

# „Ein bissl anders und sauguad“



**Seltener Genuss:** Für ein gemeinsames Bier aus der Tischzapfanlage haben Max, Herbert und Ludwig Mack sowie Deborah Sonntag, Sandra Poppner und Alex Erk eher selten Zeit.

FOTOS: STEFAN ROSSMANN



Die 6. Generation hat jetzt in Gestalt von Max Mack den Familienbetrieb in der Hand.

**Purfing** – Feines Lachsfilet an Vanillerisotto und reschen Schweinsbraten mit hausgemachten Semmelknödeln bekommt man eher selten auf einer Karte geboten. Es sei denn, man begibt sich in den Purfinger Haberer, ehemals Gasthof Huber.

Dort serviert man seit einiger Zeit Klassiker der traditionell-bayerischen Küche neben Gerichten mit moderner Raffinesse. In manchen Fällen werden auch die Klassiker neu interpretiert wie zum Beispiel beim „Semmelknödel-Capaccio an Feldsalat mit Kartoffeldressing“.

„Die Vielseitigkeit kommt bei den Gästen super an“, freut sich Maximilian Mack, der im August vergangenen Jahres als Geschäftsführer das Traditionsgasthaus in der Neufarmer Straße von seinem Vater Herbert übernommen hat und seitdem mit seinem Bruder Ludwig als Küchenchef und Alex Erk als Restaurantleiter ein kontrastreiches gastronomisches Konzept auf die Beine stellt. „Es geht darum Tradition und Moderne zu verbinden“, beschreibt der 31-jährige seine Philosophie, mit dem er frischen Wind in das alte Wirtshaus bringt. „Wir machen's ein bissl anders und sauguad.“

Mit dem gelungenen Spagat zwischen kulinarischer Tradition und Moderne will er ein Alleinstellungsmerkmal schaffen, dass den geschichtsträchtigen Purfinger Haberer, der immerhin – wenn auch unter anderem Namen seit 1855 existiert – aus der gastronomischen Szene im Landkreis hervorhebt.

Konkret bedeutet das, dass sich auf der Speisekarte auf jeden Fall auch die hausgemachten Spezialitäten des Wirtshauses wiederfinden, mit denen es über die Jahre hinweg so viele Stammgäste gewonnen hat. „Es gibt nach wie vor den Kartoffelsalat, die Kasspatz'n und die Schweinsbratensoße nach den Rezepten von meiner Tante Maria“, nennt der Nachwuchsgastronom einige Beispiele für die Pflege der Familientradition auf der Karte.

Dazu kommen allerdings auch die neuen kreativen Interpretationen der Klassiker und Ausflüge in die Welt der modernen Küche. Etwa in Gestalt eines Rinderfilets, das im Sous-vide-Verfahren buttermäßig vakuumgegart wurde. Außergewöhnlich in Ge-

schmack und Vielfalt sind auch die 14 verschiedenen Brotsorten, die alle selbst gebacken sind und hervorragend zu den – natürlich ebenfalls hausgemachten – Dips munden.

Auch finden sich auf der Karte einige vegane Gerichte, die selbst eingefleischten Carnivoren bestens schmecken dürften. Bei den Zutaten liegt der Fokus auf Qualität, das meiste bezieht Mack aus der Region. Salate und Kräuter aus der Gärtnerei Böck beispielsweise. Das Fleisch bekommt er von der Rosenheimer Metzgerei Hilger. „Der kennt jedes Rind mit Namen, denn er fährt selbst zu den Bauern raus und sucht sich die besten Tiere für seine Produkte aus“, sagt der junge Gastronom. Für ihn ist's etwas mehr Aufwand, der sich aber, wie er beobachtet hat, durchaus lohnt. „Die Leute schmecken den Unterschied“, weiß er nicht zuletzt aufgrund der vielen positiven Erfahrungen und Rückmeldungen, seitdem er mit seiner Crew im August letzten Jahres durchgestartet ist.

Sehr gut kommt auch seine Idee an, die Partnerschaften der Gemeinde in sein Angebot zu integrieren. „Wir haben Olivenöl und Rotwein aus Trogir, Rosé aus Allauch und Café aus der Gegend von Alem Katema, wo es hervorragenden Arabica-Kaffee gibt“, sagt Mack. Doch beschränken sich die Neuerungen nicht nur auf die Kulinarik. Auch die Gasträume wurden renoviert, umgebaut und somit erweitert. Durch die Verwandlung der alten Küche in einen neuen Gastraum, der in seiner einfachen, aber edlen Holz Ausstattung die Verbindung von Tradition und Moderne widerspiegelt, hat Max Mack jetzt Platz auch für größere Veranstaltungen im Inneren des Wirtshauses geschaffen. Zusammen mit der alten Gaststube kann er jetzt 120 Gäste zeitgleich bewirten. „Das schaffen wir locker“, ist er sich sicher. Dazu kommt noch der frisch umgestaltete und begründete Biergarten, wo es sich unter den 200 Jahre alten Kastanien trefflich auf wunderschönen Wurzelholzbänken sitzen lässt, die Mack in Ungarn entdeckt hatte und von dort nach Purfing importierte. Die hat er gestern aufgebaut und die Biergartensaison damit offiziell eröffnet. foe