

Park und Pokal erinnern an den Pionier Max Maier

Der Koch machte gesunde Ernährung zu einer wichtigen Säule der erfolgreichen Kur in Bad Neuenahr

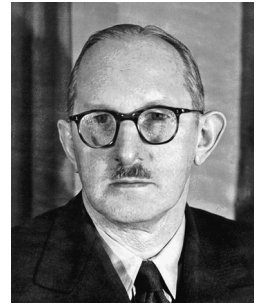
Jürgen Lehmacher/Anton Simons

Fünf Jahre ist es her, dass der kleine Park westlich des Bad Neuenahrer Bahnhofs nach dem 1975 verstorbenen Max Maier benannt wurde. Vier Jahrzehnte lang war Maier Chefkoch des Kurhauses, bis er 1960 aus den Diensten der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr ausschied. Die von ihm entwickelte Diätküche ist eine wesentliche Voraussetzung dafür gewesen, dass sich Bad Neuenahr zu einem der führenden Heilbäder bei Erkrankungen des Stoffwechsels und der Verdauungsorgane entwickelte. Neben den traditionellen Trinkkuren mit Bad Neuenahrer Mineralwasser und anderen Anwendungen etablierte Maier zusätzlich eine gesunde Ernährungsweise als weitere Säule einer erfolgreichen Kur. Damit legte er den Grundstein zur heutigen Diätetik, also zu einer Ernährung, die die Heilung körperlicher und psychischer Erkrankungen unterstützt. Zuvor bekamen die Kurgäste in Kurhotels und -pensionen in Bad Neuenahr und andernorts das gleiche Essen wie alle anderen Gäste. Diät hatte bis dahin allenfalls geheißen, dass die Kurenden ein bisschen weniger von allem aßen als sonst.

Zum Werdegang

Max Maier wurde am 9. Februar 1892 in Kempfen im Allgäu geboren. Auf eine Koch-Lehre von 1905 bis 1908 im Hotel Habis Royal in Zürich folgten die in dieser Branche üblichen Wanderjahre. Der junge Koch arbeitete als Gardemanger (Kalte-Küche-Koch) in Lausanne-Ouchy (Hotel Beau Rivage Palace), als Grilladier in Luzern (Hotel Bürgerstock Palace), als Rotisseur (Bratenkoch) in St. Moritz (Hotel Schweizerhof), als Poissonnier (Fischkoch) im Winter Palace-

Hotel im ägyptischen Luxor sowie als Entremetier (Beilagenkoch) in London und Madrid. Von 1925 bis 1928, schon während seiner Bad Neuenahrer Zeit, fuhr Maier, nachdem die Saison an der Ahr am 1. Oktober beendet war, von Rotterdam aus mit einem Bananendampfer nach



*Max Maier
(1892-1975)*

Teneriffa. Jeweils bis zum Saisonauftakt in Bad Neuenahr am 1. Mai war er Küchenchef im Grand Hotel Taoro in Santa Cruz.

Wegen einer Kriegsverletzung während des Ersten Weltkrieges wurde er in ein Bad Neuenahrer Lazarett eingeliefert. In dieser Zeit lernte er seine spätere Ehefrau Elisabeth Fuhrmann kennen. Ihre Eltern führten in der Poststraße in Bad Neuenahr ein Fisch- und Wildgeschäft und belieferten mehrere Hotels der Kurstadt. 1920 fing Maier als Saucier in Kurhotel und Kurhaus Bad Neuenahr an. Zusammen mit etwa 40 Berufskollegen gründete er am 2. Mai 1920 im damaligen Hotel „Kaiserhof“ den Club der Köche Rhein-Ahr, dessen Vorsitzender er später wurde. Schon im Jahr darauf wurde Maier von der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr als Küchenchef für Kurhotel, Kursanatorium und Kurhaus engagiert.

Speisekarten

In Maiers Nachlass, der heute von dem Bad Neuenahrer Franz Simon verwaltet wird, befin-

den sich mehrere Kartons mit Speisekarten von festlichen Anlässen aller Art. Es ist davon auszugehen, dass Maier auf vielen dieser Feste selbst gekocht hat. Zu der Sammlung gehört zum Beispiel die Menükarte von der Eröffnung des Nürburgrings am Sonntag, 19. Juni 1927. Weihnachten und Silvester 1945 kochte Maier im damaligen Hotel „Westend“ für die Offiziere der alliierten Besatzer. Am 27. Mai 1951 feierte Bad Neuenahr mit einem großen Festessen im Kurhotel die Verleihung der Stadtrechte und am 20. Juni 1952 ließen es sich die Stadtoberen dort anlässlich des 100-jährigen Bestehens des Apollinaris-Brunnens schmecken.

Eine Menükarte vom letzten Bundespresseball am 29. November 1958 im Bad Neuenahr Kurhaus gehört ebenfalls zu Maiers Nachlass. Weil es in Bonn während der ersten Jahre der jungen Bundesrepublik noch keinen geeigneten Saal für derartige Veranstaltungen gab, veranstaltete die Bundespressekonferenz die Pressebälle von 1951 bis 1958 in Bad Neuenahr. Erst nachdem in Bonn die Beethovenhalle gebaut worden war, wechselte der Ball an den damaligen Sitz der Bundesregierung.

Kurse für Diätküche

Jeweils im Januar und Februar, wenn die meisten Hotels in Bad Neuenahr für Gäste geschlossen waren, führte Maier im Auftrag der Industrie- und Handelskammer Koblenz an der Mosel sowie in Westerwald und Hunsrück zweiwöchige Kurse für Betreiber, Angehörige und Personal kleinerer Gaststätten durch. Sein Hauptthema hieß dabei „rationelles Kochen“. Es ging um den sparsamen Umgang mit Zeit, Zutaten und Energie.

Um seine Diätküche zu etablieren und um Kriterien für eine Zertifizierung von Küchen zu erarbeiten, arbeitete Maier mit Hotels, Ärzten und dem Internationalen Verband der Köche zusammen. Er leitete Kurse für die Mitglieder des Bad Neuenahrer Köcheclubs, für die Küchenschwestern des Krankenhauses „Maria Hilf“ und für die sogenannten Pensionsmütter der Kurpensionen. Denn die Berufe des Diätkochs und des Diätassistenten, wie es sie heute gibt, waren damals noch unbekannt. Wer Maiers Lehrgänge besucht hatte, durfte ein Güte-

zeichen an die Eingangstür zu seinem Hotel schrauben. Eines davon ist heute noch im Bad Neuenahrer Krankenhaus zu sehen.

Nachdem Maier im Jahr 1960 von Dr. Dr. Erich Rütten, der von 1937 bis 1971 Kurdirektor in Bad Neuenahr war, seine Verabschiedungs-urkunde erhalten hatte, blieb dem Hundenarr endlich mehr Zeit für seine Boxer. Im Jahr 1965 wurde Maier vom damaligen Bundespräsidenten Heinrich Lübke für seine Verdienste mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. Heinz Korbach, zu jener Zeit Landrat des Kreises Ahrweiler, heftete Maier diese Auszeichnung ans Revers. Zehn Jahre später, am 12. März 1975, starb Max Maier im Alter von 84 Jahren.

Im gleichen Jahr noch stifteten Helmi und Franz Simon aus Bad Neuenahr den Max Maier-Wanderpokal, der seitdem Jahr für Jahr dem besten Auszubildenden im Koch-Handwerk der Region überreicht wird. Als weitere Reverenz an den bekannten Bad Neuenahrer Diätkoch wurde am 10. November 2006 feierlich der kleine Park am Bahnhof nach Max Maier benannt. Eine Hinweistafel erinnert dort seitdem an ihn und informiert über den von ihm mit gegründeten Club der Köche.



Auch nach seiner Verabschiedung in den Ruhestand betätigte sich Max Maier (vorne l.) als Kursleiter.