

# OBERKÄRNTEN

FREITAG, 18. APRIL 2014, SEITE 27

## Der Herd ist sein Reich

Horst Mitterschaidler erfreut seit nunmehr 50 Saisonen die Gaumen in Europas erstem Babyhotel in Trebesing. Rezepte tüftelt er im Schlaf aus.

CAMILLA KLEINSASSER

Die Küche ist mein Reich. Hier bin ich glücklich“, strahlt Horst Mitterschaidler und startet voller Energie in seine 50. Saison als Küchenchef in Europas 1. Baby- und Kinderhotel in Trebesing. „Schon als Sechsjähriger wusste ich: Ich werde Koch!“, sagt der Maltataler. „Ich hatte eine wunderbare Lehrzeit, die meine Freude am Kochen nur noch steigerte. Beim Gritzner Hansl vom Malteiner Hof lernte ich die gutbürgerliche Küche, der Josef Mair vom Hotel Gotthard in Obergurgl brachte mir die Nouvelle Cuisine bei.“

### Koch aus Leidenschaft

Später warb Siggie Neuschitzer den jungen Koch für sein Hotel an, das damals noch in den Kinderschuhen steckte. „Am Anfang mussten wir uns schon zusammenraufen“, sagt Mitterschaidler mit verschmitztem Grinsen, „aber ich habe tolle Chefs, die mich frei arbeiten lassen.“ Und genau das wird geschätzt. „Horst leitet die kulinarische Abteilung unseres Betriebes, als wäre es sein eigenes Unternehmen. Besonders hervorzuheben ist seine Kreativität, immer wieder tischt er kulinarische Überraschungen auf“, lobt Neuschitzer, der zum Jubiläum ein Wochenende auf dem Spielbergring spendiert. Denn Formel 1 und Fußball sind neben Kochen die einzigen Hobbys des Meisterkochs, der zu Spitzenzeiten 110 erwachsene



Horst Mitterschaidler hat Siggie und Nina Neuschitzer eingekocht

RIE-PRESS

und noch einmal so viele kleine Gourmets verwöhnt – Spezialkost bei Lactoseintoleranz oder Neurodermitis inklusive.

„Da muss man immer auf dem Laufenden bleiben und die Herausforderungen annehmen, denn sie machen den Beruf so spannend“, schwärmt Mitterschaidler, der selbst in seiner Freizeit nicht vom Kochen lassen kann: „Ich sehe gerne Kochsendungen oder schaue Haubenkö-

chen über die Schulter.“ Die besten Rezepte passend zu dem, was die Saison an frischem Gemüse gerade hergibt, kommen ihm übrigens im Schlaf.

„Wenn ich einmal in Pension bin, wird mir echt etwas abgehen“, schmunzelt Mitterschaidler. Bis dahin stehen ihm aber noch arbeitsreiche Jahre am Herd bevor, schließlich feierte er erst gestern mit Familie, Chefleuten und Kollegen den 48. Geburtstag.



### KOMMENTAR

ANDREA STEINER

### Doppelnamen

Seitdem sie auf der Welt ist, lässt sie niemanden kalt! Die Rede ist von der „Schaumrolle“, dem überaus wertvollen Seerestaurant der Stadt Spittal am Südufer des Millstätter Sees. Bekanntlich hat das kleine Designer-Restaurant über eine Million Euro gekostet. Weniger bekannt ist, dass das Restaurant den klingenden Namen „argento al lago“ führt, was so viel wie „Silber am See“ heißt. Die italienische Übersetzung hat sich aber nie durchgesetzt. Wenn man über das silberne Ding am anderen Ufer redet, dann spricht man landläufig von der „Schaumrolle“ – und jeder weiß, was gemeint ist.

Auch den chinesischen Apächtern ist die „Schaumrolle“ deshalb ans Herz gewachsen, sie wollen diesen Namen weiterführen. In der Stadt ist man über die wenig elegante Bezeichnung nicht so glücklich. Das führte dazu, dass sogar im Stadtrat über „Schaumrolle“ oder „argento al lago“ diskutiert wurde. Hier neigt man eher zu der italienischen Version. Eine Lösung könnte sein, dass man einen Neuanfang startet und einen ganz anderen Namen sucht.

Sie erreichen die Autorin unter [andrea.steiner@kleinezeitung.at](mailto:andrea.steiner@kleinezeitung.at)

Für Sie  
DA Regionalredaktion  
Oberkärnten

Hauptplatz 6, 9800 Spittal.  
Telefon: (0 47 62) 55 56; Fax-DW: 17,  
E-Mail: [spittal@kleinezeitung.at](mailto:spittal@kleinezeitung.at);

Redaktion: Andrea Steiner (DW 19), Helmut Stöflin (DW 18), Martina Pirker (DW 20);

Sekretariat: Camilla Kleinsasser (Tel. 55 56), Michaela Sagmeister (Tel. 55 56)  
Mo. – Do. 8 bis 12.30 Uhr, Fr. 8 bis 12 Uhr;

Multimediale Werbeberater:  
Christoph Frohnwieser (DW 13);

Abo-Service: (0 46 3) 58 00 100