

Profil



Nina Meyer

Küchenchefin im Bio-Berghotel Ifenblick, Balderschwang

Alles wollte Nina Meyer als junges Mädchen werden, nur nicht Köchin. Und dann kam es doch anders. Ob es daran liegt, dass sie im Hotel aufgewachsen ist? Oder daran, dass schon ihre Urgroßmutter, Großmutter und ihr Vater Küchenmeister beziehungsweise Köchinnen waren? „Die Liebe und die Leidenschaft zum Kochen liegt mir in den Genen“, sagt sie selbst. Und so startete sie mit 15 ganz klassisch eine Ausbildung zur Köchin und Hotelfachfrau an der Hotelfachschule in der österreichischen Alpenstadt Bludenz. Es folgten Stationen als Köchin in der gehobenen Sterne-Gastronomie. Mit Anfang 20 ging sie nach Zürich, um an der Belvoirpark-Hotelfachschule Gastronomiemanagement zu studieren: Seit 2003 ist sie eidgenössisch diplomierte Restauratrice & Hôtelière. In den 1930er Jahren legten ihre Großeltern den Grundstein für das heutige Bio-Berghotel Ifenblick. Heute steht Nina Meyer als Chefin in der Küche, die sie von ihrem Vater übernommen hat.

Ninas alpine Bio-Fusionsküche

„Alpines Soulfood mit internationalem Weitblick“ beschreibt Nina Meyer ihre 100 Prozent bio-zertifizierte Küche. Und erklärt das so: „Meine Wurzeln sind klar alpin, mit einem ost-westfälischen Einschlag. Regionale Verbundenheit trifft auf internationalen Weitblick. Das ist die Grundlage für meinen leicht unkonventionellen, bodenständigen Stil“. Was also serviert sie zum Dinner in der Allgäuer Bergwelt? „Gäste im Allgäu erwarten Kässpätzn, Kaiserschmarrn, Knödel, Käsekuchen. Diese Erwartung erfülle ich gerne. Die Allgäuer Küche ist ehrlich, bodenständig und deftig. Aber sie ist auch festgelegt und lässt wenig Spielraum. Ich mache sie bunter und facettenreicher.“ So finden ihre Gäste Kreationen wie Pilz-Dampfnudeln, Kässpätzn mit Misozwiebeln oder Panna Cotta mit Kardamom und Orange auf dem mehrgängigen Bio-Dinner-Buffer. Ihr eigenes Lieblingsrezept? Salzige Germknödel!

Bio, saisonal und regional braucht Ideenvielfalt und Kreativität

Nina Meyers größte Herausforderung ist das, was ihr auch große Freude bereitet: Es gibt nicht immer, was sie bestellt. Das Angebot ist Saison und Wetter abhängig: „Wenn das Gemüse reif ist, will es zubereitet, verbacken oder eingemacht werden.“ Bergkäse, Joghurt

und Topfen kommen von Bio-Höfen aus der Region, Fleisch von ihr persönlich bekannten Betrieben und nie von weiter, als 100 km entfernt. Eine Besonderheit mit Tradition: Die kreative Ganztierverarbeitung hat ihr Vater eingeführt. Nina Meyers liebstes Küchenutensil? Sein Kochmesser!

Haltung zeigen - mit klarer Kante, Charme und Selbstverständlichkeit

Alpine Natur und Landwirtschaftskultur sind in Balderschwang auf 1044 Höhenmetern allgegenwärtig. „Mehr Natur wagen, die Umwelt ganzheitlich sehen und nachhaltig (be)handeln“, so das Credo im Bio-Berghotel Ifenblick. Bio hat sich hier als gelebte Haltung entwickelt. „Den Grundstein hat der Papa gelegt, ich mache es konsequent zu 100 Prozent weiter. Mir ist wichtig, dass Lebensmittel fair entstehen, für Umwelt, Tier und Mensch. Dass der Landbau der Erde nicht nachhaltig schadet und für die folgende Generationen "noch was übrig" bleibt.“ Als BIOSpitzenköchin gibt es für Nina Meyer keine halbherzigen Kompromisse. Sie will: „Mit überzeugendem Charme und Selbstverständlichkeit meine Haltung vertreten. Klare Kante zeigen gegenüber "Green Washing"“ aber ohne den mahnenden Zeigefinger zu erheben“.

Nina Meyer

Bio-Berghotel Ifenblick

Gschwend 49

87538 Balderschwang

Telefon: 08328/924 70

E-Mail: info@berghotel-ifenblick.de

Website: www.berghotel-ifenblick.de

Twitter/Instagram: @ninadernacht

Zertifizierung: Bio-Hotels, Klimaneutrales Hotel, Bioland