

## **Kulinarisches Konzept mit regionaler Prägung:**

### **Der Einheimische Johannes Wäger zeichnet sich als Küchenchef der**

#### **Werdenfelserei verantwortlich**



*München/Garmisch-Partenkirchen, 5. Februar 2018* - Da hat zusammengefunden, was zusammengehört: Johannes Wäger, vor 25 Jahren in Garmisch-Partenkirchen geboren, leitet das Kochgeschehen in der Werdenfelserei. Trotz seiner jungen Jahre hat der Küchenchef schon viele spannende Stationen hinter sich – doch nun ist es Zeit, eine Küche zu leiten. „Und wo ginge das besser als in der Werdenfelserei?“, fragt er. Der Großteil der Produkte kommt aus der Region und hat Saison. Wäger kocht handwerklich exzellent, bodenständig und kreativ.

Im Frühjahr 2018 beginnt seine Arbeit in der Werdenfelserei, doch schon jetzt ist er für die Küchenplanung und das kulinarische Konzept des „Wurzelwerk – Küche & Kochschule“ verantwortlich. „Das ist wie ein Jackpot für mich“, sagt Wäger. Denn sein Traum war es von Anfang an, in seiner oberbayerischen Heimat ein Restaurant zu leiten. Dass er Koch werden will, auch das war für den jungen Mann schon immer klar.

Nach seiner Ausbildung hat der 25-Jährige durchgängig in gehobenen Restaurants und Hotelküchen gearbeitet. Sein Ausbilder Alexander Schütz nahm ihn nach der Ausbildung mit in das Restaurant „Ursprung“. Hier konnte er das Gelernte ausbauen und perfektionieren. Dann folgte das Engagement im zwei-Sterne-Restaurant „Villa Merton“ bei Frankfurt – unter der Leitung von Matthias Schmidt. Die Arbeit dort hat ihn am meisten geprägt und inspiriert: „Dort haben wir nur Produkte verarbeitet, die ihren Ursprung in Deutschland haben“, sagt er. Viele Wurzeln und Blüten kamen da zum Einsatz, es wurde viel eingeweckt. „Aus dieser Zeit habe ich viel mitgenommen“, sagt er.

Auch die andere Seite des Erdballs hat Wäger schon ausführlich erkundet. Die Siegerprämie eines Kochwettbewerbs, den er gewonnen hatte, war eine Reise nach



Neuseeland. Die hat er um sechs Wochen ergänzt – und dabei jede Woche in einer anderen Restaurantküche gekocht. „Das war eine spannende Zeit, die mir einen tollen Einblick in die Kultur down under gegeben hat.“ Herausragend war ebenfalls seine Anstellung in der „Überfahrt“ am Tegernsee. Bei Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens hat er Präzision gelernt – und konnte seine Kreativität aus der „Villa Merton“ einbringen. „War mein Gericht gut genug, kam es auf die Karte.“

Und wie ist er nun in die Werdenfelserei gekommen, das Herzensprojekt der Familie Erhardt in Garmisch-Partenkirchen? „Ganz kurios, über meinen Friseur in Grainau“, berichtet Wäger schmunzelnd. Während er beim Haareschneiden saß, erzählte ihm die Friseurin von dem neuen Hotel mit seinem einzigartigen Konzept, das derzeit direkt am Kurpark entsteht. „Ich habe gleich Kontakt aufgenommen, und die Chemie zwischen uns hat gestimmt“, so der Koch.

Und wie sieht es nun aus, das Küchenkonzept des „Wurzelwerk – Küche & Kochschule“?

Es wird die GustoTheke geben, die morgens und mittags geöffnet ist. Regionale Spezialitäten, zum Frühstück für die Hotelgäste mit eigenem Brot aus dem Brotbackofen sowie Milch, Joghurt, Eiern und Käse aus der regionalen Käserei. Von 12 bis 17 Uhr gibt es einen ausgedehnten Lunch mit Snacks, Salaten, Suppen und süßen Köstlichkeiten aus der Patisserie. Auch für Gäste aus der Umgebung.

Abends hat das Restaurant geöffnet, etwa alle sechs Wochen will Wäger dafür eine neue Karte schreiben. Gäste können à la carte bestellen. Als besonderes Highlight kann aus dem sechs-Gang „Wurzelwerk-Menü“ gewählt werden. Hier wird besonders regional und mit vielen Blüten, Beeren, Knollen und Wurzeln gekocht. Ein Hauptgericht darauf kann etwa so klingen: „Werdenfelser Rehrücken mit Spitzkohl aus dem Feuer, grünem Apfel, Kümmel und Holzkohleöl.“ Aber natürlich kommen auch die bayerischen Klassiker auf den Tisch, „so etwas wie Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel-Radieserlsalat“. Ganz Besonders werden auf der Karte die „altbayerischen Gerichte“, wie zum Beispiel der „Kartoffelhafer“, kreierte und auf ganz neue Weise von Wäger interpretiert. Auch Vegetarier, Veganer und Allergiker werden kreative Gerichte mit individueller Note finden. Das Restaurant steht ebenfalls Gästen von außerhalb offen.

Der Sonntag ist ein ganz besonderer Tag – quasi ein Familientag. Denn da gibt es nach dem Kirchgang den „Sonntagsbraten“. Einfach in die Mitte des Tisches gestellt,



in ganz ursprünglichem Kochgeschirr serviert und für alle zum Zugreifen. Die Braten wechseln je nach Jahreszeit und werden mit darauf abgestimmten bayerischen Beilagen serviert.

Doch der junge Koch, der gern in den Bergen den Blick in die Ferne schweifen lässt, will nicht nur hinter dem Herd stehen. „Ein großes Thema im Hotel ist die Kochschule“, sagt er. Etwa ein Mal im Monat soll es langfristig dort Kochkurse geben, in dem es im Winter deftiger zugeht und im Sommer leichter. Aber immer kreativ und klug – und immer mit einer guten Portion Mehrwert für die Gäste.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Silvia Unger  
SUCCESS PR  
Unsöldstraße 14, 80538 München  
Tel +49 (0)89 5404 69710  
Fax +49 (0)89 921 85 208  
s.unger@success-pr.de  
www.success-pr.de

Familie Erhardt  
Badgasse 19, 82467 Garmisch-Partenkirchen  
Telefon +49 (0)8821 57558  
Fax +49 (0) 8821 81603  
info@werdenfelserei.de  
[www.werdenfelserei.de](http://www.werdenfelserei.de)