



”

Erfinden kann man die Lebensmittel nicht mehr neu, wie es unser Mentor Eckart Witzigmann schon vor Langem gesagt hat. Aber man kann sie neu zusammenbasteln und etwas Tolles kreieren.

THOMAS DAXL
Küchenmeister und Inhaber vom Höhenhof zum Schützenwirt in Oberhinkofen

Der Dirigent in der Küche

PORTRÄT Nicht weit vor den südöstlichen Toren Regensburgs liegt ein kleines kulinarisches Juwel neben einem ehemaligen Truppenübungsplatz – versteckt zwischen Bäumen und Sträuchern, „getarnt“ von einem Treffpunkt für Schützen. Hier verzaubert Thomas Daxl seit elf Jahren seine Gäste mit kreativen kulinarischen Köstlichkeiten.

Von Susanne Wolf

Gibt man „Höhenhof 15 in Obertraubling“ ins Navi ein, antwortet die Technik: „Das Ziel liegt auf einer unbefestigten

Straße.“ Dieser Aussage keinerlei Bedeutung zumessend geht es von Regensburg Richtung Oberhinkofen. Tatsache: Der Weg endet neben einer Pferdekoppel. Die unbefestigte Straße, ein Feldweg, liegt direkt vor einem, weit und breit ist kein Restaurant in Sicht – nur Wald und Wiesen. Ein netter Anwohner hilft bei der Suche nach dem kulinarischen Kleinod: Es geht zurück auf die Hauptstraße, einmal links und schon hat man den Höhenhof zum Schützenwirt erreicht. Total idyllisch liegt hier neben einem ehemaligen Truppenübungsplatz ein blau gestrichenes Schützenhaus, das mit seinem liebevoll eingerichteten Restaurant jeden Besucher überrascht. Hier schwingt seit elf Jahren Thomas Daxl den Kochlöffel.

„2006 musste ich mich entscheiden“, erzählt der 40-Jährige, „ob Kreuzfahrtschiff oder Selbstständigkeit.“ Da er zu dem Zeitpunkt schon sechs Jahre in Europa unterwegs war, um Erfahrung in unterschiedlichen Küchen zu sammeln, wollte er sich nun seinen Traum erfüllen: „Ich wollte schon immer mein eigener Chef sein“, berichtet Daxl. „Mein Ziel war die Selbstständigkeit, damit ich meine eigene Handschrift auf den Teller bringe.“ Da ihm das Schützenheim am Höhenhof angeboten wurde, haderte er nicht lange: Er nahm das Angebot an und ging wieder zurück in die Heimat. „Auch wenn es eine Vereins- beziehungsweise Sportgaststätte war, dachte ich mir: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.“ Sein Plan war etwas Besonderes: „Ich mache den Spagat vom Schweinebraten und der Currywurst bis hin zur gehobenen Küche.“ Die Anfangszeit sei schwierig gewesen. „Ich war ganz alleine: Koch, Schankkellner, Toilettenfrau, Spüler.“ Nach einem Jahr ging es dann aber bergauf. Daxl konnte sich nach und nach Personal leisten und einige seiner Aufgaben abgeben.

Geboren ist Thomas Daxl in Baden-Württemberg, wo er die ersten acht Jahre seines Lebens verbrachte. Danach zog seine Familie nach Bad Abbach, wo sein „Nenn-Onkel“ 36 Jahre lang das Wirtshaus Zirngibl geführt hat. Hier sammelte er im Grundschulalter seine ersten Erfahrungen mit dem Kochen. „Ich bin als kleiner Bub immer in der Küche gesessen und war beeindruckt vom Holzofen, weil da die Flammen immer raus sind. Irgendwann bin ich heim und hab' gesagt: „Papa, ich werde Koch.““ Diesen Berufs-

wunsch hat er weiterverfolgt und nach der Mittleren Reife verwirklicht.

Seine Ausbildung hat er im Hotel Held in Irl bei Regensburg absolviert. Danach war er vier Jahre bei der Bundeswehr, um sich später seinen Meister finanzieren zu können. Weiter ging es nach Bad Abbach, in die Schweiz, auf ein Kreuzfahrtschiff in Frankreich, wieder in die Schweiz, dann an die Ostsee. „Vor allem die Zeit auf dem Schiff war eine richtige Knochenmaloch“, resümiert Daxl. „Wir haben oft täglich zwischen 18 und 20 Stunden gearbeitet, sieben Tage die Woche.“ Neben der Erweiterung seiner kulinarischen Fertigkeiten hatte diese Arbeit einen weiteren Vorteil: „Ich habe da gearbeitet, wo andere Urlaub machen. Außerdem haben wir nach der Schufterei tolle Partys gefeiert. Die besten Partys finden in der Küche statt“, erzählt er schmunzelnd. Anschließend machte er seinen Meister und sammelte Erfahrung in München sowie als Sous Chef im Seehaus Schreyegg am Ammersee. „Da hatte ich sehr viele Köche unter mir. Dafür brauchst du gute Musiker.“ Für ihn ist es nicht nur wichtig, beim Kochen gute Musik zu hören, sondern er vergleicht auch die Zusammenarbeit in der Küche mit der in einem Orchester. „Ich bin der Dirigent. Aber ich kann dirigieren wie ein Blöder, wenn ich kein Orchester habe. Ich brauche einen guten Cello-, einen guten Geigenspieler und so weiter. Wenn ich die alle gut kombiniere, kommt auch etwas Gutes raus.“

Hochzeit von Heino Ferch als große Herausforderung

Am Ammersee war er zudem im Catering tätig. „Ich hatte Glück: Ich durfte die Hochzeit von Schauspieler Heino Ferch mitplanen und als Küchenchef durchführen“, berichtet er stolz. „Das war eine sehr große Herausforderung für mich, es war oberste Liga. Aber es hat funktioniert und war eine schöne Erfahrung.“ Dann kochte er im Fürstlichen Brauhaus in Regensburg, währenddessen er das Angebot bekam, auf der Queen Mary II, einem der größten Kreuzfahrtschiffe der Welt, zu arbeiten. Doch Daxl wollte nach der aufreibenden Zeit auf Reisen Wurzeln schlagen und hat sein heutiges kulinarisches Domizil gepachtet. „Dahoam ist eben dahoam.“

Mittlerweile kocht er seit 25 Jahren. „Ich habe noch keine Sekunde bereut.“ Heute dirigiert er in der eigenen Küche. „Am liebsten mag ich den Fleisch- und Fischposten. Und Soßen mache ich gerne“, sagt Daxl. „Die Pâtisserie ist nicht so ganz mein Steckenpferd. Wenn ich eine Zuckerfee wäre, dann wäre ich Bäcker oder Konditor geworden.“ Dass er mit seiner Frau Alexandra und seiner Mutter Brigitte all seine Liebe und Leidenschaft in den Höhen-

hof gesteckt hat, macht sich bezahlt. Er hat sich mit seinem Lebenstraum einen Namen gemacht. „Bei mir kommt jeder gezielt, ich habe keine Laufkundschaft. Ich muss eben mit meiner Kocherei und meinem Restaurant überzeugen“. Dafür steht er mit einer speziellen Philosophie: „Es gibt vier Säulen: guter Service, schönes Ambiente, gutes, geiles Essen und ein vernünftiger Preis. Bricht eine Säule kurzzeitig weg, wenn der Service zum Beispiel mal einen schlechten Tag hat, habe ich immer noch drei und mein Haus bleibt stehen.“

Mit seinem Team zaubert er nicht nur von Mittwoch bis Sonntag für seine Gäste in seinem Restaurant einen exquisiten Gaumenschmaus, sondern er verwöhnt auch Hochzeitsgesellschaften und Event-Besucher mit seinen schmackhaften und kreativen Gerichten. Für seine Caterings wird er weit über die Landkreisgrenzen hinaus gebucht. „In den letzten Jahren haben wir sehr große Hochzeiten gecatered, unter anderem drei Adelshochzeiten mit jeweils 250 bis 350 Leuten.“

Thomas Daxl ist ein Tausendsassa: Er steht gerne selbst hinter dem Herd, plant und führt Caterings aus und managt sein Unternehmen. „Das habe ich in meiner Bundeswehr-Zeit gelernt: Ich war ein halbes Jahr im Einsatz in Jugoslawien. Da habe ich gelernt, zu improvisieren und zu organisieren.“

Familie, Urlaub und soziales Engagement als Ausgleich

Bleibt da noch Zeit für Familie und Hobbys? „Wenig. Aber die Zeit nehme ich mir mittlerweile“, erzählt der 40-Jährige mit den blonden Locken, der trotz seines Erfolgs bodenständig geblieben ist. „Ich bin leidenschaftlicher Feuerwehrmann und voll aktiv. Das mache ich jetzt schon seit 20 Jahren in Bad Abbach. Das ist mein Ausgleich“, berichtet er. Doch sein größter Ausgleich ist seine Familie: Wenn er von seiner Ehefrau Alexandra und den gemeinsamen Kindern Emma, Leopold und Konstantin erzählt, strahlt Thomas Daxl übers ganze Gesicht. „Ich habe eine wunderbare Frau, die mir den Rücken freihält. Sie hat für unsere Fa-

milie und das Restaurant ihren Beruf als Hebamme an den Nagel gehängt. Und unsere Kinder sind ein Traum.“ Um Zeit mit seiner Familie und Freunden verbringen zu können, hat der Höhenhof zum Schützenwirt montags und dienstags geschlossen. „Ich bin wie ein Kamel. Am Montag muss ich länger schlafen, da ich sonst maximal fünf Stunden Schlaf unter der Woche habe. Am Wochenende sind es oft nur drei bis vier Stunden“, erzählt Daxl.

Mit seiner Familie fährt er ein- bis zweimal im Jahr in den Urlaub, um sich zu erholen und neue Ideen zu sammeln. „Ich bin wie ein Schwamm und sauge alles auf. Im Urlaub lasse ich mich inspirieren: Ich sehe etwas, das ändere ich etwas ab und koche es nach“, erklärt der 40-Jährige. „Jeder hat andere Ideen. Es gibt so viele Facetten in der Gastronomie: von urbayerisch bis hochgestochen. Ich habe versucht, eine bunte Mischung zu machen: sowohl bayerisch zu kochen als auch international und ein bisschen gehoben, das Ambiente ist dementsprechend“, erklärt er sein Erfolgsrezept.



Thomas Daxl ist schon seit 25 Jahren leidenschaftlicher Koch (links), was auch seine Gerichte bezeugen (unten links). Unterstützt wird er bei der Verwirklichung seines Traums vom eigenen Restaurant von Ehefrau Alexandra sowie den gemeinsamen Kindern Emma, Leopold und Konstantin (unten rechts).

Fotos: Daxl/Wolf

