

## Interview Mira Maurer, u.a. Meisterköchin und TV-Köchin (SWR)

**Mira Mauer ist Spitzenköchin aus Leidenschaft. Schon im zarten Alter von 22 Jahren ist sie Meisterköchin. Sie gewinnt die Landesmeisterschaft in Baden-Württemberg und wird bundesweit Dritte beim Jugendkochwettbewerb.**

**Die gebürtige Gottenheimerin ist auch stark am Ball. Beim SC Freiburg schafft es die 28jährige bis nahe an die Bundesligamannschaft. Die Koch-Gene liegen ihr im Blut. Sie hat sie von der Mutter und vom Onkel geerbt, die beide auch Spitzenköche sind. Mira hat auch Fernseherfahrung. Regelmäßig sieht man die bildhübsche Schwarzwälderin beim SWR im Kochstudio.**

**Mira kocht am Freitag, 3. Januar 2020, im Sporthotel Rössle in Äule und wir haben sie vorab zum Interview getroffen.**

*Mira, ohne zu viel zu verraten, aber was ist der Plan, wenn Du zu Beginn des neuen Jahres im Rössle am Herd stehst? Auf was können sich die Gäste freuen?*

**Mira Maurer: Das Rössle ist als Sporthotel ja in der Region verwurzelt. Da mach' ich dann also keine Trüffel oder Gänseleber, sondern eher Schwarzwaldküche – bestimmt gibt es Wild, vielleicht auch was mit Forelle. Also aus der Regio für die Regio.**

*Worin liegt für Dich der Zauber guten Essens, also was muss gegeben sein, damit das Essen schmeckt?*

**Mira Maurer: Für mich zählt einmal die Qualität des Ausgangsprodukts. Wenn eine Karotte nicht nach Karotte schmeckt, dann kann das ja schon nichts Richtiges werden. Und dann ist es mein Ziel als Köchin, mit diesem Grundgeschmack des Ausgangsstoffs zu arbeiten, ohne ihn zu sehr zu verfälschen. Ein Apfel ist und bleibt ein Apfel – und das muss man bei aller Kunst am Ende auch noch schmecken.**

*Wie sehr hat Dich die südbadische Küche geprägt?*

**Mira Maurer: Klar, ich komme aus Südbaden und der Einfluss von Mama und Oma ist natürlich da gewesen. Für mich ist der Süden das kulinarische Highlight in**

**Deutschland. Hier isst und trinkt man anders als anderswo in der Republik. Aber sehr großen Einfluss hat bei mir auch die klassische französische Küche. Darauf baut irgendwie gefühlt alles auf. Und ich lebe heute natürlich auch die Küche der Welt. Gerade komme ich aus Südkorea zurück, wo ich gekocht habe. Da nimmt man von überall etwas mit.**

*Was macht aus Deiner Sicht eine Spitzenköchin zu einer Spitzenköchin? Was unterscheidet die Besten vom Durchschnitt?*

**Mira Maurer: Es hat ganz viel mit Leidenschaft zu tun – und da ist es fast schon zweitrangig, was man macht. Wer seinen Beruf liebt und absolut voll dahintersteht, der wird gut sein und auch immer besser werden.**

*Du bist SC Freiburg-Fan und hast dort auch erfolgreich selbst gespielt. Wir stellen uns vor – der SC steht im Sommer 2020 auf einem Champions League-Platz und Du kochst das feierliche Champions Menü. Was würdest Du Petersen, Streich und Co. zur Feier des Tages anbieten?*

**Mira Maurer: Ich halte es mit dem Trainer. Wir sollten dieses C-Wort gar nicht erst in den Mund nehmen. Für den SC geht es immer darum, zu allererst die Klasse zu halten. Aber okay, machen wir uns den Spaß. Ich habe ja ein Jahr lang zusammen mit dem Team für die Mannschaft gekocht. Ich kenne also die Jungs und ihre Essensvorlieben. Wenn wir also eine Championsfeier kochen würden, würde die Mannschaft sich am meisten freuen, wenn etwas auf den Tisch kommt, was sonst aus Sportlersicht absolut verboten ist. Etwas, was sie normal nicht essen dürfen. Deshalb gäbe es bei mir zur Feier des Tages Schnitzel mit Pommes. Mit allem Drum und Dran.**

**Vielen Dank, Mira, für Deine Zeit und wir freuen uns auf den 3. Januar mit Dir im Sporthostel Rössle. Mehr über Mira gibt es auch im Internet unter [www.miramaurer.de](http://www.miramaurer.de)**