Pilzen und Fleischnockerln, das Zanderfilet auf Schmorgurken zu Paprikaschaum, und das Rinderfilet Charolais gart er im Weinblatt, bis es auf der Zunge zergeht. Mikschys Schwäche für Schäume – ob Espuma von der Spitzmorchel oder vom Wurzelspinat – erinnern an die katalanische Experimentalküche; und sein Sinn für delikate Schlichtheit – etwa bei der Tomatensauce zu Tagliatelle mit Orangenaroma – zitiert den kulinarischen Stil toskanischer Landgasthöfe.

Auch dem Gast wird im *Viculinaris* eine Freiheit eingeräumt, die manchem im ersten Moment fremd erschienen sein dürfte. Man wählt ein Menü oder à la Carte, darf kombinieren und den Umfang der Portion selbst bestimmen. Die Restaurantkritiker jubelten – allein die Tölzer blieben weg.

Mikschy sagt, er habe es sich leichter vorgestellt, ein Restaurant „am Land“ zu etablieren. Noch heute ereifert er sich über Leute, die früher skeptisch in seine Karte schauten und dann provokativ nach Schweinswürstln fragten. Oder die sich anfangs schämten, bei ihm gesehen zu werden, weil sie Angst hatten, als verschwenderisch zu gelten. Nicht weil er mit 36,50 Euro für ein Vier-Gänge-Menü zu teuer wäre, sondern weil sein Lokal eben etwas edler daherkommt. Er hat versucht, seine Gäste zu erziehen. Hat ein Drei-Gänge-Menü für junge Leute zu 19 Euro angeboten, um zu zeigen, dass sich jeder hier Genuss leisten kann. Keiner hat es gebucht – „ein ganzes Jahr lang, das muss man sich mal vorstellen“. Nach sechs Jahren fühle er sich jetzt aber angenommen in Tölz, sagt Mikschy. Nicht er hat sich seinen Gästen, sondern seine Gäste haben sich ihm angepasst.

Restaurant *Viculinaris*, Fröhlichgasse 5, 83646 Bad Tölz, Tel: 08041/7928891, www.viculinaris.de

Aufstieg zur Rodelbahn

Von Bad Tölz aus sind die Wandermöglichkeiten nahezu unbegrenzt. Sehr lohnenswert ist ein kurzer Spaziergang auf den Tölzer Kalvarienberg (Wanderweg direkt neben dem Hotel Kolbergarten) mit seiner Heilig-Kreuz-Kirche und der Leonhardikapelle, bei der am 6. November die Leonhardifahrt endet. Wer mehr Zeit hat, kann etwa durch den Badeteil (Kurhaus!) ins grüne Wackersberg hochsteigen, am Wochenende lohnt sich ein Stopp im Café Kogel wegen der selbstgemachten Kuchen. Von Wackersberg aus führt ein Weg auf den beliebten Blomberg, der auf dieser Seite



etwas weniger bewandert wird. Wieder hinunter kommt man dann bei Bedarf auf der anderen Seite mit dem Sessellift oder der Sommerrodelbahn. rff

MARILLENKNÖDEL

Für 25 Knödel sind erforderlich: 240g weiche Butter, vier Eier (200g), eine Zitrone in Zesten (Streifen der Schale), 1000g Topfen, 680g Mehl, 25 Marillen entkernt (Goifball-Größe) mit Würfelzucker gefüllt, Salz, süße Brösel zum Wälzen, Puderzucker.

Butter, Ei, Zitronenschale und eine Prise Salz glatt rühren. Topfen und Mehl zufügen, alles gut durchkneten und drei Stunden ruhen lassen. Den Teig 2 mm dick ausrollen und Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte eine Marille, Ränder zuklappen und im Pochierfond acht Minuten pochieren, danach in süßen Bröseln wälzen, abputzen und in den vorgeheiztem Backofen zwei Minuten schieben. Mit Vanillesauce und Rahmeis servieren.