# PANORAMA

**E-Commerce-Tag**
Führende Handelsexperten sprachen in der Continental Arena über Chancen und Risiken des digitalen Wandels.
SEITE 20

**Sterneküche im Modehaus**

Für Feinschmecker sind die Sterne ein Wegweiser: Küchenchef Michael Simon Reis (li.) im Restaurant Johanns wurde 2015 und 2016 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. „Die Küche voller Finesse“, so die Tester, „ist einen Stopp wert.“ Der Guide Michelin gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Bis zu drei Sterne verleiht Michelin in dieser Bewertung. Es zählen die gleichbleibende Qualität und Frische der Zutaten, ihre fachgerechte Zubereitung und die Harmonie der geschmacklichen Verbindung. Außerdem sind die Innovation und die Einzigartigkeit der Gerichte entscheidend.
Fotos: Garhammer

# Hier trifft Mode auf Michelin

Sternekoch Michael Reis tischt seit 2013 im Johanns genussaffinen Modekäufern gehobene kulinarische Genüsse auf. Inzwischen lockt der Gourmettempel zusätzliche Kunden zu Garhammer.

Von Josef König

**WALDKIRCHEN.** Wer beim Einkauf hochwertiger Markenkleidung Hunger verspürt, lässt sich nicht mit labbrigen Fleischbällchen oder öden Pommes abspeisen. „Sanft gegarte Brust vom maisgefütterten Landhendl“ oder „Hochrippe vom Bayerwald-Rind“ stehen im Restaurant Johanns in der obersten Etage des Modehauses Garhammer im niederbayerischen Waldkirchen auf der Speisekarte. Erdige Geschmacksnoten von Sternekoch Michael Simon Reis und die Aussicht auf die sanften Hügel des Bayerischen Waldes sollen nach einer ausgiebigen Shoppingtour das Gesamterlebnis abrunden.

Seit drei Jahren geht Garhammer mit dem Johanns „eigene Wege“, wie es Geschäftsführer Johannes Huber formuliert. Damals investierte das Modehaus mit rund 400 Marken rund 15 Millionen Euro in den Um- und Ausbau von 6500 Quadratmetern auf 9000 Quadratmeter Verkaufsfläche. In der obersten Etage des Ensembles im Zentrum der 10 000-Einwohner-Stadt bot sich die Möglichkeit, die Attraktivität noch einmal zu steigern. Gemeinsam mit Sternekoch Michael Simon Reis, einem geborenen Waldkirchner, entwickelte man das Konzept für ein gehobenes, aber nicht abgehobenes Restaurant „ganz oben“ im Modehaus. Seine kulinarische Philosophie hat der bodenständig gebliebene Küchenmeister von Anfang an in das Konzept mit eingebracht: Nach zahlreichen Stationen, unter anderem bei Johanna Maier in Filzmoos, dem Restaurant Arzak im spanischen San Sebastian und dem Steirereck in Wien, hat Reis – auch das außergewöhnlich – von 2010 bis 2013 noch Pädagogik studiert. „Keine Frage – das Johanns profitiert von der hohen Besucherfrequenz im Modehaus“, gibt Sternekoch Michael Simon Reis unumwunden zu. Das Restaurant mit 70 Plätzen und im Sommer weiteren 30 Plätzen und Panoramablick auf der Terrasse sei in erster Linie für die Einkaufskunden gedacht gewesen. „Ursprünglich war kein Stern geplant“, sagt er. „Jetzt befruchten wir uns gegenseitig.“

Für den 33-jährigen Küchenchef beginnt die Herausforderung bereits beim Einkauf. Um den Preis für das dreigängige Businessmenü zu Mittag erschwinglich zu halten, regiert der spitze Stift. Reis will sich auf keinen Fall auf das „Dogma“ der regionalen Küche festlegen lassen. Eines steht aber fest: Es gibt im Johanns viele heimische Spezialitäten und Süßwasserfische, doch keine Jakobsmuscheln, Steinbutt oder Kaviar. „Der Koch muss wissen, wo er wirkt.“ Darum sei entscheidend, auf den Teller zu bringen, „wie der Bayerische Wald schmeckt“.

Sieben Köche und zwei Azubis gehören zum Team. Das Restaurant steht und fällt mit dem Service: Dafür hat das Johanns Klaus Hafner als Restaurantleiter gewinnen können, der vorher im Münchner Tantris engagiert war. Neben dem Menü gibt es auch eine Á-la-carte-Auswahl, die ebenfalls mit Qualität zu familientauglichen Preisen punktet: Hochzeitssuppe als „altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln, Kräuterfrittaten und Grießnockerl“, „Beef Tatar vom Bayerwald-Ox“ oder die „Brotzeit“ aus „gesurtem Wollschwein und fein geriebener Geflügelleber“. Passende Weine gibt es ebenfalls günstig. Sogar eine Kinderkarte hat das außergewöhnliche Sternerestaurant: „Rindssuppe mit Wurzeln und Kräuterfrittaten“.

Dieses außergewöhnliche Konzept passt haargenau in die Geschichte des Familienunternehmens Garhammer. Das Modehaus wurde 1896 von genau jenem „Johann“ Garhammer gegründet, nach dem das Sternerestaurant im Modetempel benannt wurde. Zwischenzeitlich war es in der Nähe des Eisernen Vorhangs gelegen, und so mussten die Vorfahren der heutigen Geschäftsführer Christoph und Johannes Huber die Kunden überzeugen, eine weite Anreise in Kauf zu nehmen.

Rund 44 Millionen Euro setzte das Modehaus im Jahr 2015 mit seinen 500 Mitarbeitern um. Rund 77 000 Kunden nutzen laut Marketingleiterin Renate Kobler die Garhammer-Kundenkarte. Ein Großteil der registrierten Modeliebhaber ist mehr als 100 Kilometer weit von Waldkirchen entfernt. Heute profitiert Garhammer von der Lage im Dreiländereck Bayern, Südböhmen und Oberösterreich. Inzwischen geht das auch in den Sozialen Medien sehr aktive Modehaus neue Wege, um internetaffine Zielgruppen zu erreichen.

Für das Gesamterlebnis mit gastronomischen Genüssen müssen sich die Kunden nach wie vor auf den Weg in den Wald machen. Die Reise bleibt aber auch im Gedächtnis.

**Gelungener Brückenschlag**

„Gut kochen bedeutet nicht, sofort aufzufallen, sondern lange im Gedächtnis der Menschen zu bleiben.“ Die Philosophie von Sternekoch Michael Simon Reis fiel auf fruchtbaren Boden, er positionierte das Johanns in einem Spannungsfeld zwischen stark frequentiertem Modehaus und einem bodenständigen Menschenschlag im südöstlichen Bayern. „Zuerst galt es, Hemmschwellen zu überwinden. Auf Sterneni-veau zu essen, gab es früher im Woid nicht.“