



**Küchenchef Bruno Sojer: Ein Großer seiner Zunft. Der ehemalige Schüler von Kochlegende Heinz Winkler ist für uns die kulinarische Entdeckung des Jahres.**

MOHR life resort, Lermoos/Tirol

# Die fabelhaften kulinarischen Welten des Bruno Sojer

Wiederbesuch im MOHR life resort in Lermoos in der Tiroler Zugspitz Arena auf rund 1000 Metern Seehöhe. Wir treffen auf ein erstklassig aufgestelltes Wohlfühlresort mit Traumblick auf die Zugspitze und genießen erlesene Köstlichkeiten aus der Kreation von Bruno Sojer, einem Schüler von Kochlegende Heinz Winkler. In den sechs- bis achtgängigen Wine & Dine-Menüs zeigt der 37-Jährige sein enormes Potenzial.

Domizil angeschlossenen „Mohrenmuseums“ im renovierten Gutshaus empfohlen. Es wird mit viel Herzblut von Museumsgründerin und Hotelseniorchefin Brigitte Künstner geleitet.

## Die Exzellenz des Winkler-Schülers Bruno Sojer

Wir freilich sind vor allem auf kulinarische Entdeckungen aus in der reizvollen Gebirgslandschaft der Tiroler Zugspitz Arena und werden – mit unbezahlbarem Blick auf das imposante Wettersteinmassiv und auf die alles überragende Zugspitze (2962 m) – mit einer so vorzüglichen Kulinarik im MOHR life resort belohnt, dass wir aus dem Staunen kaum herauskommen. Als wir das letzte Ma(h)l vor gut fünf Jahren hier zu Tisch waren, lobten wir bereits die ambitionierte Küche des feinen, vielseitig aufgestellten Resort-hotels. Heute zögern wir keinen Augenblick und verdoppeln unsere Bewertung auf das Höchstmaß der Möglichkeiten. Was Küchenchef Bruno Sojer, in Ler-

moos seit 2013 in Diensten, auf die Teller zaubert, das ist allerbestes kulinarisches Handwerk und jeden Umweg wert. Da ist der Hoteliersfamilie Künstler-Mantl und der sympathischen Direktorin Petra Maier mit der Verpflichtung des 37-Jährigen aus Steeg im Lechtal ein echter Coup gelungen. Bescheiden in der Attitüde zeigt er am Herd souverän seine große Klasse, vor allem dann, wenn er zu den „Wine & Dine“-Abenden die gesamte Klaviatur seiner Kochkunst in sechs bis acht Gängen virtuos bedient. Das gütige Schicksal meint es gut mit uns, denn als wir uns im Restaurant zu Tisch begeben, da nimmt wenig später auch Kochlegende Heinz Winkler aus Aschau Platz, um zu kosten, was sein einstiger Schüler von ihm, dem Grand Chef, gelernt und weiterentwickelt hat. Ab und an blicken wir herüber und konstatieren ein wohlwollendes Nicken. Dem „Meister aus Aschau“ scheint es zu munden, was er im späteren Gespräch dann auch gerne bestätigt. Als Bruno Sojer in der Zeit von

2007 bis 2009 als Chef Saucier und Chef Gardemanager dem Drei-Sterne-Koch in der „Residenz“ zur Seite stand, da lagen bereits namhafte Stationen hinter ihm. Sojer lernte seinen Beruf im Hotel „Post“ in Lech am Arlberg, arbeitete später als Commis an der Seite von Joachim Wissler im „Vendôme“ auf Schloss Bensberg, ging dann in das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Restaurant „Tristán“ nach Puerto Portals auf Mallorca, erkochte an der Seite von Alfred Friedrich als Chef Tournant in „Schloss Reinhartshausen“ in Eltville den begehrten Macaron. Schließlich folgte die bereits erwähnte zweijährige Station bei Heinz Winkler, ehe Sojer sich im Frankfurter Restaurant „Zarges“ erstmals den eigenen Stern als verantwortlicher Küchenchef vom kulinarischen Himmel holte. Meriten, auf denen sich der Meisterkoch in Lermoos nicht ausruht. 14 Köche hat er an seiner Seite, an manchen Abenden schickt der groß gewachsene Tiroler bis zu 180 Couverts in das weitläufige Restaurant.

## Das Menü der Höchstbenotung

Wir erfreuen uns zunächst an einer superben Amuse-Bouche-Trilogie, bestehend aus „Mariniertem Lachs mit Asiaglace, Ingwer, Erdnuss und Minze“, gefolgt von „Mini Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat und Preiselbeeren“ und schließlich „Käsepätzle mit grünem Apfel und Röstzwiebel“. Ein formidabler Auftakt, der die Aromenwelten aus Heimat und Ferne souverän einzufangen weiß. Grandios startete das achtgängige Degustationsmenü dann mit „Rondell vom Kaisergranat mit Saft von Erdbeeren, Gänseleber, Speckbohnen und Kräuteröl“. Geschmacklich und optisch ein hinreißend gelungene Kreation. Es folgten „Liquid Ravioli“ mit Parmesan, Spinat, schwarzem Pfeffer und eingelegtem Trüffel aus Vacluse. Ebenfalls eine geschmackliche Komposition von beachtlicher Komplexität. Sojer brilliert auch mit der hernach aufgetragenen „Krustentier-Bolognese“ und den eingesetzten Komponenten gepoppeter Schweinebauch, grüner Jalapenoschaum, Kaviar und Beurre Blanc. Zu dem anschließend gereichten exzellenten „Kalbsbries mit Steinpilzen, Kalbskopf, Erbse, Morcheln und Aprikose“ goutieren wir eine fulminante „Cuvée



**Auch im Winter ein Paradies: das MOHR life resort in traumhaft schöner Lage mit Blick auf das imposante Wettersteinmassiv und die Zugspitze. Die Spa-Landschaft mit Ruheinseln lädt zum Entspannen ein.**

**Die Hoteleigentümer Tina Künstner-Mantl und Klaus Mantl leiten das First-Class-Domizil in Lermoos.**

Stoan 2015“ aus der Kellerei Tramin in Südtirol. Welch grandiose Liaison von Gericht und Wein! Das „Onsenei mit Petersiliencreme, Nussbutter, Speck, Croûtons und Pfifferlingen“ kann man nicht besser zubereiten, auch hier verneigen wir uns vor so viel geschmacklicher Finesse. Die spiegelt auch der Fischgang eindrucksvoll wider. Den „Black Cod (Kohlenfisch) eskortieren Gewürzanasanas, Kimtschi, Umami und Koriandersamen“. Ein fern(k)-östliches Vergnügen auf Drei-Sonnen-Niveau! Eine lukullische Glanzleistung attestieren wir auch

dem à point zubereiteten „Rehrücken im Schüttelbrotmantel mit Spitzkohl, Kaffeejus, Buttermilch und Speck“. Zum Finale setzt Bruno Sojers Patisserie dem großartigen Menü die süße Krone auf: „Creme von Heumilch mit Wildheidelbeere, Fichte und Malz“. Noch einmal ein Paukenschlag von filigraner Anmut. Meisterhaft all dies und zu loben mit drei Sonnen. Für uns ist Bruno Sojer die Entdeckung des Jahres!

Apropos Würdigung. Dass wir das MOHR life resort zu unseren Lieblingsadressen des stil- und geschmackvollen



## Kostproben



**Zu Gast bei Küchenchef Bruno Sojer: Kochlegende Heinz Winkler aus Aschau, bei dem der frischgekörrte Drei-Sonnen-Koch Sojer zwei lehrreiche und prägende Jahre verbrachte.**



**Amuse-Bouche-Trilogie: „Marinierter Lachs mit Asiaglace, Ingwer, Erdnuss und Minze“, „Mini Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat und Preiselbeeren“ und „Käsepätzle mit grünem Apfel und Röstzwiebel“, „Rondell vom Kaisergranat mit Saft von Erdbeeren, Gänseleber, Speckbohnen und Kräuteröl“, „Black Cod (Kohlenfisch) mit Gewürzanasanas, Kimtschi, Umami und Koriandersamen“, „Kalbsbries mit Steinpilzen, Kalbskopf, Erbse, Morcheln und Aprikose“, „Rehrücken im Schüttelbrotmantel mit Spitzkohl, Kaffeejus, Buttermilch und Speck“, „Krustentier-Bolognese“ mit gepopptem Schweinebauch, grünem Jalapenoschaum, Kaviar und Beurre Blanc und „Creme von Heumilch mit Wildheidelbeere, Fichte und Malz“.**

Rückzugs in den Bergen zählen, das sei an dieser Stelle ergänzend erwähnt. Die Zimmer und Suiten in drei unterschiedlich akzentuierten Hausbereichen sind hinreißend inszenierte Wohnräume, die 2500 qm große SPA-Landschaft mit In- und Outdoor-Pool und prächtiger Sauna-Oase hat seit Ende Oktober mit einem weiteren Zubau namens „MOHR Escape“ noch einmal rund 1000 qm an Zuwachs erhalten und die vielfältigen Angebote, die zauberhafte Natur zu erleben, sind ebenso von maßgeschneiderter Couleur. Alles in allem: eine traumhaft schöne Destination, die nur noch überragt wird von der einmaligen Landschaft der Tiroler Zugspitz Arena.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

### Hotel MOHR life resort

Hotel Mohr Life Resort GmbH+CoKG  
Innsbruckerstr. 40, A-6631 Lermoos  
Tel. +43 5673 2362, Fax +43 5673 3538  
willkommen@mohr-life-resort.at  
www.mohr-life-resort.at

Geschäftsführung: Tina Künstler-Mantl, Klaus Mantl  
Direktorin: Petra Maier  
Küchenchef: Bruno Sojer  
Restaurantleitung: Carlos Gregorio

**Service: Ausgezeichnet**  
**Wein: Sehr gut**  
**Ambiente: Moderner Alpenchic**