

GLÜCKLICH IST, WER SEIN HOBBY ZUM BERUF GEMACHT HAT. JÖRG HAILER ZUM BEISPIEL.



PERFEKTE QUALITÄT, IDEENREICH UND
GESCHMACKVOLL. DAS IST DIE PHILOSOPHIE
VON GOURMETKOCHE JÖRG HAILER.

Da sitzt er nun vor uns, im Gladdys-Besprechungsraum und plaudert über seinen interessanten Werdegang von seiner Ausbildung im Hotel Gallus-Beilngries, über die vielen Stationen seiner Karriere. Er sieht aus, wie ein ganz normaler Mensch und das ist er natürlich auch, der neue Star am Gourmethimmel, der Oberpfälzer Jörg Hailer. Sympathisch und bodenständig erzählt er mit geradezu ansteckendem Enthusiasmus über seinen Traumberuf „Koch“. Und den hat er schon sehr früh entdeckt. Die Oma aus dem Elsass kochte für ihre Familie derart hervorragend, dass der Steppke im „Kurzenhosenalter“ schon inspiriert wurde. Sein erster Testversuch mit neun Jahren: Ein gelungener Wurstsalat. Von da an war für ihn klar, er wollte kochen und es wurde auf Teufel komm raus experimentiert – immer, wenn die Eltern nicht zu Hause waren. 1991 war es dann endlich so weit. Die lang ersehnte Ausbildung zum Koch konnte im Beilngrieser „Gallus“ beginnen. Erste Erfahrungen wurden als „Commis de Cuisine“ gemacht, um anschließend die Verantwortung als Küchenchef im Landgasthof Wacker in Gauerstadt zu übernehmen. Mit unermüdlichem Elan arbeitet er seither daran, seine Kenntnisse zu vertiefen, um in den nächsten Jahren Stück für Stück die Karriereleiter emporklettern. Weitere beeindruckende Stationen waren das Hotel Schloß Hohenstein bei Coburg und das berühmte Hotel Bachmeier am See in Rottach-Egern, wo er als Chef Patissier seine Fingerabdrücke hinterließ. Die Position





VORHABEN FÜR 2011

Immer wieder veranstaltet Jörg Hailer Kochkurse im traumhaft schönen Maybach Museum. Gladdys ist restlos begeistert, vom Meisterkoch und möchte im Mai 2011 einen speziellen Gladdys-Kochkurs im Maybach Museum in Neumarkt i. d. Opf. anbieten. Wer Interesse hat, kann sich jetzt schon melden und wird von uns benachrichtigt, sobald das genaue Datum feststeht.

des Demi-Chef Entremetier im Hotel Kronenschlösschen in Eltville, die Stellung als Chef Patissier im Schlosshotel Prinz von Hessen in Friedewald und in Herrmann`s Romantik Hotel in Wirsberg, bei Alexander Herrmann, schufen das perfekte Rüstzeug für die folgende Selbstständigkeit ab 2006. Unsere Frage, ob es denn ratsam sei, den Job so häufig zu wechseln, beantwortet Jörg Hailer eindeutig mit einem „Ja“. „In der Gastronomie ist es unerlässlich, so viel Erfahrung wie möglich zu sammeln und somit enorm wichtig, in möglichst viele Töpfe hinein geguckt zu haben.“ Der heutige Patissier eröffnete schließlich vor vier Jahren seine äußerst erfolgreiche Kochschule „Petitfour“ mit Catering in Neumarkt in der Oberpfalz. Dort möchte er seinen Schülern und Gästen, ob Anfänger oder Profi,

den Spaß am Kochen näher bringen. Die eigene Kreativität steht im Vordergrund, diese zu fördern hat er sich auf die Fahne geschrieben. Ganze 15 Tageskurse pro Jahr bietet der Meister an, die allerdings für 2010 schon restlos ausgebucht sind. Er selbst steht für eine unverfälschte, moderne, regionale Küche. Er liebt es, traditionelle Gerichte zu zerpflücken und sie wieder neu zusammensetzen. So entstehen solch ungewöhnliche Kombinationen, wie sein eigenwilliges Lieblingsgericht: Scharfes Rindfleisch mit Calamarettis und knackigem Gemüse. Wenn er selbst mal zu seinem Lieblings-Thailänder essen geht, wissen die schon, was er will. Guten Appetit Jörg! ■ (TG)

Wer auf den Geschmack gekommen ist, unter www.petitfour-kochschule.de entdecken Sie wahrhaft Schmackhaftes und mehr.

WILDWOCHEN

12.11. - 21.11.2010

*Alles
aus Wild
aus heimischer Jagd,
Wälder & Fluren*

NIKOLAUSVORABEND

05.12.2010

*Ab 18 Uhr
mit 4 Gang Nikolausmenu
inkl. Aperitif
„Weißer Bischoff“
inkl. kleinen
Nikolauspräsent*

Reservierungen erbeten unter 08137-934 444.



Restaurant Käfer Hohenkammer | Schlossstraße 25 | 85411 Hohenkammer
Tel 08137-934 444 | Fax 08137-934 447 | p.bartl@feinkost-kaefer.de



RAT FÜR HOBBYKÖCHE

Erst einmal kann jeder kochen. Zum Kochen muss man Leidenschaft, Zeit und Liebe mitbringen. Denken Sie nicht zu kompliziert, es lebe die einfache Küche. Und Rezeptvorlagen muss man nicht penibel befolgen, sie sind nur ein Gedankenanstoß. Lassen Sie ihrer Kreativität freien lauf, dann klappt es auch in der Küche.