

„Schwarzfischerin“ mit Charme

Maria und Fabio Birmair leben Traum vom eigenen Restaurant

Aus allen Teilen des Landes lockt das Speiselokal Schwarzfischer seit seiner Eröffnung vor zwei Jahren Liebhaber:innen feiner Fischspezialitäten an die idyllischen Gestade des Stiftsweiher in Stams. Seinen Ruhm verdankt das Etablissement am Fuße des Zisterzienserklusters auch dem herzlichen Naturell der Chefin des Hauses. Die charismatische Diplom-Sommelière- und Barkeeperin und ihr rühriger Gatte, Küchenchef Fabio, teilen die Vorliebe für exquisite kulinarische Genüsse.

Der Erfolg gibt dem Powerpaar, das von Schwager Töna Janett als Leiter des Anglerzentrums unterstützt wird, recht. Bereits im ersten Jahr wurde ihr Betrieb vom Restaurantführer Gault-Millau mit einer Haube bedacht und vom Genuss-Medium Falstaff mit zwei Gabeln ausgezeichnet. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis, der Jungunternehmer:innen-Preis sowie der begehrte Leaders-Club-Award waren ihnen ebenso binnen kürzester Zeit sicher.

Gastro-Gen im Blut

Maria, deren Großmutter passio-



Das Restaurant und Anglerzentrum Schwarzfischer von Maria und Fabio Birmair ist ein Paradies für Fisch-Gourmets und Angler:innen: Im Stiftsweiher tummeln sich Regenbogen- und Lachsforelle, Stör und manche Goldforelle.

Foto: Clemens Bartl



Wein ist ihre Domäne: Diplom-Sommelière Maria Birmairs vinophiles Herz schlägt für edle Tropfen, die sie in fachkundiger Manier in ihrem Restaurant Schwarzfischer in Stams kredenzt.

Foto: Edith Lorber

nierte Köchin war und viele Jahre ein Dorfgasthaus in Fließ besaß, studierte zunächst Betriebswirtschaftslehre und war im Gastro-Großhandel im Marketing tätig. Erst später schloss sie eine Ausbildung zur Diplom-Sommelière und diplomierten Barkeeperin ab. Auch Fabio besann sich nach Abschluss seines Biologie-Studiums seiner gastronomischen Wurzeln. Er absolvierte mit Anfang zwanzig eine Kochlehre und arbeitete danach in Sternerestaurants im In- und Ausland. „Fabios Oma ist gelernte Köchin“, blickt Maria weit in die Familiengeschichte ihres Mannes zurück. „Von ihr hat er seine Kochbegabung geerbt und auch die traditionellen Rezepte“. Der 31-Jährige interpretiert sie auf seine Weise neu, wie beim „Steckerlfisch-Filet Tandori“, das den Gaumen zum Staunen bringt. Raffiniert und doch bodenständig, „ohne viel Chichi“, bezeichnet die 30-Jährige die Gerichte auf ihrer Speisekarte. Qualitativ hochwertig und authentisch mag sie auch ihre Weine. Maria ist jung, ambitioniert und erfolgreich. Hie und da erlebt sie dennoch, dass sie nicht als Chefin des Hauses wahrgenommen wird. „Die Gastronomieszene ist vor allem in den Führungspositionen noch immer männlich dominiert“, weiß die

Weinkennerin aus Erfahrung. „Es ist wichtig, die eigenen Rollenbilder zu hinterfragen und offen für Neues zu sein“. Veränderung braucht Mut auf beiden Seiten. Mit Selbstbewusstsein und einer gehörigen Portion Humor glückt es der Restaurantchefin, die gängigen Klischees hinter sich zu lassen. „Ich kann und ich leiste genauso viel wie ein Mann in meiner Position“, stellt sie ihren Standpunkt klar. Privat zieht das sympathische Energiebündel die Abgeschiedenheit des Bauernhofes ihrer Großeltern in Fließ vor, auf dem sie mit ihrem Ehemann zurückgezogen lebt. Einen Ort, um zur Ruhe zu kommen, findet das Multitalent in ihrem Garten: „Mein Lieblingsplatz ist die Hängematte, hier genieße ich die Stille“. Hat Maria ein Geheimrezept, wie es gelingt, jeden Tag aufs Neue Privat- und Berufsleben miteinander in Einklang zu bringen? „Ich denke, es funktioniert bei uns deshalb so gut, weil Fabio und ich uns ideal ergänzen und wir ein eingespieltes Team sind“, gewährt die Wahl-Stamserin Einblicke in ihr Privatleben. Das Motto der Vollblutgastromin lautet: „Irgendwie geht’s immer“. „Dieser Leitspruch hat sich bis jetzt stets bewährt“, erklärt Maria Birmair auf ihre erfrischend-humorvolle Art. (elo)



WIR SUCHEN DICH!

- Vorarbeiter:in Hochbau
- Facharbeiter:in Maurer/Schaler
- eine Kleinpartie (2 bis 3 Personen)

Für unsere Privatkunden- und Regiebaustellen in der Region Imst. Dein Aufgabenbereich: Errichtung und Umbau von Einfamilienhäusern und Wirtschaftsgebäuden im Team.

Faire Entlohnung nach KV. Überzahlung je nach Qualifikation möglich. Wir freuen uns auf Dich!

Bei Interesse, bitte um telefonische Bewerbung bei Patrick Höllrigl unter: 0676/84 00 84 57
AT-Thurner Bau GmbH, 6460 Imst

impuls

STELLENMARKT

Hier finden Sie neue Mitarbeiter!

Mit dem impuls Stellenmarkt bieten wir Ihnen eine besonders preiswerte Möglichkeit, Personal im unmittelbaren Einzugsbereich Ihres Unternehmens zu suchen: Bereits ab EUR 114,- netto erscheint Ihre Stellenanzeige in den Bezirken Imst, Landeck und Reutte.

Mit impuls finden Sie Ihre Mitarbeiter dort, wo Sie Ihren Tätigkeitsschwerpunkt haben: In Ihrer Gemeinde. In Ihrer Region!

Über die preiswerten Möglichkeiten einer Stellenanzeige informieren wir Sie gerne:
Tel. 05262-67491-21