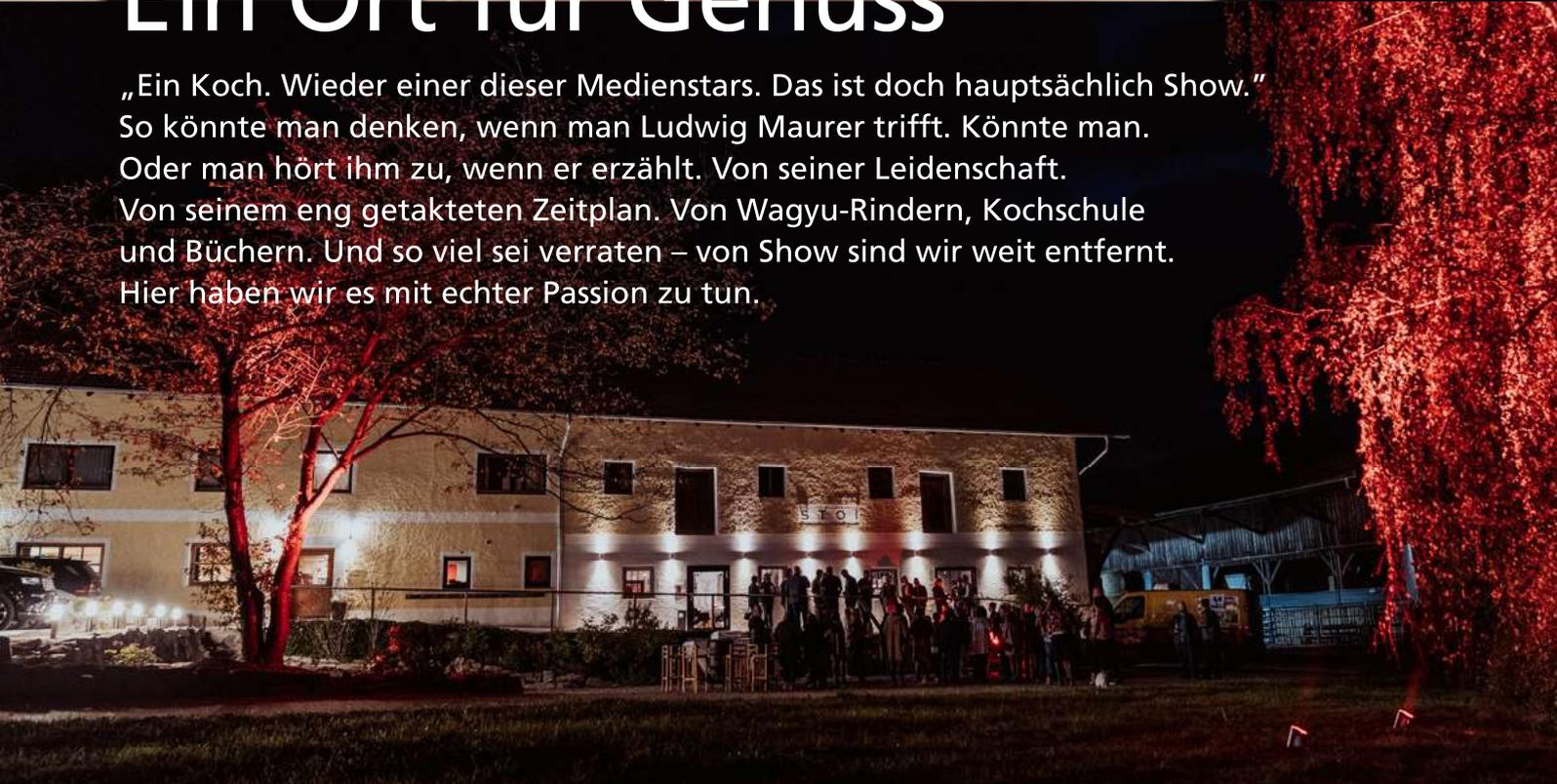




# Ein Ort für Genuss

„Ein Koch. Wieder einer dieser Medienstars. Das ist doch hauptsächlich Show.“ So könnte man denken, wenn man Ludwig Maurer trifft. Könnte man. Oder man hört ihm zu, wenn er erzählt. Von seiner Leidenschaft. Von seinem eng getakteten Zeitplan. Von Wagyu-Rindern, Kochschule und Büchern. Und so viel sei verraten – von Show sind wir weit entfernt. Hier haben wir es mit echter Passion zu tun.



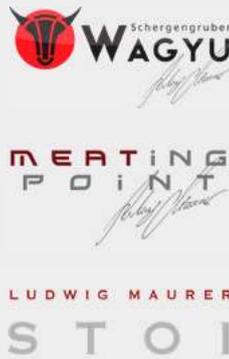
**STOI**

Ludwig Maurer  
Schergengrub 3  
94371 Rattenberg

**Telefon:** 09963 601990

**E-Mail:** info@ludwigmaurer.com

**Web:** www.ludwigmaurer.com



■ „Man kann alles schaffen, wenn man nur will. Das hat meine Mama früher immer gesagt“, erzählt der Rattenberger, der seit seinem Gastauftritt der Sat. 1 Show „The Taste“ als Deutschlands Fleischpapst bekannt ist. 2006 hat er den Hof der Familie in Rattenberg übernommen und daraus eine Anlaufstelle für Genussmenschen gemacht. Bodenständig wie er ist, hat er die Lokalität schlicht „Stoi“ getauft.

Das Fleisch seiner Rinder liefert er an die Spitzengastronomie. Nebenbei schreibt er Bücher. Zudem ist er Musiker aus Leidenschaft und spielt noch immer in seiner Band, mit der er – „wenn auch viel zu wenig“ – immer noch Auftritte hat.

**DIE KÜCHE AUS ALLEN PERSPEKTIVEN**

Wenn man ihm zuhört, merkt man: Da hat sich jemand dem Thema Kochen ganzheitlich gewidmet. Auf einem Hof mit Wirtshaus aufgewachsen, war es das Naheliegendste, die Tradition der Eltern fortzuführen. Das, was Ludwig Maurer daraus gemacht hat, übertrifft dies jedoch bei weitem: Er hat das Thema „Küche“ aus allen Perspektiven betrachtet – und ist in jedem Bereich erfolgreich.

**GENUSS AUF VIELEN EBENEN**

„Man hat immer diesen inneren Antrieb“, sagt er. „Den kann ich nicht ablegen. Egal, was ich tue, ich möchte es gut machen“. Seit zwölf Jahren führt er drei Betriebe: Catering, Kochschule und (Bio-) Vollerwerbslandwirtschaft. Seine Kochkurse und Events mit Spitzenköchen sind meist sechs Monate im Voraus ausgebucht.

„Die Leute kommen, weil der Stoi ein absoluter Genusssort ist“, sagt er. Und das sei er auch deshalb, weil die Etikette bei ihm keine Rolle spiele. Er erinnert sich: „Als ich zum ersten Mal mit meiner Frau schick zum Essen gegangen bin, habe ich mir mehr Gedanken darüber gemacht, welches Besteck ich nehme und ob ich nicht etwas falsch mache als über das Essen.“ Und genau das könne nicht der Anspruch gehobener Gastronomie sein. „Bei mir sollen sich die Leute wohlfühlen – aber ich muss nicht allen gefallen!“, macht er deutlich. Das ist auch der Grund, warum er nicht viel auf Jurywertungen, Michelin-Sterne und Co. gibt. Umso mehr freut er sich, dass er in einem Publikumsvoting unter die 100 besten Köche Deutschlands gewählt wurde. „Mein Anspruch ist es, den Leuten wieder Lust auf Genuss zu machen“. Und damit ist er offensichtlich auf einem guten Weg.

**Eckdaten**

- » Branche: Landwirtschaft & Gastronomie
- » Inhaber: Ludwig und Stephanie Maurer
- » Hauptsitz / Firmenzentrale:  
Rattenberg, Bayern
- » Mitarbeiter: 17
- » Gründungsjahr: 2004
- » Kompetenzen:  
Manufaktur für Genuss & ein Ort  
für eine schöne Zeit



„Nix schickimicki – ich will den Leuten einfach wieder den Genuss und die Freude am Essen nahebringen.“

**Ludwig Maurer,**  
Geschäftsführer