



Das Team des „Edelweiß“-Restaurants (links oben, von links): Bea Moldovan (Service), Mariell Riegler (Küchenhilfe/Service), Koch Ioanis Sauer und Christian Klappert (Leitung). Die Gaststätte besticht durch einen besonderen Ausblick (rechts oben). Mariell Riegler bereitet ein Frühstück vor. Fotos: Thorsten Jordan

Das „Edelweiß“ ist keine gewöhnliche Sportgaststätte

In Teil vier unserer Serie zum Gastronomieangebot rund um die B17 machen wir einen Abstecher nach Kaufering. Das Restaurant „Edelweiß“ bietet nicht nur eine Verschnaufpause für Kletterer.

Von Lisa Gilz

Kaufering Als vor rund sechs Jahren die Firma Wasserle auf dem Grundstück gegenüber des Kauferinger Bahnhofs nicht nur die Büroräume, sondern auch die Kletterei und ein Restaurant gebaut haben, war der gastronomische Teil vor allem als Kantine für die Mitarbeiter und Möglichkeit der Stärkung für die Sportler gedacht. Mittlerweile kommen die Gäste aber auch von außerhalb nur zum Essen ins „Edelweiß“. Das liegt unter anderem an dem Team, das dort zusammenarbeitet und an dem Menü, das doch mehr bietet als eine klassische Sportgaststätte.

Ioannis Sauer ist hochgewachsen, hat seine Haare zurückgegelt und ein auffälliges Ring-Tattoo am linken Unterarm. Gebürtig kommt Sauer aus München. Die Ausbildung als Koch hat er bereits 1989 gemacht. Bis heute verfolgt der 50-Jährige seinen Beruf leidenschaftlich. Nur wenige Monate nach der Eröffnung des Restaurants habe er die Stelle für den Küchenchef übernommen.

Er habe gleich klargestellt, dass er nur

frisch kochen möchte und so viel wie möglich selbst macht. „Obwohl sich hier die Leute das am Anfang anders vorgestellt haben. Da dachte man an ein paar Portionen Pommes, Pizza und Sandwiches. Alles, was schnell geht“, sagt Sauer. Das habe aber nicht in seine Politik gepasst. Er möchte ehrliche Küche machen, sagt der Koch und mit frischen Lebensmitteln arbeiten: „Ich habe einfach Bock auf gutes Essen.“

Im Sinne des Themas „Alpenhütte“ kochen er und das Küchenteam zu einem klassischen Gerichte wie Kässpätzten, Kaiserschmarrn und Flammkuchen. Wirklich ausleben könne er sich aber auf der Wochenkarte, wo er je nach Lust und Laune, aber auch mit wechselndem Saison Gemüse neue Gerichte ausprobieren kann. Zum Herbst bedeute das, den Kürbis in all seiner Vielfalt anzubieten. „Ob Suppe, Kürbisschnitzel oder Strudel. Der Kürbis gehört gerade zu seinen Lieblingszutaten. Noch lieber koche er eigentlich nur Fisch, den er von einem regionalen Züchter bekommt. Nur zu Hause möchte Sauer Abstand vom Kochen nehmen. Aber natürlich verhungere er nicht, sagt er und lacht. Daheim gäbe

Kürbis-Bananenbrot

Zutaten

- 750 g Hokaidokürbis
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Zucker
- 1 TL Kreuzkümmel
- Drei Bananen
- 3 EL Joghurt
- 1 Tüte Trockenhefe
- Saft von einer Zitrone
- Kürbiskerne vermischen

Zubereitung

- Den Kürbis würfeln und bei 200 Grad im Ofen schmoren.
- Abkühlen lassen und dann mit den Gewürzen und dem Zucker, 1TL, im Mixer cremig mixen.
- Bananen zerdrücken und mit Joghurt, Trockenhefe, Zitronensaft und zerkleinerten Kürbiskerne vermischen.
- Beide Cremes zusammen verrühren, in eine gefettete Kuchenform geben und bei 195 Grad für 45 Minuten backen.

es dann eben kalte Brotzeit und mittags esse er auf der Arbeit.

Wenn er Lob für seine Gerichte bekommt, dann freue Sauer das immer noch. „Aber das Schönste an dem Job sind die verschiedenen Menschen, die mit einem sind. Das Soziale. Wenn ich mit einem motivierten Team arbeite, treibt mich das auch an“, sagt der Koch.

Einer der Menschen ist sein Kollege Christian Klappert, der seit über einem Jahr die Restaurantleitung übernommen hat und für den vorderen Teil im Restaurant zuständig ist. Er teilt die Servicekräfte ein und übernimmt die organisatorischen Aufgaben der Gaststätte. Der Landsberger ist wie Sauer 50 Jahre alt. Bevor er zum Edelweiß kam, hat er in Italien gelebt und gearbeitet. Aber aufgrund der Pandemie habe es ihn im Februar 2022 wieder zurück nach Deutschland getrieben. „Ich habe gesehen, dass die Stelle frei ist und, als ich in Kaufering war, kam mir Markus Wasserle auf der Straße entgegen. Da habe ich ihn gleich drauf angesprochen und gesagt, den Job mach ich“, erzählt Klappert.

Im Edelweiß sei alles etwas anders, als in den Restaurants, in denen er bis jetzt ge-

arbeitet habe. Aber gerade der Wechsel zwischen Stammkundschaft, den Geburtstagsfeiern und Sportlerinnen und Sportlern genieße er. „Es wird hier nicht langweilig“, sagt der Landsberger. Mit 85 Plätzen im Innenbereich und 20 im Außenbereich sei das Restaurant übersichtlich, aber gerade bei schlechtem Wetter, wenn es die Menschen nach drinnen zieht, könne es schnell voll werden. „Man kann gar nicht abschätzen, wann am meisten los ist und das Restaurant hat ja von 11 bis 21 Uhr durchgängig warme Küche.“

Bianca Wasserle, die mit ihrem Mann lange über dem Restaurant gewohnt hat, ist froh, Ioannis Sauer und Christian Klappert als Team im Restaurant zu haben. „Ich habe zwar eine Ausbildung zur Wirtin machen müssen, aber es ist gut, dass Christian das jetzt eigenständig übernimmt.“ Pro Monat gäbe es bis zu 60 Kindergeburtstage, die sich anmelden würden und am Wochenende bekämen Gäste nur mit Reservierung einen Platz beim Frühstücksbuffet.

Sie ist zufrieden, wie das Restaurant läuft und sie und ihr Mann sich nun auch auf andere Dinge konzentrieren können.

HAUSTÜR & GARAGENTOR-AKTION BEI

JOAS

MARKISE
PERGOLA
GARAGENTOR

DIE JOAS-HAUSTÜR INKL. 5-FACH VERRIEGELUNG
AB 2.900 €

DAS JOAS-GARAGENTOR INKL. ANTRIEB
AB 1.600 €



AKTIONS-
ZEITRAUM:
7. OKT. BIS
15. NOV.

VERKAUFSOFFENES WOCHENENDE AM

SA 7. & SO 8. OKTOBER

JEWELNS VON
13 - 17 UHR