




**WIEDERERÖFFNUNG
INTERSPORT BÜRS**

Neugierig?!

NUR VOM 28.-30. OKT.

ERHALTE BIS ZU

€ 250

**DEINES EINKAUFS
ZURÜCK**

*Gültig nur in Bürs. Gutschein gestaffelt erhältlich ab einem Einkaufswert von mind. € 75.

BÜRS NEU auf 1.000 m² Verkaufsfläche

Heino Huber schuf ein Kochbuch für Bordküche

Mit fünftem Kochbuch hat der Koch seinen Traum verwirklicht.

HARD 2011 heuerte **Heino Huber** auf dem Bodenseedampfer Hohentwiel an und hat dort die Gastronomie übernommen. Und eigentlich sollte heuer das zehnjährige Jubiläum entsprechend gefeiert werden. Die Pandemie hat diesen Plan verdorben. Und nicht nur das, der vielfach ausgezeichnete Koch war viele Monate weitgehend zur Untätigkeit gezwungen. Das Take-away-Angebot seiner Hafenküche war monatelang zwar ein Geheimtipp für seine vielen Stammgäste, ausgefüllt hat es seinen Kochalltag aber bei Weitem nicht.

Aus der Not eine Tugend

Hände in den Schoß legen und jammern war nicht sein Ding – Heino Huber krepelte die Ärmel hoch und machte sich an die Arbeit. Eine Arbeit, mit der er ebenso erfolgreich war wie am Herd: Sein erstes Kochbuch „Fischküche“ war 2007 bald vergriffen. Zwei Jahr später schaffte es der Riesenband „Der kleine Huber“ in den Charts der Kochbücher ganz weit nach oben und auch „Feuer und Flamme“ sowie „Meine Lieblingsrezepte“ fanden viel Beachtung. „Mit der Idee, ein besonderes Kochbuch für die Bordküche zu schreiben, habe ich mich schon viele Jahre beschäftigt – im Lockdown hatte ich jetzt endlich Zeit dazu“, verrät er im Gespräch mit der VN-Heimat. Er habe dabei nicht nur aus der Not eine Tugend gemacht, sondern seinen persönlichen Traum verwirklicht: seine beiden größten Leidenschaften – Segeln und Kochen – wurden miteinander verknüpft.

Erfahrungen weitergeben

„Die Liebe zum Kochen war mir schon in die Wiege gelegt, die Faszination Segeln hat mich im zarten Alter von acht Jahren gepackt und nie mehr losgelassen.“ Eine ideale Kombination, findet er, denn „gutes Essen spielt auf unseren Segeltörns immer eine wichtige Rolle. Und auf dem Boot ist kulinarisch viel mehr möglich als man denkt“, macht Huber den zahllosen Freizeitkapitänen Mut. Seine reichen Erfahrungen mit der Bordküche will er in seinem jüngsten Kochbuch jetzt weiterge-



„Hubers Kombüse – Meine genial einfache Bordküche“ war für Heino Huber ein Herzens-Projekt, das er im Lockdown realisiert hat.

STP

ben: „Hubers Kombüse – meine genial einfache Bordküche“ gibt dazu viele Tipps von der Einrichtung der Kombüse über deren Ausstattung, vom Füllen der Speisekammer mit Haltbarem – er nennt diese Lebensmittel-Aufbewahrung von Zucker, Mehl, Essig und Öl, Salz und Pfeffer, Nudeln udgl. „Basislager“ – bis zum täglichen Zukauf von Frischem, wie Gemüse und Salat, aber auch Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch oder Milchprodukten.

Machbarkeit getestet

Das hört sich an, als müsste man ein Riesenschiff mit ebensolcher Küche samt Speisekammer und Kühlraum besitzen – ist es aber nicht, „beruhigt“ Heino Huber.

„Wer auf dem Boot kulinarisch auf nichts verzichten will, der braucht vor allem eine gute Organisation und ein optimales Ressourcenmanagement. Was nehme ich mit? Was gibt es vor Ort auf den Märkten zu kaufen? Ausgestattet mit zwei Flammen und einem Backrohr kann man auch auf einem Boot fast so kochen wie zuhause. Das will ich mit diesem Buch zeigen. Die Rezepte sind auf die Möglichkeiten an Bord und die gängigsten Zutaten, die an Land erhältlich sind, ausgelegt.“

Dass es möglich ist, hat er selbst hinlänglich getestet – und für die 101 Rezepte im Buch extra noch

einmal gekocht, denn sein Fotograf **Stefan Mayer** musste das Kochbuch ja authentisch bebildern. Einschließlich des Kapitels „Reste-Verwertung“, denn Nachhaltigkeit ist für Heino Huber eine klare Richtschnur – Lebensmittel im Müll sind ein absolutes No-Go.

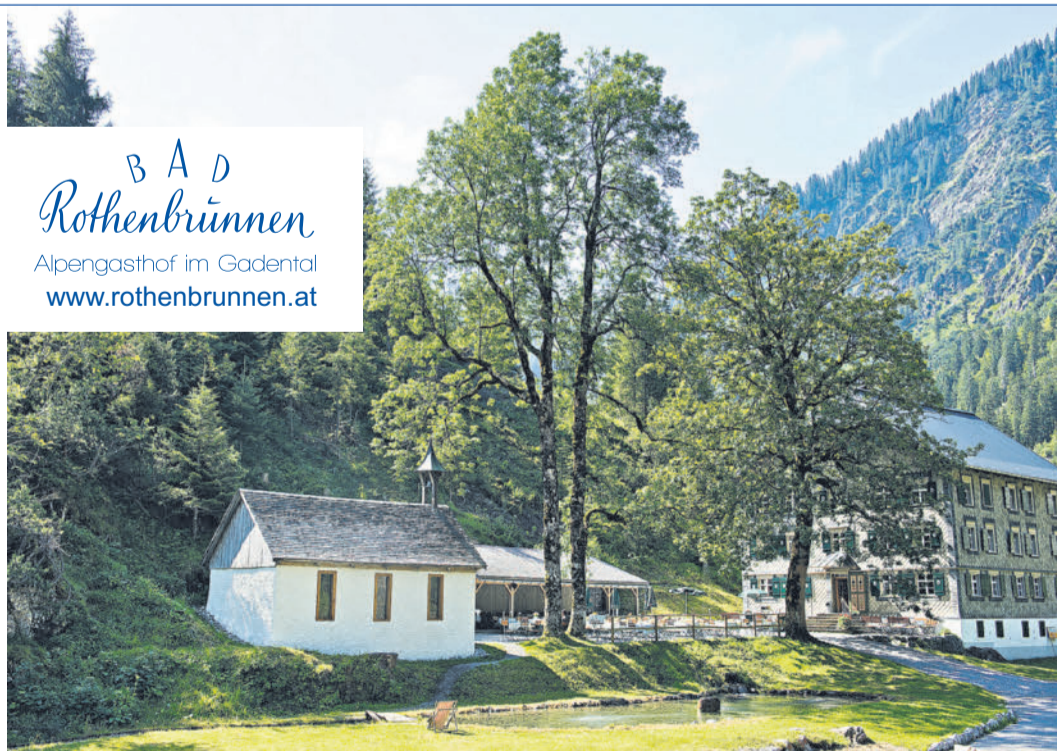
Auf dem Mittelmeer umgesetzt

Einige der Rezepte hat Huber dann gleich noch auf dem Mittelmeer umgesetzt. Dabei kam ihm ein glücklicher Zufall zu Hilfe: „Mein Schwager **Thomas** plant eine Weltumsegelung und hat dafür ein Boot angeschafft, das er im Frühjahr 2021 generalüberholt und für das Abenteuer vorbereitet hat. Er stellte es für eine Probefahrt zur Verfügung und wir segelten bei den Pontinischen Inseln im Mittelmeer – ziemlich in der Mitte zwischen Palermo und Olbia, die jeweils etwa 200 Seemeilen entfernt sind.“ Die letzten der gut 200 Seiten des Kochbuchs sind diesem Törn gewidmet, **Ingo Folie** hat den Reisebericht bebildert.

Nicht nur für Seebären

Fast grenzenlose Freiheit, Sonne und Meer auf einem Segelboot zu genießen, ist nicht nur für den Kochbuch-Autor Heino Huber ein Traum. Aber es geht auch umgekehrt – man kann die Rezepte auch am häuslichen Herd nachkochen. **STP**

Es gibt eine Welt jenseits der Hektik. Ein verschwiegener Kraftplatz in den Bergen. An einem Bach, der plätschert und rauscht. Unter einem knallblau aufgespannten Himmelschirm. Das Gadental. Dort, wo **Bad Rothenbrunnen** liegt.



**BAD
Rothenbrunnen**
Alpengasthof im Gadental
www.rothenbrunnen.at

Wir bedanken uns bei unseren Gästen und Freunden für eine tolle Sommersaison und verabschieden uns ab dem 24. Oktober 2021 in die Winterpause.

**Alpengasthof
Bad Rothenbrunnen**
Familie Bitsche
T +43 5554 20104
www.rothenbrunnen.at

„Der Hirschen“ lädt mit Gastlichkeit und Kulinarik in die Bregenzerwälder Gaststube und auf die Sonnensterrasse mit Bergblick ein. Verwöhnen Sie sich mit regionaler Küche sowie hausgemachten Kuchen!

Montag & Dienstag Ruhetag

**DER
HIRSCHEN**
Hotel & Restaurant
Traditionsgasthaus

SIBRATSGFÄLL

Hotel & Restaurant „Der Hirschen“
A-6952 Sibratsgfäll • +43 (0) 5513 2111
info@derhirschen.at • www.derhirschen.at