

„Gregor's“: Gourmet-Geschichte geschrieben

Gregor Hauer freut sich über Michelin-Stern – Moderne Küche mit traditionellen Elementen

Rötz/Hillstett. Der „Guide Michelin 2012“ ist erschienen und damit hat sich ein angespanntes Hoffen in anhaltende Freude verwandelt: Gregor Hauer (28), Küchenchef im Hotel „Die Wutzschleife“, hat sich seinen ersten Stern verdient und damit Gourmet-Geschichte geschrieben. Es ist zugleich der erste Stern, den der Gourmetführer „Michelin“ im Landkreis Cham vergeben hat. Dem jungen Sternekoch merkt man am Tag eins seines Triumphes die Anspannung noch an. Gregor: „Klar haben wir uns darüber gefreut, klar haben wir darauf angestoßen.“

Den Tag über konnte er schon zahlreiche Gratulationen von Kollegen und Freunden des Hauses Wutzschleife entgegennehmen. Selbst sein einstiger Lehrherr Alfons Schuhbeck freute sich mit ihm.

Die Inspektoren waren sicher öfter da, berichtete Gregor Hauer, dessen Küche nun mit einem Stern belohnt wurde. Sie geben sich niemals im Restaurant zu erkennen, frühestens an der Rezeption, „wenn die Rechnung für das Essen an den Michelin-Verlag geht“.

Den „Stern“ haben die Küchenchefs Gregor Hauer und Sebastian André für die Küche im Gourmet-Lokal „Gregor's Fine Dining“ erhalten. Das „Gregor's“ wurde erst vor vier Jahren gegründet und zog vor knapp zwei Jahren innerhalb des Hotels an die Stelle der ehemaligen Schleiferstube. „Wir haben da unsere Richtung gefunden“, erzählte der junge Meisterkoch, „mit einer modernen Küche, die durchaus auch traditionelle Elemente enthält.“ Er scheue sich nicht, auch mit einem Schmorbraten im Fine Dining aufzuwarten. Hauer: „Wir sind da ganz offen.“

Zwar wurde Gregor Hauer schon als „Aufsteiger“ gewertet, doch bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung hatte man in der Wutzschleife keine Ahnung von Auswertung und Sternvergabe. Richtig stolz ist Gregor Hauer auf diesen ersten Stern, der zugleich der erste im Landkreis



Gregor Hauer holte den ersten Michelin-Stern in den Landkreis Cham. Bürgermeister Ludwig Reger gratulierte dem jungen Meisterkoch für seine Kochkunst, die nun so hohe Anerkennung fand.

Cham ist, den der Michelin-Führer vergeben hat.

Was ihn besonders freut, aber ein wenig von der Freude über den „Stern“ überstrahlt wird, ist die Tatsache, dass die „Spiegelstube“, das 24/7 A-la-carte-Restaurant des Hotels „Die Wutzschleife“, mit dem „Bib-Gourmand“ ausgezeichnet wurde. Dieser stehe für ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis mit ehrlicher Qualität auf dem Teller, betonte der noch junge Küchenchef, dem es ein Anliegen ist, die Region Oberpfalz als Gesamtes kulinarisch bekannt zu machen. Gregor Hauer: „Das spricht für die Vielfalt, die das Haus Wutzschleife zu bieten hat. Man kriegt sogar auch eine Curry-Wurst.“

Bürgermeister Ludwig Reger besuchte den ausgezeichneten Koch und meinte: „Ein wunderbarer Anlass, dem Haus Wutzschleife zu die-

ser Auszeichnung gratulieren zu dürfen.“ Er fügte auch persönliche Glückwünsche für die Aufwertung des Hauses und der gesamten Region an.

Für diesen „Stern“ sei eine Leistung erbracht worden, verwies das Stadtoberhaupt auf das nötige Zusammenspiel von Kochkunst „und dem ganzen Drumherum“, denn „das Auge isst ja bekanntlich mit“. „Wenn's so einfach wäre, würde es mehr von der Sorte geben“, meinte der Bürgermeister, denn mit Gregor Hauer gebe es nun drei Sterneköche in der Oberpfalz.

Gregor Hauer machte deutlich, dass „Die Wutzschleife“ schon immer eine Vorreiter-Rolle in der Gastronomie des Landkreises Cham gespielt habe. Mit dem Stern sei nun ein neues Kapitel aufgeschlagen: „Rötz findet man nun in allen bekannten Gastronomieführern“.



Einer von dreien in der Oberpfalz: Gregor Hauer wurde vom „Guide Michelin“ ausgezeichnet.