



# INTERVIEW DES MONATS – JANUAR 2021

mit Maurice Kriegs  
& Barbara Langwallner



Kriegs ist kulinarischer Künstler, schuf in Schuhbecks Gourmettempel Boettners traumhafte Menüs und wurde dafür 2018 mit einem Michelin-Stern und von Gault Millau mit 17 Punkten und 3 Hauben geehrt. Inzwischen betreibt Kriegs mit Freundin Barbara Langwallner, ehemals Chef de Partie in den Südtiroler Stuben bei Schuhbeck und später Sous Chefin bei Christian Jürgens, den Gasthof Langwallner in Österreich. Die Spitzenköche kochen am 21.04 und 22.09.2021 bei uns im DAS BIERINGER.

Lenz: Kaffee oder Tee?

Barbara: Beides.

Maurice: Kaffee.

Lenz: Wie kann man Spitzenköche wie Euch kulina-risch verwöhnen?

Barbara: Mit Süßspeisen.

Maurice: Hauptsache mit Liebe gekocht.

Lenz: Was kocht Ihr privat am liebsten?

Maurice: Einfache und schnelle Gerichte.

Barbara: Bei uns zuhause kocht meistens Maurice.

Lenz: Was darf im Kühlschrank niemals fehlen?

Maurice: Wein.

Barbara: Butter

Lenz: Auf welche Leistungen im Leben seid Ihr beson-ders stolz?

Maurice: Einen Michelin Stern und 17 Punkte im Gault Millau 2018 erkocht zu haben und dass ich Aufsteiger des Jahres 2018 geworden bin.

Barbara: Dass ich schon immer sehr früh und schnell wichtige Positionen in der Küche übernehmen konnte – besonders da professionelles Kochen nach wie vor Männerdomäne ist.

Lenz: Ärgert Ihr Euch über Kritik?

Maurice: Im ersten Moment ja, aber grundsätzlich sehe ich Kritik immer als Ansporn, mich zu steigern.

Barbara: Natürlich, allerdings hilft sie, zu reflektieren und am Ende des Tages besser zu werden.

Lenz: Mit wem möchtet Ihr nicht am Tisch sitzen?

Maurice: Mit intoleranten und engstirnigen Menschen.

Barbara: Mit Menschen, denen gutes Essen, der Aufwand und das Handwerk dahinter egal ist.

Lenz: Und was treibt Euch an?

Maurice: Menschen mit meiner Arbeit glücklich zu machen und zu begeistern.

Barbara: Nie mit sich selbst und seiner Leistung zufrieden zu sein, weil es immer noch besser sein, noch besser schmecken könnte.

Lenz: Welche Charaktereigenschaften schätzt Ihr?

Maurice: Gelassenheit

Barbara: Humor

Lenz: Was würde mich an Euch überraschen?

Maurice: Dass ich mehr Schuhe habe als Barbara.

Lenz: Welches Buch habt Ihr zuletzt gelesen?

Maurice: »Von der Freiheit, den richtigen Wein zu machen« von Romana Echensperger

Barbara: »Das Café am Rande der Welt« von John Strelecky

Lenz: Welchen Traum möchtet Ihr Euch erfüllen?

Maurice: Einen großen Gemüsegarten anzulegen und dann unser eigenes Gemüse und Obst zu verkochen.

Barbara: Eine eigene/s Patisserie/Café

Lenz: Gibt es einen Lieblingswinzer oder Lieblings-weingut?

Maurice: Da kann ich mich schwer entscheiden, auf jeden Fall Riesling aus der Region um die Mosel und schwere französische Rotweine.

Barbara: Konkret habe ich da keinen/keines, aber am liebsten trinke ich frische, trockene und spritzige Weißweine.

Lenz: Wofür habt Ihr absolut kein Verständnis?

Maurice: Intoleranz

Barbara: Faulheit



# INTERVIEW DES MONATS – JANUAR 2021

Lenz: Gibt es eine Lebensweisheit, die Euch prägt?

Maurice: Erfolg hat drei Buchstaben: TUN

Barbara: Es geht nicht darum, besser als andere zu sein, es geht darum, besser als am Tag zuvor zu sein.

Lenz: Das Leben ist zu kurz um ...?

Maurice: ... schlecht zu essen.

Barbara: ... sich lange zu ärgern.

Lenz: Welche schlechten Angewohnheiten würdet Ihr gerne loswerden?

Maurice: Dass ich sehr chaotisch bin.

Barbara: Meine Unsportlichkeit.

Lenz: Was ist für Euch Luxus?

Maurice: Freizeit

Barbara: Freizeit und mal wegzufahren.

Lenz: Gibt es eine Erfahrung, die Euer Leben nach-haltig verändert hat?

Maurice und Barbara: Das erste Mal in einem Sterne Restaurant gegessen zu haben.

Lenz: Meer oder Berge?

Maurice und Barbara: Meer.

Lenz: Gibt's etwas, wovon Ihr schon lange träumt, Ihr Euch aber noch nicht getraut habt, es zu tun?

Maurice: Mich kulinarisch weiterzuentwickeln.

Lenz: Seid Ihr Gefühls- oder Kopfmenschen?

Maurice und Barbara: Gefühlsmenschen.

Lenz: Was ist der Schlüssel, um glücklich zu sein?

Maurice: Einfach tun.

Barbara: Die oft kleinen und selbstverständlichen Dinge zu schätzen und sich daran zu freuen.

Lenz: Welche drei Dinge sind aktuell am wichtigsten für Euch im Leben?

Maurice & Barbara: Familie, Kochen, Gesundheit.

Lenz: Was bedeutet für Euch Heimat?

Barbara: Essen von meiner Mama.

Lenz: Late-Night-Checker oder Early-Bird?

Maurice: Late-Night-Checker

Barbara: Early-Bird

Lenz: Für welche Sache könnt Ihr Euch so begeistern, dass Ihr Essen und Trinken vergesst?

Barbara & Maurice: Essen und Trinken ist bei uns eigentlich immer involviert.

Lenz: Wie verbringt Ihr den verdienten Feierabend nach einem harten Arbeitstag?

Maurice: Am See.

Barbara: Zuhause beim Jausen.

Lenz: Und Eure Lieblingsbeschäftigung am Wochen-ende?

Barbara & Maurice: Kochen, da wir an Wochenenden immer geöffnet haben. ☺

Lenz: Wer sind Vorbilder für Euch?

Maurice: Mein Papa, Sergio Hermann.

Barbara: Christian Jürgens und Alfons Schuhbeck.

Lenz: Welche Länder stehen ganz oben auf Eurer Reise-Liste?

Maurice: Mexiko

Barbara: Belgien

Lenz: So, das wars. Vielen Dank für Eure Offenheit und schön, dass Ihr mitgemacht habt. Wir freuen uns schon, wenn Ihr im April und September für unsere Gäste kocht.

NICHT VERPASSEN:

**21.04.2021 – Sterneküche mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner**

Die Spitzenköche nehmen Sie mit auf einen kulinarischen Spaziergang mit Tataki vom Rind, Mondsee Saibling, Maishändel im Briochemantel u.v.m.  
Menü 92 € - Beginn 18:30 Uhr

**22.09.2021 – Sterneküche mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner**

Die Gäste im DAS BIERINGER. dürfen sich auf ein Menü u. a. mit geflammter Atterseeforelle, knusprigem Schweinebauch, butterzarten Rindsbackerln und einer etwas anderen Variante vom Apfelstrudel freuen.  
Menü 92 € - Beginn 18:30 Uhr

Weitere Termine und Infos zu unseren RESTAURANT-ABENDEN sowie zu SEMINAREN & EVENTS finden Sie auf unserer Webseite:

[www.das-bieringer.de](http://www.das-bieringer.de)

**DAS BIERINGER.**  
kochen. genießen. wohlfühlen.