



ÜBERRAGEND

**Zu  
Gast  
im**  
Restaurant



**JOHANNIS**



AUSBLICK: SCHWEBEN ÜBER DEM BAYERISCHEN WALD



WEITBLICK: MICHAEL SIMON REIS, KÜCHENCHEF & GASTRONOMISCHER LEITER DES JOHANNIS

TEXT > CORNELIUS LLOYD MARTENS



FOTOS > FLORIAN WEICHSELBAUMER

**W**aldkirchen. 25 Kilometer nördlich von Passau im Bayerwald. Um die 10.000 Einwohner. Da, wo ich herkomme, sagt man dazu salopp „am Arsch der Heide“. Wobei ich mir aber keineswegs anmaßen zu behaupten, Passau wäre die große, kulinarisch weltgewandte Stadt, in der man schon so ziemlich alles (gesehen) hat. In Passau bekommen Sie – meistens – noch nicht mal frischen Koriander. Oder anständiges türkisches Essen. Oder annehmbares Sushi. Von einem Gourmet-Restaurant ganz zu schweigen.

Vereinfacht gesagt: Wer auf Top-Niveau speisen möchte, muss sich ins Auto setzen und nach Neuburg fahren, nach Bad Griesbach oder nach Schwarzhörling, oder gleich nach München. Oder nach Waldkirchen.

Waldkirchen? Dieser kleine Ort ruft, seien wir ehrlich, genau eine Assoziation hervor: Das Modehaus Garhammer. Aus München, aus Linz kommen die Kunden, aus der Region sowieso. Es ist ganz einfach: Mit der Eröffnung des *Johannis* ist Waldkirchen nicht mehr aus-

schließlich Mode-Mekka, sondern auch eine Pilgerstätte für Genießer.

Man will hoch hinaus im *Johannis*, und das ist durchaus auch wörtlich zu nehmen: Ich kenne kein Restaurant zwischen München und Wien mit einem vergleichbaren Ambiente. Alleine die Lage auf dem Dach des oben genannten Modehauses mit sensationellem Rundumblick über die sanften Hügel des Bayerischen Waldes ist schon für sich einen Besuch wert. Ich musste mich beim Betreten des großzügigen Raumes erst einmal selbst zwicken, wäunte ich mich doch eher in einer „Skybar“ in Singapur als im Restaurant eines beschaulichen Bayerwaldörtchens. Das ging mir an diesem Abend noch häufiger durch den Kopf, aber dazu später.

Wir werden zunächst herzlich in Empfang genommen, man nimmt uns die Mäntel ab und geleitet uns zu unserem Tisch. Das Ganze kommt aber weder aufgesetzt noch formell daher, sondern charmant und locker. Wir lassen den Blick durch den großzügigen Raum schweifen: Holz, Beton, Glas, klassisch einge-

deckte Tische, hier die gläserne Küche, dort der begehbare Weinklimaschrank, und dann diese schier unendliche Aussicht durch die bodentiefen Panoramafenster, das *Johannis* scheint förmlich über dem Bayerischen Wald zu schweben.

Apropos schweben – kommen wir zum Kern der Sache, denn auch wenn uns alleine der Architektur wegen die Kinnlade offen stehen bleibt: Wir sind nicht zum Schauen, sondern zum Essen da. Unter der Leitung von Küchenchef Michael Simon Reis wird schlicht und einfach herausragende Küche geboten. Wer bei Johanna Maier in Filzmoos kochen durfte, im *Tristan* auf Mallorca den Kochlöffel geschwungen oder jahrelang im Wiener Gourmetempel *Steirereck* gekocht hat und dann auch noch in einem der zehn besten Restaurants der Welt, dem *Arzak* in San Sebastian von den Besten der Besten lernen durfte, der hat es an und für sich nicht nötig, zu uns in die kulinarische Peripherie zu kommen.

Welches Glück, dass Michael Reis gebürtiger Waldkirchner ist und irgendwann einer



EINBLICK: HOCHRIPPE DRY AGED

der Huber-Brüder bei ihm anrief, ob er nicht heimkommen wolle, das Modehaus Garhammer habe da diese Idee von einem eigenen Restaurant. Der Rest ist ein kulinarischer Glücksfall, den die meisten noch gar nicht so richtig überrissen haben. Bei uns in der Gegend brauchen gewisse Prozesse und Erkenntnisse gerne mal ein wenig länger: Jede Wette, dass das *Johanns*, würde es in Hamburg oder auf Mallorca stehen, auf Wochen ausreserviert wäre, mal ganz abgesehen davon, dass man an jenen Orten vor den in Waldkirchen aufgerufenen Menüpreis (6 Gänge für Euro 69,00!) noch gestrost eine „1“ setzen könnte.

Damit kein falscher Eindruck entsteht: Der Gast braucht keine Angst zu haben, er könne hier nur ausgefallene Menüs essen oder müsse Jakobsmuschel- oder Kaviarbombardements ertragen. Durch die Anbindung an das Modehaus dient das *Johanns* auch dem Zweck, einfach mal eine Shoppingpause einzulegen, ungezwungen ein Gläschen auf der Panoramaterrasse zu trinken, einen Salat oder einen leichten Lunch zu sich zu nehmen.

Wir aber gehen heute aufs Ganze und starten unser Menü mit Mousse und Schnee von der Gänseleber. Die unterschiedlichen Texturen, Aggregatzustände und Gartechniken, die traumwandlerisch sicher und gleichzeitig atemberaubend überraschend kombiniert werden, verfolgen uns auch im weiteren Verlauf und dokumentieren eindrucksvoll, was die Brigade am Herd kann: Hier ein 45 Minuten (!) pochiertes Ei, dort ein als Gin Fizz getarnter Eisschnee aus Gurke mit marinierter Zuckermelone.

Ein in Buttermilch gegartes, wie gemaltes Stück vom Waller auf Erbsenpüree mit eingelegten Perlzwiebeln sowie das auf den Punkt gegarte Stück vom Dry Aged Bayerwald Ox mit Pastinake und frittiertem Saitling bilden den Höhepunkt eines denkwürdigen Menüs, das seine Vollendung in einem Dessert aus Luftschokolade mit Malzbrot und Pflaumenkernöleis findet.

Fast müßig zu erwähnen, dass die Weinbegleitung der Sommelière auf den Punkt war und der Service so, wie man es sich von einer Spitzengastronomie wünscht: professionell,

aufmerksam, aber zu keinem Zeitpunkt aufdringlich.

Ausblick: Es wird nicht mehr lange dauern, bis die Münchner und alle anderen nicht nur der Mode wegen nach Waldkirchen fahren. Spätestens, wenn der *Guide Michelin* oder der *Gault Millau* Lunte gerochen haben. Und dann bekommen Sie keinen Tisch mehr ohne Reservierung. Das verspreche ich Ihnen jetzt schon. Bis dahin haben wir das *Johanns* noch für uns. Nutzen Sie diese Chance.

### Cornelius Lloyd Martens

beschäftigt sich, seit er denken kann, mit Essen und Trinken. Wenn er gerade nicht selbst am Herd steht, ist der Ex-Gastronom entweder beim Essen in einem der hiesigen Lokale oder isst sich auf seinen Reisen durch die Töpfe der Welt. Sein Credo: Wirtshaus oder Sternerestaurant, überall kann man magische Momente erleben.



## SO FUNKTIONIERT DER PASTA! GASTRO TIPP

Wir stellen Ihnen jeden Monat ein neues Lokal vor. Es handelt sich beim Gastro Tipp, wie der Name schon sagt, um einen „Tipp“, nicht um eine „Kritik“. Grundsätzlich gilt: Gastronomie ist immer Geschmackssache. Jeder Gast hat seine eigene Wahrnehmung.

Wir wollen die Vorzüge des jeweiligen Lokals hervorheben – PASTA! ist nicht der *Gault Millau* und will das auch nicht sein. Wir kennen und schätzen das Angebot der hiesigen Gastronomie seit über 15 Jahren und bringen Monat für Monat unzählige Gäste mit dem Gas-

tro Tipp „auf den Geschmack“. Schreiben Sie uns, ob Sie begeistert waren oder enttäuscht wurden.

Sie kennen ein Lokal, welches wir unbedingt einmal vorstellen sollten? Schicken Sie uns Ihren Hinweis an [redaktion@pastaonline.de](mailto:redaktion@pastaonline.de)