

Was hat die Besitzerin eines Friseurladens im Münchner Norden mit der gehobenen Gourmet-Szene Münchens zu tun? Auf den ersten Blick nicht viel. Lernt man Sabine Hof aber näher kennen, dann spürt man bald, dass es sehr wohl Parallelen gibt. Es ist ihre Bescheidenheit, gepaart mit diesem ruhigen, selbstverständlichen Stolz eines Meisters auf sein handwerkliches Können, was sie zu einer Schwester im Geiste vieler Spitzenköche macht. Kein Wunder also, dass sie mit einigen von Münchens besten seit Jahren gut befreundet ist. Und wie so viele ihrer Koch-Freunde, so hat auch Sabine Hof in ihrem Leben stets versucht, eine Balance

zu finden zwischen Familientradition und dem Ehrgeiz, etwas Neues, ganz Eigenes zu schaffen.

So war es für sie selbstverständlich, nach den Lehrjahren und bestandener Meisterprüfung in den Friseurladen ihrer Mutter an der Schleißheimerstraße zurückzukehren. Hier ist sie aufgewachsen, hier kennt sie die Menschen, hier sind die Mieten erschwinglich. Ihre Kunden kommen teilweise von weit her, um sich von ihr die Haare schneiden zu lassen, aber an einen Standortwechsel hat sie nie gedacht: „Es gibt ohnehin viel zu viele Friseure in der Innenstadt, da muss ich nicht auch noch kommen“, sagt sie in der ihr eigenen trockenen Art.

Vor sechs Jahren ist ihre Mutter unerwartet gestorben – noch heute steht ein gerahmtes Porträt von ihr auf einem eigenen Tischchen im Eingangsbereich. Aber ansonsten hat Sabine Hof seitdem alles verändert. Der Salon wurde vergrößert, die Einrichtung von einem Innenarchitekten geschmackvoll, funktional und edel zugleich den Bedürfnissen eines modernen Salons angepasst. „Qualität ist mir wichtig“, erklärt die 42-Jährige, „und das hat auch mit meiner Arbeitsauffassung zu tun.“ Keine Kompromisse also – und schon gar nicht beim Essen.

Hoffriseur

Caracciolastraße 1, München

Tel. 089/3 13 14 02

„BEI ALLEM, WAS ICH
MACHE UND TUE,
ACHTE ICH AUF QUALITÄT“

Sabine Hof



GRÜSSE AUS ÖSTERREICH – REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Die Spitzenköche Christian Winkler und Bobby Bräuer haben dem Augustiner am Dom und seinen Gästen persönliche Rezepte gewidmet. Peter Schmutzer und Küchenchef Erwin Reusch setzen diese Rezepte auf der Speisekarte für Sie um.

Sie können sie auch selber nachkochen. Diese und noch mehr Augustiner-Rezepte finden Sie auf Seite 24.