



**GENUSSREGION
NIEDERBAYERN**
schon immer. einfach anders.

Marlene Berger

**junge wilde Köchin im Woid
mag Waidler und persönliche Lieferketten
macht gerade ihren Jagdschein
Jahrgang 1989**

„Das Fleisch, das ich koche, grast vor meiner Haustüre“, sagt Marlene Berger. Und im Grunde ist damit auch schon fast alles gesagt. Sie liebt es, die Gesichter hinter den Lebensmitteln zu kennen, die sie in ihrer Küche verwendet. Denn es steigert die Wertschätzung für das Produkt. „In Berlin tust du dich schwer, direkt zum Bauern zu fahren, geschweige denn, ihn zu bitten, extra für dich, dies oder jenes anzubauen. Hier geht das.“ Mit „hier“ meint Marlene Oberfrauenau, wo sie seit Juni 2020 im neueröffneten Re(h)serviert Küchenchefin ist – und sie meint den Bayerischen Wald allgemein.

Die 32-Jährige wäre mit ihren Tattoos und wechselnden Haarschnitten äußerlich eher in der Großstadt zu vermuten und tatsächlich war sie auch lange dort: zuletzt in Berlin, davor Frankfurt. Sie arbeitete im Hangar-7 in Salzburg und bei El Cellar de Can Roca in Spanien. Und auch beim TV-Kochwettbewerb „Die jungen Wilden“ überzeugte sie mit ihrer ganz eigenen, kreativen Art zu kochen. Doch das großstädtische Outfit kann nicht darüber hinwegtäuschen, dass sie im Inneren ein leidenschaftlicher Landmensch ist. Mit dem Hund raus in den Wald, Knospen, Moos und Wildkräuter sammeln, um dann in der Küche damit zu experimentieren. „Es ist herrlich. Ich habe immer gesagt, wenn ich ein Angebot bekomme, im Bayerischen Wald zu arbeiten, dann mach' ich das.“ Mittlerweile macht sie sogar ihren Jagdschein hier – „weil ich die Arbeit der Jäger schätze und auch Wildfleisch gerne zubereite“. Aufgewachsen ist Marlene im oberbayerischen Dorf Fuchstal. „Doch der Menschenschlag dort liegt mir nicht so sehr, die Waidler hingegen voll.“ Sie war schon öfter zu Besuch in der Region rund um Arber, Rachel und Lusen und hatte die Herzlichkeit und Gastfreundschaft genossen. „Am Ende war es einfach ein Gefühl, dass ich gerne hierher kommen würde.“

Für das Re(h)serviert war es tatsächlich ein Glücksgriff, denn mit der Neueröffnung des Lokals am Gutshof in Oberfrauenau wollte man bewusst neue Wege gehen – mit einer kreativen Küche, die man sonst nirgends bekommt. „Mittlerweile haben wir schon echt viele Stammgäste, die genau das bei uns schätzen.“ Auch bei der Wald.Wild. Wirthaus-Tour der Genussregion Niederbayern begeisterte sie die Gäste. Da gab es zum Beispiel ein Mooseis, das für laute „Ahs“ und „Ohs“ sorgte. „Es war die Erinnerung daran, wie ich als Kind einmal im Wald gestürzt bin“, sagt Marlene. Hier kommen gute Ideen und hohe Handwerkskunst zusammen.

Das gleich gilt für all ihre Zutaten. Ob Fleisch, das sie „from nose to tail“ verarbeitet, oder seltene Gemüsesorten – alles wird in ihrer Küche etwas anders als gewohnt und doch mega lecker. „Viele Ideen kommen mir, wenn ich

schlafe.“ Deshalb liegt am Nachttisch auch immer ein Büchlein, in das sie schnell Notizen machen kann. Und auch beim Gassigehen kommt es vor, dass sie zum Handy greift, um sich mit ihren Kollegen kurzzuschließen, ob das, was ihr gerade in den Sinn gekommen ist, im Restaurant umsetzbar wäre.

Auf den Geschmack gekommen, zu kochen, ist Marlene früh. Ihre Mutter hatte die kulinarische Experimentierfreudigkeit stets unterstützt. „Auch wenn wir nicht viel Geld hatten, wenn ich ein ausgefallenes Lebensmittel probieren wollte, hat es meine Mutter gekauft.“ Auch der Großvater, der in Stuttgart wohnte und für dessen Wohnung sie einen Schlüssel hatte, war maßgeblich auf ihrem Weg. „Wenn ich zu ihm fuhr und in der Wohnung wartete, bis er heimkam, waren die Zutaten eingekauft und auf dem Zettel stand, was er sich zum Abendessen wünschen würde.“ Das war der Moment, als sie sauer eingelegtes Kalbfleisch zum ersten Mal zubereitete. Doch auch später galt es zu improvisieren. „Ich hatte mal eine Wohnung ohne Ofen, aber einen Wasserkocher und ein Miniraclette. Es ist alles möglich, man muss nur kreativ sein.“

Eigentlich aber hatte die zupackende Marlene das Zimmererhandwerk gelernt. „Das hätte ich auch gerne weitergemacht, aber in der Wirtschaftskrise bekam ich keinen Job. Da ich immer schon in der Gastro ausgeholfen hab, hab ich’s einfach damit probiert.“

Manche Krise hat tatsächlich ihr Gutes. Gut ist das vor allem für die Region, die mit Marlene Berger eine Köchin gewonnen hat, die auf Direktvermarktung, Regionalität und Saisonalität großen Wert legt. Und nicht nur das – sie bringt den Geschmack des Bayerischen Waldes auf den Tisch. Und zaubert dabei weit mehr als den bekannten Krustenbraten. Wobei auch der natürlich bei ihr ganz zauberhaft schmeckt.

Dass sie mit ihrem Outfit auch einen gewissen Punk in die Region zwischen Arber, Rachel und Lusen bringt, schadet dabei nicht – ganz im Gegenteil.