



Selfie mit vielen - Nico Burkhardt vom Olivio in Stuttgart hält das Team des Abends im Bild fest (links). André Großfeld (Villa Merton, Frankfurt) und Sonja Frühsammer (Berlin) helfen bei den Gerichten ihrer Kollegen genauso mit wie Oliver Scheiblauber (Wien, kleines Foto rechts). Bis zum Schluss konzentriert: Steffen Szabo, Küchenchef der Traube, streicht die Rote-Bete-Ganache fürs Dessert glatt (unten). Fotos: Simone Bastian



# Köche zwischen Stress und Party

**EVENT** Der „Spitzentreff der Sterneköche“ ist für die Gäste ein genussvolles Vergnügen. Doch für die Köche und Betreiber steckt mehr dahinter.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED **SIMONE BASTIAN**

**Coburg** - Spitzengastronomie muss man sich leisten können. Das gilt nicht nur für die Gäste, die 139 Euro für den Abend in der „Goldenen Traube“ gezahlt haben, sondern auch für diejenigen, die diese Spitzengastronomie möglich machen.

Einen Stern hat das Gourmet-Restaurant „Esszimmer“ in der Goldenen Traube. Daneben gibt es hier die Sushi-Bar und das Grillrestaurant. Ein Gourmetrestaurant allein würde sich nicht tragen, sagt Traube-Chef Bernd Glauben. Deshalb hat das Esszimmer nur 20 Sitzplätze. „So klein möchte ich es auch mal haben“, seufzt Sonja Frühsammer, Arm in Arm mit ihrem Mann Peter. Die beiden betreiben Frühsammers Restaurant in Berlin; sie hat 2014 den Stern erkocht, er ist Sommelier und Restaurantleiter. Er hatte selbst

zehn Jahre lang einen Michelin-Stern, war 1984 der jüngste Sternekoch Deutschlands. Wenn man Peter Frühsammer zuhört, scheint so ein Stern nicht viel zu bedeuten. Entscheidend ist, dass Gäste ins Restaurant kommen, ihre Erwartungen erfüllt werden – das Unternehmen muss laufen. Auch der Ausflug nach Coburg gehört zum Geschäft: Schauen, was andere Köche machen, mögliche Gäste fürs eigene Haus interessieren, Anregungen finden. „Hier habe ich heute frittiertes Sauerkraut gesehen“, sagt Frühsammer. „Allein dafür hat sich das Herfahren schon gelohnt.“

Viele Gourmetrestaurants bieten heutzutage weit mehr als eine teure Speisekarte: Kochkurse, Gästetische in der Küche, Bankette, Events. Manche Köche steigen aber aus dem Betrieb mit aufwendig arrangierten Gerichten, großem Weinkeller und

viel Personal aus, wie Oliver Scheiblauber: Der Wiener widmet sich nur noch seiner Fleischmanufaktur Aumaerk und bringt mit seinem Schweinebauch auch den Traube-Küchenchef Steffen Szabo zum Schwärmen.

Entspanntes Arbeiten sei so ein Event, sagt Peter Frühsammer. „120 Teller, immer das Gleiche, und jeder macht nur einen Handgriff.“ Im normalen Restaurantbetrieb, wenn für einen Tisch zwei, vier oder mehr Teller mit A-la-Carte-Gerichten gleichzeitig fertig werden müssen, sei der Stress für den Koch weitaus höher.

Stressfrei geht es dennoch nicht zu. Bankettchef Torsten Bargenda sagt den Köchen auf die Minute an, wann der nächste Gang herauszugeben ist, und dirigiert dann die Kellner zu den Tischen, so dass überall zur gleichen Zeit serviert wird. Viel Aufwand, von dem die Gäste möglichst wenig mitbekommen sollen. Für Hotelchef Bernd Glauben ist solch ein Abend denn auch in erster Linie Eigenwerbung: Wer gemerkt hat, was in der Spitzengastronomie fürs Geld geboten bekommt, kehrt vielleicht wieder mal ein. Spitzengastronomie muss man sich auch leisten wollen.



Sommelier und Winzer stoßen an (von links): Georg Hünnerkopf (Weingut Schloss Hallburg), Traube-Chef Bernd Glauben, Florian Franke (Domänenweingut Schloss Schönborn) und Hugo Brennfleck (Weingut Brennfleck).

Weitere Fotos und eine ausführliche Reportage von dem Event im Internet unter

[Coburg.inFranken.de](http://Coburg.inFranken.de)

ANZEIGE

## Kunstkalender 2017 der Kanzlei Lesch / Coburg

Seit vielen Jahren beschenkt die Kanzlei Lesch ihre Mandanten mit einem Kunstjahreskalender.

Diesen Kalender kann auch jedermann zu einem Preis von 9,50 € käuflich bei folgenden Stellen erwerben:

**Kanzlei Lesch, Judengasse 18a, 96450 Coburg**  
**Buchhandlung Thalia, Spitalgasse 21, 96450 Coburg**  
**Fachgeschäft Pinguin, Judengasse 9, 96450 Coburg**

Der neue Kunstkalender zeigt Aquarelle des Coburger Künstlers Günter Heinz. Aufgrund diesjähriger eingeschränkter Maltätigkeit wurden überwiegend Aquarelle vergangener Jahreskalender verwandt.



**Der Verkaufserlös des Kalenders wird – wie jedes Jahr – einer sozialen Einrichtung gespendet.**