



EXZELLENT FISCHEBEREITUNGEN und raffinierte eigene Kreationen – egal ob Lamm, Rinderfilet, Iberico-Schwein, Edelfische, Scampi & Co. – werden von Renatá Mair frisch, durchdacht und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

AUS DER NOT ZUR TUGEND

Renatá Mair ist keine gelernte Köchin und dennoch kocht sie seit beinahe vier Jahrzehnten nicht nur die Oberösterreicher im Restaurant „Zum kleinen Griechen“ ein.

Von Silvia Moser

Seit knapp vierzig Jahren wird im historischen Gewölbekeller am Hofberg in der Linzer Altstadt mediterranes Lebensgefühl vermittelt, griechischer Kaffee serviert und mit Leidenschaft gekocht. Auszeichnungen hagelt es über die Jahre viele für das Restaurant „Zum kleinen Griechen“: 2021 gibt es drei Hauben für das Lokal, 89 Falstaff-Punkte. Für den bestens bestückten Keller (über 350 ausgewählte Weine und mehr als 20 Champagner) wurde das Restaurant vom renommierten Wirtshausführer zum Weinwirt für Oberösterreich gekürt. 2020 gibt es die Auszeichnung „Bestes Ethno/Internationales Restaurant in Oberösterreich“ sowie den Gewinn des Travellers Choice Award 2020. Dafür verantwortlich zeichnet Renatá Mair, Gattin von Eigentümer Andreas Mair. Und dabei ist die gebürtige Kroatian, mit einem Abschluss am mathematisch-informativischen Gymnasium, Autodidaktin. „Denn eigentlich hat sie bei mir zehn Jahre lang im Service gearbeitet. Als eines Tages der Koch krank wurde und auch der Lehrling ausgefallen ist, ‚musste‘ sie kurzerhand in die Küche und war für den Mittagstisch verantwortlich. Das kam so gut an, dass ich sie fix als Köchin anstellte“, so der gelernte Koch Andreas Mair über den Werdegang seiner Ehefrau. Im Inter-

view erzählt uns die 49-jährige Unternehmerin von ihren eigenen Plänen, wie man sich zur Haubenköchin kocht und hat zudem den einen oder anderen Tipp in Sachen Fischküche für uns.

Kamen Sie wirklich aus einem Notfall heraus zum Handkuss?

Ja, durch einen „Ausfall“ in unserer Küche habe ich zu kochen begonnen. Am Anfang war ich selbst sehr überrascht, dass ich mit meinen Kochkünsten, die damals nicht besonders ausgeprägt waren, so gut bei den Gästen ankam. Also habe ich es weiterverfolgt, zielstrebig, interessiert und ehrgeizig.

Dabei war Köchin nicht Ihr erstliebster Berufswunsch, stimmt das?

Kochen ist mein Leben für jetzt und in Zukunft, aber mein Traumberuf war es nicht, zumindest am Anfang nicht (schmunzelt). Ich wollte vieles werden: Primaballerina oder Tierärztin. Aber am meistens hat mich die Wissenschaft bzw. Forschung interessiert. Ich wollte immer etwas Neues entdecken, etwas Neues erforschen. Forensische Kriminalistin wäre so ein Traumberuf gewesen.

Bekanntlich kommt es im Leben aber anders, als man denkt.

Nun, es kommt irgendwie immer anders im Leben, als man sich denkt, aber

ich bin sehr zufrieden mit dem, was ich mache. Das zeigen auch die vielen Auszeichnungen für unser Lokal.

Warum haben Sie Ihre Heimat Kroatien verlassen?

Geboren wurde ich in der wunderschönen grünen Stadt namens Osijek an der Drau in Slawonien. Nach der Matura am mathematisch-informativischen Gymnasium brach im Sommer 1992 der Bürgerkrieg in Jugoslawien aus. Das hat mich veranlasst meine Heimat zu verlassen. Da ich zwei Tanten in Linz habe, bin ich nach Österreich gekommen. So wie es das Schicksal will, habe ich dann beim Ausgehen in der Linzer Altstadt einen Gastronomen kennengelernt, mit dem ich nun schon seit 30 Jahren zusammen und verheiratet bin. Dadurch habe ich erste Erfahrungen im Service und danach eben auch in der Küche gemacht.

Stichwort Küche: Wie haben Sie sich Ihre vielfach ausgezeichneten Kochkünste schlussendlich angeeignet?

Mein Motto ist: entweder alles oder nichts. Entweder ich mache etwas richtig oder sonst lasse ich es sein. Das alles war für die Weiterbildung wichtig. Ich habe viele Bücher gelesen und mir Kochsendungen angesehen. Am meisten hat mich die direkte Verkostung in Toplokalen fasziniert. Learning by doing.



IM HERZEN DER LINZER ALTSTADT am Hofberg gelegen gilt das Restaurant „Zum Kleinen Griechen“ von Renatá und Andreas Mair als Institution für Feinschmecker.

Ein bisschen Talent war aber sicher auch dabei?

Das alles war natürlich wichtig, aber das Entscheidende ist die Begabung und die dürfte ich haben. Ich liebe es zu kochen, da ich mich dabei austoben, meine Fantasien voll ausleben und mich ausdrücken kann. Dabei habe ich das Glück, dass ich im eigenen Lokal die Freiheit habe, mich zu verwirklichen und das Ganze genießen kann.

Freut man sich über Auszeichnungen da aber noch mehr?

Am meisten freut es mich, wenn unsere Gäste zufrieden und glücklich unser Lokal verlassen und bald wiederkommen. Aber natürlich freuen uns mein Mann und ich darüber, dass wir im nächsten Jahr 40-jähriges Jubiläum mit dem „kleinen Griechen“ feiern und über die Jahre konsequent unseren ho-

hen Standard als Gourmetrestaurant mit vielen Auszeichnungen halten.

Auszeichnungen erhalten Sie vor allem für Ihre Fischküche? Was wird denn eigentlich aufgetischt im Restaurant „Zum kleinen Griechen“?

Zusammen mit unserem langjährigem Mitarbeiter und Koch Rehman Basar (er ist seit 35 Jahren bei uns) kochen wir saisonal und verwendet werden ausschließlich frische und hochwertige Zutaten. Unser Credo lautet hausgemacht. Wir backen unser Brot beispielsweise täglich selbst. Und, ja, ich koche gerne Fisch. So gibt es zum Beispiel Calamaretti vom Grill mit Sepianudeln, Krustentiere und Meeresfrüchte. Besonders gut kommt aber auch die Ente mit Schokoladensauce oder das allseits beliebte Lammfilet an. Und wir kochen auch viele vegetarische Gerichte.

Was essen Sie persönlich gerne?

Ehrlich gesagt liebe ich alles, es muss nur frisch und gut zubereitet sein. Ich bin immer offen für etwas Neues. Ich liebe es zu kosten, zu entdecken und zu gustieren. Ich mag genauso gerne einen guten Schweinsbraten. Er muss allerdings wirklich sehr gut sein. Grundsätzlich ziehe ich die Fischküche der Fleischküche aber vor. Besonders liebe ich Seezunge, Scampi und Austern.

Ihr Lieblingsgericht?

Ich weiß, es ist ein ganz simples Gericht, aber ich liebe Pizza (besonders die von meiner Mama) und auch Nudeln in allen Formen. Und nicht zu vergessen, die Rindsrouladen von meinem Mann. Leider komme ich nur selten in den Genuss der Köstlichkeiten von meinem Mann, da ich hauptsächlich zu Hause koche.

Haben Sie einen Tipp für uns in Sachen Fischküche?

Es ist ehrlich gesagt nicht unbedingt sehr kompliziert Fisch zuzubereiten, trotzdem benötigt es gewisse Kenntnisse. Bei ganzen Meerestischen ist es wichtig, dass sie ganz frisch sind und vor dem Grillen oder Braten gut in Zitrone mariniert, leicht gesalzen und mit weißem Pfeffer bestreut werden. Bei Fischfiles die Haut beim Braten unbedingt dranlassen und leicht mehlieren. Den Fisch auf der Hautseite braten, bis er fast durchgegart ist, und erst zum Schluss einmal kurz wenden.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Für die Zukunft wünscht man sich ein wunderbares und erfolgreiches Leben, doch um dies zu erreichen, muss man mit seinen Mitmenschen seine Liebe teilen und von ganzem Herzen geben. Viel Geld zu haben und schön zu sein, ist nicht immer wichtig. Immer für seine Lieben da zu sein und das Leben zu genießen, das ist viel wichtiger. Auch wenn die Zukunft ungewiss ist, so ist die Ungewissheit sicher nicht die Zukunft.