

Aus Liebe zum Rind

Hans Martin Bauer

Die puscheligen Rindviecher haben es ihm angetan. Hans Martin Bauer, Inhaber des Lokals Der Obere Wirt zum Queri in Frieding bei Andechs kümmert sich höchstpersönlich um seine 39 An-

mit den Tieren zu arbeiten. Aber andererseits auch handwerklich in der Küche und als Gastgeber mit den Gästen im Hotel“, so Bauer.

Die Wirtschaft mit 14 Doppelzimmern im Geburtshaus des Dichters und Denkers Georg Queri hat der 30-Jährige mit seiner Lebensgefährtin Nicole Rosemann, einer Betriebswirtin, im Januar 2008 übernommen. „Ein eigenes Wirtshaus mit Hotel war immer mein Traum“, gesteht der Oberbayer.

Bauer hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Die Kochlehre absolvierte er bei Wiesn-Wirtesprecher Anton Roiderer im Gasthaus zum Wildpark in Strasslach. Danach folgte die Steigenberger-Hotelfachschule in Bad Reichenhall. Praxiserfahrung sammelte er als Commis de Cuisine bei Alois Dallmayr in München, als Food & Beverage Trainee im Hotel Klosterbräu in Seefeld/Tirol und als Management Trainee im Platzl-Hotel München. „Ich habe mir immer gute Betriebe ausgesucht, um Qualität zu lernen“, so der umtriebige Gastronom.

Astrid Filzek-Schwab

Hans Martin Bauer ,
seit 2008 Inhaber des
Oberen Wirt zum Queri
in Andechs-Frieding
Foto: Astrid Filzek-Schwab



gus-Rinder. „Auf unserer eigenen Weide wachsen die Rinder in artgerechter und zertifizierter Bio-Mutterkuh-Haltung auf“, betont der Landwirtssohn, der im benachbarten Dröbling aufgewachsen ist. Kein Wunder, dass er auch Rindfleisch in allen Variationen am liebsten isst. Sei es als herzhaftes Saftgulasch, Tafelspitzsülze oder deftige Rindsroulade. Bauer ist Hotelier, Koch, Wirt und auch Schlachter in Personalunion. „Gerade dieser Facettenreichtum begeistert mich. Ich liebe es einerseits,