



Seit 20 Jahren durchgängig vier Hauben: „Kreativität braucht ein passendes Umfeld. Ohne zuverlässige Technik lassen sich auch die besten Ideen nicht perfekt verwirklichen. Deshalb vertrauen wir, nicht nur in unserem Restaurant, auf Lohberger“, so Karl und Rudi Obauer.

Herzblut, langer Atem und Glaubwürdigkeit

Griß eich, kommts eina“ – der Empfang ist wie immer herzlich in Werfen. Karl und Rudi – immer nur zu zweit oder gar nicht, denn „e i n Obauer können nicht zwei Obauers sein.“ Seit 1982 führen die beiden gemeinsam das Restaurant in Werfen. „Wo die Reise hingehen würde, das wusste damals keiner“, erinnert sich Karl „Anfang der 1980er Jahre hat sich auch niemand vorstellen können, dass man im Winter in Werfen ein Geschäft machen

Obauer. In der Küche hängt noch das Kupferpfandl, das Rudi Obauer vor dreißig Jahren im Zug von Paris über Liechtenstein nach Werfen „geschmuggelt“ hat. Ein Stück Familiengeschichte. Ebenso wie das Restaurant, das den Familiennamen trägt.

könnte“, ergänzt Rudi und liefert damit auch gleichzeitig die Erklärung, warum das Restaurant anfänglich nur als Saisonbetrieb geführt wurde. Dass es doch geht, haben sie dann aber eindrucksvoll bewiesen. 2014 ist ein Jubiläumsjahr: Seit zwanzig Jahren

hat der Obauer in Werfen durchgängig vier Hauben. Ein Erfolg, der basiert ist auf „Glück, Ausdauer, Disziplin und die Fähigkeit, nicht nur Gäste, sondern auch Mitarbeiter zu begeistern. Wenn du es nicht schaffst eine gute Mann-

schaft aufzubauen, dann hast du keine Chance“, sind sich die beiden Brüder einig.

FAMILIENALBUM. Rudi Obauer zeigt uns nicht ganz ohne Stolz ein Fotobuch, das ihm sein älterer Bruder zum 50. Geburtstag

geschenkt hat. Beim Durchblättern sehen wir den Großvater, der damals in Werfen eine Fleischhauerei gegründet hat, obwohl ihm der Bürgermeister vehement davon abgeraten hat, die Mutter, die immer in der Küche die Arbeitsflächen leergeäumt hat, damit die Buben kochen können. Rudi mit seinem ersten Radl, Karl beim Schifahren, alle Kinder gemeinsam unter dem Weihnachtsbaum oder mit dem Vater auf der Küchenbank. „Das Wichtigste ist da, was dir von zuhause mitgegeben wird.“ Gelebter Familienzusammenhalt, der sie nach außen hin stark macht. Karl und Rudi

Obauer waren Köche des Jahrzehnts, bekamen zwei Michelin-Sterne und haben in ihrem Restaurant unzählige Prominente, wie die Königin von Thailand oder auch Willy Brandt bekocht. Nichts ist selbstverständlich, dessen sind sich die beiden Spitzenköche aus Werfen bewusst. „Talent alleine hat ohne Fleiß und ohne Disziplin auch keine Zukunft“, so Karl Obauer, „unser Erfolg ist der Lohn beharrlicher Arbeit. Egal, in welcher Branche du bist, wenn nicht das ganze Herzblut dabei ist und wenn du das Geschäft nur als Geschäft und nicht als Berufung, dein Leben und dein Zuhause

siehst, dann kannst du es nicht über einen so langen Zeitraum bewerkstelligen, wie wir es tun.“ Die beiden sind wegweisend für eine ganze Generation – in der Küche, der Vermarktung und im Selbstverständnis: „Wir sind nicht die, die sich von anderen raufjodeln oder runterdodln lassen“, betont Karl. „Ich muss mich selbst einordnen und bewerten können und nicht warten, bis andere Fehler aufdecken.“ Lebensweisheiten zwischen Herd und Backofen, die auch außerhalb der Vier-Haubenküche ihre Berechtigung haben. **Gerlinde Tschepplak**



RESTAURANT-HOTEL OBAUER

Markt 46, A-5450 Werfen
Tel. +43 (0) 6468 / 5212-0
ok@obauer.com
www.obauer.com



In Kooperation mit

LOHBERGER
www.lohberger.com