

Gastronomie Die Kleineren (6)

„Ich bin ein Einzelkämpfer“

Gunter Hafner hat seinem Restaurant Zum alten Schlawiner im Hegau den liebevollen Beinamen „Wirtschäftle für Leib“ und Seele“ gegeben. Hier wird nicht nur Speis und Trank verkauft. Hafner will seine Gäste umsorgen wie alte Freunde

Veröffentlicht am
18.11.2006

► Weitere Artikel vom 18.11.2006
► bisher keine Kommentare
► Jetzt Kommentar schreiben



Gunter Hafner; Er mag es ländlich-gemütlich Foto:
Sylvia Herr

ORSINGEN-NENZINGEN. „Der Schlawiner und ich – das war Liebe auf den ersten Blick“, erzählt Gunter Hafner begeistert. Seine Karriere allerdings hat woanders begonnen: mit der Kochausbildung im einstigen Hotel Schloss Königsegg auf der Insel Reichenau. Direkt im Anschluss engagierte ihn der Konstanzer Spitzenkoch Bertold Siber als Assistenten. Siber hatte den Auftrag, in einem Hotel im arabischen Emirat Sharjah die Nouvelle Cuisine einzuführen.

Nach drei Monaten flog Siber allein zurück nach Deutschland. Hafner, gerade mal 19 Jahre alt, blieb. Als Küchenchef des Hauses. Vier Jahre später kam er in die Dienste von Steigenberger

Hotels & Resorts und war mit damals 23 Jahren jüngster Küchenchef des Konzerns. Später tauschte er Herd gegen Schreibtisch und zeichnete als Küchendirektor für die Iber-Hotels in der Türkei verantwortlich. „Das war hochinteressant und lehrreich, aber ich wollte unbedingt wieder kochen“, sagt Hafner zurückblickend. Auch das Heimweh habe ihn schließlich gepackt. Zurück in Deutschland kochte Hafner zunächst in der Rôtisserie Stromberg in Waltrop. Doch selbst das war ihm weit weg von der Heimat. Es zog ihn wieder in die Bodensee-Region, das Hinterland, den Hegau.

Keine Probleme mit der Bank

Hier, unweit seines Heimatdorfes, wollte er sich selbstständig machen. „Ein Fachwerkhäuschen, klein, ländlich-gemütlich, so hatte ich mir mein Wirtschäftle vorgestellt“, erzählt Hafner. Mitte 2004 übernahm er das Restaurant zunächst als Pächter, Ende 2005 entschloss er sich zum Kauf.

Da er bei seiner Hausbank schon ordentliche Umsatzzahlen vorweisen konnte, gab es keine Probleme mit der Finanzierung. „Nun konnte ich endlich am eigenen Herd schalten und walten“, erinnert sich Hafner. „Ich bin ein Einzelkämpfer.“ Offensichtlich mit großem Erfolg. Innerhalb kürzester Zeit erkochte sich Hafner eine Stammklientel, die auch weite Anfahrtswege gerne in Kauf nimmt.

Das Gros der Gäste ist im reiferen Alter. Sie kommen wegen bodenständiger Regionalküche, Kalbs- oder Lammnierle und Kutteln mit Bratkartoffeln – Schmankerln, die man eben nicht an jeder Ecke bekommt. Jüngeres Publikum, so Hafners Erfahrung, fährt besonders auf die Bio-Schiene ab. Schon deshalb will der 46-Jährige seine Küchenphilosophie konsequent weiterführen: unbehandeltes Gemüse und Obst, teils aus elterlichem Anbau, regionales Fleisch aus artgerechter Haltung, bei Fisch möglichst frische Angelware.

Alle Speisen werden von Hafner persönlich à la minute zubereitet. Erst nach der Bestellung werden Möhren geschält, Pilze geputzt oder Fleisch und Fisch pariert. Dafür ist sich der Chef nicht zu schade. Ein Hinweis auf die damit verbundene Wartezeit steht in der kleinen Standard-Speisekarte. Immer am Dienstag, seinem Ruhetag, setzt sich Hafner ins Auto und fährt die Lieferanten ab. Die Ausbeute, ein voller Kofferraum, wird abends ins Kühlhaus gepackt.

Je nach Angebot und Saison stehen auf den großen Schiefertafeln über der Theke Seeteufel, Jakobsmuscheln, Tintenfisch Creole Style, Zicklein und Wild – natürlich aus der Region. Wie man das alles im Alleingang schafft, mit nur einer Servicekraft an der Seite? Was ist das Geheimnis seines mittlerweile überregionalen Erfolges? Hafner, der – wenn's denn sein muss – auch noch bedient, grinst spitzbübisch und lässt sich erstmal Zeit mit der Antwort. Genauso geradlinig wie er ist, lautet dann aber sein simples Credo: „Koch ist mein Beruf, Gastgeber meine Berufung.“ Sylvia Herr