

AUSTRIAN STREETFOOD IM BIERBEISL

Bernhard Mairinger hat vor wenigen Wochen in Los Angeles seinen Bierbeisl-Imbiss aufgesperrt. Hinter dem bescheidenen Namen verbirgt sich eine authentische Außenstelle für österreichische Genusskultur. ●



Mein stärkstes Fach in der Tourismusschule war Buchhaltung“, erinnert sich Bernhard Mairinger beim Interview zu Jahresbeginn in Santa Monica. Kochen sei zwar immer seine große Leidenschaft gewesen, aber als Unternehmer müsse er vor allem darauf schauen, dass die Zahlen stimmen. Obwohl gerade erst 30 geworden, hat Mairinger schon einiges erlebt und mit seinem Restaurant „Bierbeisl“ in Hollywood zwei Jahre lang bewiesen, dass er fähig ist, sein eigenes

Ding zu machen. Im Dezember 2014 verkaufte er nach zwei sehr erfolgreichen Jahren sein bisheriges Restaurant, um in der wiederbelebten Downtown von Los Angeles mit einem größeren Lokal voll durchzustarten. „Das Medienecho war gewaltig und die darauf folgende Anerkennung in diversen Führern entsprechend gut. Unser kleines Lokal ist bald aus allen Nähten geplatzt, also habe ich mich umgeschaut, ob wir nicht etwas Größeres machen könnten. Als mir dann die neue Location in Downtown L.A. angeboten wurde und ich eine gute Ablöse für mein bisheriges Lokal bekommen konnte, habe ich zugeschlagen. Die Finanzierung läuft hier etwas anders als in Österreich. Betuchte Stammgäste,

»Mir war von Anfang an klar, dass ich in die richtige Gegend musste, um die richtigen Leute ins Lokal zu bekommen«

die von meiner Art zu kochen begeistert waren, haben mir immer wieder gesagt, dass sie sich gerne bei einem neuen Projekt beteiligen würden. Als es dann so weit war, konnte ich so den Gutteil der Investitionen mit Eigenkapital bestreiten“, erklärt Mairinger.

Vom Attersee nach Kalifornien

Mairinger stammt aus Nussdorf am Attersee und hat nach Abschluss der Tourismusschule in Bad Ischl an verschiedenen Top-Adressen in Österreich gekocht. Besonders gut hat es ihm als begeistertem Schifahrer im Zürserhof am Arlberg gefallen. Seine erste Adresse in den USA war dann auch im Skiort Mammoth Mountain. Der Durchbruch gelang ihm dann als Küchenchef im Restaurant Patina, das 2010 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und als bestes Restaurant von Los Angeles galt. „Damals habe ich gesehen, was für ein dankbarer Markt Los Angeles eigentlich ist, wenn es einem gelingt, die richtigen Leute ins Lokal zu bekommen. Bei meinem ersten eigenen Restaurant musste ich natürlich kleinere Brötchen backen, aber mir war von Anfang an klar, dass ich in die richtige Gegend muss-





»Wir haben mit Rene Felbermayr einen Bäcker aus Österreich und lassen die meisten Zutaten aus Österreich kommen«

te, um die richtigen Gäste zu bekommen, also habe ich mich für Hollywood entschieden. Die Gäste hier sind sehr dankbar, und wenn man sie kulinarisch begeistert, kann man auch entsprechende Preise verlangen“, erklärt Mairinger. Doch wieso hat er für ein kleines, feines Restaurant in Hollywood den Namen Bierbeisl gewählt, der ja nicht unbedingt für hochwertige Kulinarik steht?

„Die wenigen Leute, die Deutsch sprechen und das verstehen, schmunzeln über das Understatement. Für alle anderen ist ein gut klingender deutscher Name. Außerdem haben wir von Anfang an das Thema Bier wichtig genommen, was gut zur boomenden Craft-Beer-Szene hier in Kalifornien passt. Zusätzlich zu den besten kalifornischen Bieren haben wir Stiegl und Trumer vom Fass ausgeschenkt, was extrem gut angekommen ist“, meint Mairinger.

Imbiss mit Edelprodukten

Das neue Bierbeisl trägt den Beinamen Imbiss, was wohl auch als kokette Untertreibung zu betrachten ist. Andererseits übersetzt Mairinger seine kulinarische Angebot in Form von Imbiss als „Austrian streetfood“ und setzt damit auf ein Thema, das in Los Angeles derzeit absolut angesagt ist. Mairinger hat bewusst auf die Bezeichnung Restaurant verzichtet, weil sich sein neues Lokal – trotz aller Parallelen – deutlich vom Vorgänger unterscheidet.

Statt nur abends hat man jetzt von 10.30 Uhr am Vormittag bis nach Mitternacht geöffnet und bietet dabei so gut wie alles, wofür die österreichische Küche berühmt ist, von Frühstück über Mittagessen, Kaffeejauche bis hin zum ausgiebigen Dinner mit Wein und Bier. Für Zwischendurch gibt es – für Los Angeles wohl einzigartig – auch solche Imbisse wie Leberkäs- oder Schnitzelsemmel, Gulasch und eine „Bosna“. „Wir haben mit Rene Felbermayr einen Bäcker aus Österreich und lassen die meisten Zutaten aus Österreich kommen. Nur unsere berühmten Würste kommen von einem österreichischen Fleischer, der hier in L.A. lebt. Auch wenn wir ein Casual-Dining-Konzept machen, ist mir Authentizität sehr wichtig“, erklärt Mairinger. Neben österreichischem Bier und Wein, tragen dazu auch Brände von Hans Reisetbauer, Essige von Gölles und steirisches Kürbiskernöl bei.

Liebling der Medien

Doch Mairinger ist nicht nur ein scharfer Rechner und hervorragender Koch, er weiß auch, wie man die Medien für sich einsetzt. „Los Angeles ist ein Stadt, die vor Medienleuten nur so wimmelt – jeder ist auf der Suche nach einer guten Geschichte. Ich habe etwas zu erzählen und mir gedacht, dass es wesentlich günstiger ist und für mein Geschäft mehr bringt, anstatt Anzeigen zu schalten lieber selbst in



Das Bierbeisl-Imbiss liegt in der boomenden Downtown von Los Angeles.



»Gut kochen ist das eine – aber in Amerika ist es mindestens genauso wichtig, dass du als Marke wahrgenommen wirst«

Geschichten vorzukommen. Über das Bierbeisl wurde in praktisch allen Printmedien von Los Angeles positiv berichtet, seine Nominierung für einen James Beard Award sowie ein Artikel im „Esquire“ sorgten auch außerhalb Kaliforniens für Bekanntheit, die schließlich dazu führte, dass er bei der kultigen Iron-Chef-Sendung am Food Channel auftreten konnte.

„Gut kochen ist das eine, aber in Amerika ist es mindestens genauso wichtig, dass du als Marke wahrgenommen wirst. Mit der österreichischen Küche habe ich ein wunderbares Thema, das hier wahnsinnig gut ankommt und perfekt zu mir passt“, freut sich Mairinger, der sich noch lange nicht am Ende seiner Träume sieht. Schließlich haben andere österreichi-

sche Köche vor ihm – wie zum Beispiel Wolfgang Puck – bewiesen, was man im Land der unbegrenzten Möglichkeiten alles erreichen kann. Gut, davon ist Mairinger noch ein bisschen entfernt, aber mit 30 Jahren hat er auch noch ein paar Jahre Zeit. Der nächste Schritt ist jedenfalls schon geplant. Nachdem sich die Abläufe im Bierbeisl-Imbiss eingespielt haben und er mit Peter Annewanter einen neuen Küchenchef aus der alten Heimat an Bord hat, plant Mairinger wieder ein richtiges Restaurant, das natürlich auch auf den Namen Bierbeisl hören wird. Und weil im südlichen Kalifornien bekanntlich praktisch das ganze Jahr die Sonne scheint, wird es dort auch einen wunderschönen Biergarten geben. ●

Kontakt

BIERBEISL IMBISS

Bierbeisl Imbiss
Spring Arcade Building

541 South Spring Street
Los Angeles, CA 90013
www.bierbeisl-imbiss.com