

# Sterneköche wollen für alle kochen

**GASTRONOMIE** Zum ersten Mal erhält ein Restaurant im Landkreis einen Michelin-Stern. Die Auszeichnung gilt für ein Jahr.

VON STEPHANIE LEPPERT

**RÖTZ/HILLSTETT.** „Es ist wichtig – Sie möchten gestört werden!“ Mit diesem Satz wurde die Frohbotschaft an Gregor Hauer vor wenigen Tagen eingeleitet, als dieser sich gerade in einem Vorstellungsgespräch befand. Ein Stern des renommierten „Guide Michelin“ war die Belohnung für jahrelange harte Arbeit mit einem engagierten Team.

Ausschlaggebend für die begehrte Auszeichnung war die konstant hervorragende Kochkunst des „Gregor's“ sowie das gute Preis-Genussverhältnis in der „Spiegelstube“, die hochwertige regionale Spezialitäten bietet und dafür mit dem „Bib Gourmand“ im Michelin-Führer ausgezeichnet wurde. „Es ist mir wichtig, dass wir nicht nur hochwertige Gourmetküche anbieten, sondern auch regionale Küche. Es ist schwierig, in diesen Zeiten gute Qualität zu einem guten Preis zu finden“, sagt Hauer. Zusammen mit Sebastian Andréé hat er die Küchenleitung inne.

Die Schwerpunkte und bevorzugten Bereiche in der Küche sind derzeit klar verteilt. „Sebastians ganz starker Posten sind Fisch und Fleisch, die warme Küche. Bei mir ist es im Moment eher die Pâtisserie; das hat mich früher eher weniger interessiert.“

## Am Anfang steht die Idee

Am Anfang einer neuen Kreation steht die Idee und die ergibt sich bisweilen „aus den kuriossten Situationen. Zum Beispiel im Supermarkt“, sagt Andréé. Danach folgt die Überlegung, wie die Zutat der Wahl, eine bestimmte Gemüse- oder Fischart etwa, am besten eingesetzt wird. Als Beilage? Als Suppe? Womit harmonisieren die Zutaten, was gibt ihnen den letzten Kick? Bei den „Glücks-Krebs/Keks-Ravioli“ wurden sämtliche Krebsarten durchprobiert. Der Taschenkrebs machte schließlich das Rennen. Sein Geschmack passte am besten zur gegrillten Wassermelone und auch die Verfügbarkeit war bei der Wahl ausschlaggebend. „Ansonsten hätten wir vielleicht auf ein Tiefkühlprodukt zurückgreifen müssen“, so Hauer.

## Ruhepol in der Gourmetküche

Bis zur Entscheidung wird probekocht und probiert, bis beide Küchenchefs zufrieden sind. Hier sind Hauer und Andréé froh um ihre Mitarbeiterin Angela Deml, mit der sie ein „Dreigespann“ bilden. „Angela ist unser Ruhepol, falls wir uns mal in die Haare kriegen“, sagt Hauer.

Letzte Überlegung ist die Optik. Auch die gehört zum Erfolgsrezept, wie aus einem hungrigen Gast ein glücklicher Gast wird. „Ungerade Zahlen wirken am besten auf dem Teller – also drei Kartoffeln oder sieben Pilze. Ist das Produkt rund, werde ich eher einen eckigen Teller wählen.“

Wie ernährt man sich, worauf hat man nach Feierabend noch Appetit, wenn man von früh bis spät in einer Gourmetküche steht? „Ich esse gerne Nudeln, Mediterranes, einen Salat dazu“, sagt Andréé. Ansonsten lebe man als Koch vom Probieren. Feste Mahlzeiten seien die Ausnahme. „Wir müssen bei unserem Beruf schon aufpassen, dass wir uns nicht irgendwann rollend durch die Küche bewegen“, scherzt Hauer. Deswegen bevorzuge



Sebastian Andréé und Gregor Hauer (v. l.) freuen sich über den Stern des „Guide Michelin“.

Foto: Leppert

## DER GUIDE MICHELIN

► Der Guide Michelin ist ein Hotel- und Reiseführer, der jährlich in unterschiedlichen Länderversionen erscheint.

► Der bekannte „Rote Michelin“ ist ein Führer für Restaurants und Hotels, der „Grüne Michelin“ ein allgemeiner touristischer Führer.

► Die Sterne werden seit 1926 für die Küche vergeben und sind besonders für die Feinschmecker interessant.

► In der deutschen Ausgabe des Führers wird die Bedeutung der Sterne wie folgt beschrieben: ein Stern – „Eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient“ zwei Sterne – „Eine hervorragende Küche – verdient einen Umweg“ drei Sterne – „Eine der besten Küchen – eine Reise wert“ (cep/wikipedia)



Schokoladen-Dom mit eingelegten Kirschen und Eis

Foto: Wutzschleife

## KÜRBISUPPE MIT GEBRATENER GARNELE

► **Zutaten für sechs Personen:** 350 Gramm Kürbisfruchtfleisch, 80 Gramm Butter, drei bis vier Esslöffel Rotweinessig, ein Teelöffel Zucker, ein Dreiviertel Liter Gemüsebrühe, drei Esslöffel Sahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, sechs Stück Garnelen, etwas Olivenöl, vier Teelöffel Kürbiskernöl, ein Esslöffel gehackte Petersilie

► **Zubereitung:** 1. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Die But-

ter in einem Topf zerlassen und die Kürbiswürfel darin andünsten. Mit Rotweinessig ablöschen, mit Zucker bestreuen und mit Brühe und Sahne aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

2. Die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3. Die Garnelen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf von beiden

Seiten anbraten, bis sie im Kern schön glasig sind (circa 28 Grad Kerntemperatur). Dann die Garnelen aus der Pfanne nehmen und in vorgewärmte Teller verteilen. Die Suppe darübergeben und das Kürbiskernöl mit dem Löffel unterziehen. Mit Petersilie bestreut servieren.

► **Tipps:** Versuchen Sie das Rezept auch mal mit einer artverwandten Kürbisart – mit Zucchini.

auch er die leichte Küche. Wenn er es „mal richtig krachen lässt“, sei Gänseleber etwas Feines. „Aber dann kann man die Kalorien im Hunderterstschritt zählen.“

An sein erstes selbst gekochtes Gericht erinnert sich Hauer noch gut. „Grießbrei. Und er ist angebrannt. Meine Oma hat lange gebraucht, bis sie den Topf wieder sauber hatte.“ Sehr beeindruckt habe ihn die Begegnung mit Alfons Schuhbeck im heimischen Hotel. Drei Jahre hat er bei Schuhbeck gelernt, eher er seine Fertigkeiten bei anderen Meistern verfeinerte und die Küchenleitung in der

Wutzschleife 2005 übernahm. Sebastian Andréé ist seit dreieinhalb Jahren an seiner Seite. Der 28-Jährige ist in Südamerika aufgewachsen, wo seine Mutter eine Pension hatte. „Als kleiner Junge bin ich bereits bei ihr in der Küche gestanden und wollte mitkochen.“

Von den Fernsehköchen und TV-Restauranttestern sind die Küchenchefs nicht so beeindruckt. „Es gibt viele geniale Köche, die kein Interesse am Fernsehen haben und deswegen weniger bekannt sind. Wenn man deren Kochbücher aufschlägt, empfindet man Ehrfurcht“, sagt Hauer.

Bekanntere weibliche Köche sind deutlich in der Minderzahl – erklärbar sei dies mit der zeitintensiven Ausbildung. „Frauen kochen sauberer, akkurater. Ich bin eher Grobmotoriker. Filigrane Desserts gelingen mir nicht so leicht.“

Eine Möglichkeit, die feine Küche in der Wutzschleife kennenzulernen, bieten beispielsweise die beliebten „Küchenpartys“, bei denen man 30 Essminiaturen verspeisen und den Köchen über die Schulter schauen kann. Die nächsten Küchenparty-Termine sind der 25. November und der 23. Dezember.