

Aromatisches Feuerwerk für den Gaumen

Fünf Spitzenköche sorgen in der „Goldenen Traube“ für ein spannendes Menü, begleitet von edlen Weinen. Dabei darf sich Schweinefleisch von seiner königlichen Seite zeigen.

Von Mathias Mathes

Coburg – Ausnahmeköcher der Kochkunst haben sich in Coburgs Romantikhôtel „Goldene Traube“ ein Stelldichein gegeben. Für das Gipfeltreffen der Spitzenköche gewann „Traube“-Chef Bernd Glauben diesmal Nico Burkhardt, Sonja Frühsammer, Oliver Scheiblauber und André Großfeld, die gemeinsam mit Stefan Szabo, Küchenchef des hauseigenen Gourmetrestaurants „Esszimmer“, für ein spannendes Fünf-Gänge-Menü sorgten.

Bernd Glauben leitet das Coburger Traditionshaus seit mehr als 20 Jahren, ist zudem Präsident der Deutschen Sommelier-Union. Verbindungen zur Szene der Spitzenköche hat er da durchaus. Dennoch sagt er: „Köche für das Gipfeltreffen zu bekommen, ist jedes Jahr eine große Herausforderung.“ Es gelte Sepp Herbergers alte Fußballweisheit: Nach dem Spiel ist vor dem Spiel. Denn bereits kurz nach dem großen Event beginnt die Suche nach einem neuen Team aus „Künstlern am Herd“.

Zwei bis drei Monate können vergehen, bis alles auf einen Nenner gebracht ist. Schließlich leiten die Gastköche durchweg mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenrestaurants, wo sie tagaus, tagein höchste Erwartungen ihrer Gäste erfüllen. Die Schwierigkeit besteht insbesondere darin, einen Termin zu finden, an dem sämtliche Küchenchefs in ihren Häusern abkömmlich sind.

Bei Nico Burkhardt ist es das Gourmet-Restaurant Olivo im Steigenberger-Hotel „Graf Zeppelin“ in Stuttgart. Die Philosophie: eine französisch inspirierte Küche, modern interpretiert. „Die Liebe zum Detail zählt“, sagt Nico Burkhardt. Und mit solcher Liebe zum Detail angerichtet kam auch seine marinierte Gänseleber mit etwas Estragon und Rote Bete auf den Tisch. Dass dazu etwas rest-süße Weine munden, stellten die Riesling Spätlese des Weinguts Schloss Schönborn im Rheingau sowie die Rieslaner Spätlese von Schloss Hallburg in Franken unter Beweis.

Sonja Frühsammer aus Berlin bereitet Kabeljau mit Liebstöckelböhnchen an einer Ochsenmaulvinaigrette zu. „Glasiert“ war der Fisch geraten, will heißen, auf den Punkt gegart und daher ebenso saftig wie bissfest. Riesling und Weißer Burgunder, beide trocken ausgebaut, waren ideale Essensbegleiter.

Eben nicht einfach Schweinebraten, sondern „Pork Royal“ brachte Oliver Scheiblauber auf den Tisch.



Spitzenköche bei der Arbeit: Sie waren auf Einladung von „Traube“-Chef Bernd Glauben nach Coburg gekommen; links Stefan Szabo, Küchenchef des Gourmetrestaurants „Esszimmer“, rechts André Großfeld.

Fotos: Henning Rosenbusch



„Liebe, Leidenschaft und gutes Fleisch“ heißt beim Kochen die Devise von Oliver Scheiblauber.

„Liebe, Leidenschaft und gutes Fleisch sind für mich in der Küche die Hauptsache“, sagt Scheiblauber, der in Wien die Fleischmanufaktur Aumaerk betreibt. Mit einem Riesling Erstes Gewächs und einem Silvaner „S“ stellten Schloss Schönborn und das Weingut Brennfleck aus dem fränkischen Sulzfeld zwei ihrer Spit-

zenweine diesem „königlichen“ Stück Schweinefleisch zur Seite.

Filet und Brust vom Kalb mit Kapern, Linsen und Limonen kreierte André Großfeld vom Restaurant Villa Merton in Frankfurt am Main. „Auf der Suche nach der Perfektion immer noch eine Schippe drauflegen“, lautet das Credo von Großfeld. In die-

sem Fall zündete der Spitzenkoch ein hocharomatisches Feuerwerk der Gewürze, das auf dem Gaumen nachhaltigen Eindruck hinterließ. Dazu brauchte es schon kräftige Rieslinge als ebenbürtige Partner.

„Lokalmatador“ Stefan Szabo war für den krönenden Abschluss einer süßen Verführung aus Himbeeren,

weißer Schokolade und Roter Bete zuständig. Reif und edelsüß durften die begleitenden Weine sein. Eine Scheurebe Auslese von der fränkischen Toplage Iphöfer Kronsberg, sowie eine Silvaner Auslese des Jahrgangs 1997 von der Hallburg rundeten einen genussvollen Abend ab.

Mehr Bilder unter www.np-coburg.de

Hohe Ehrungen für Seßlacher Narren

Seßlach – Gernot Schöpf vom Fastnachtverband Franken hat beim Rathaussturm in Seßlach zahlreiche Ehrungen vorgenommen, um sowohl langgediente Akteure auf der Bühne als auch die „guten Geister“ im Hintergrund zu würdigen. Mit dem Verdienstorden des Verbands wurden Elke und Andreas Koch ausgezeichnet. Die Ehrennadel in Gold erhielten Carina Schäfer sowie Lisa und Fritz Marzick. Mit dem Sezessionsorden wurden Andreas Erhardt und Peter König von der Bürgerwehr sowie Manuela Bartsch und Sonja Böhm geehrt. Jugendauszeichnungen hatte Schöpf für Mia Thein, Ellena Bartsch, Jule Elsner, Sarah Gromhaus und Nele Müller mitgebracht. Jens-Peter Scholz, Präsident des Faschingsvereins Seßlach, ernannte schließlich Clemens Then und Karola Graupe zu Ehrensenatoren. Den Hausorden für ihr fünfjähriges Mitwirken im Verein erhielten Sascha Bachmann, Daniela und David Jäger, Sarah Küchler, Jenny und Daniel Menzel sowie Doreen Rottmann. *kn*

Leserbrief

Baum für die Queen, Schmäztchen für Sylvia

Zum Bericht „OB wünscht eine gute Reise“: Coburg liegt manchmal doch etwas außerhalb der Welt! Sicher ist nichts dagegen einzuwenden, dass das Coburger Stadtoberhaupt der Queen in London einen riesigen Weihnachtsbaum aus dem Callenberger Forst schickt. Wie allgemein bekannt ist, gibt es in England keine Bäume, jedenfalls keine solchen. Aber muss deshalb auf dem Albertsplatz eine Abschiedsfeier stattfinden, an der Dutzende von Coburgern teilnehmen, die offensichtlich noch nie einen Baum gesehen haben, obwohl die umliegenden Wälder voll davon sind? Und dann werden Abschiedsreden gehalten und ein Bier getrunken, das auf den Namen des Prinzen Albert von Sachsen-Coburg-Gotha, eines Vorfahren der Queen Elizabeth, getauft ist.

Mich würde interessieren, ob die Nordmantanne aus London bestellt oder ob sie, peinlich, nur ein aufgedrängtes Geschenk war. Vermutlich kommen, wenn die Tanne am 19. November vor dem Buckingham Palace aufgestellt ist, auch noch drei dürftige Dankeszeilen von der Queen, die dann in beiden Coburger Zeitungen veröffentlicht werden, in Faksimile.

Ich schlage vor, Königin Silvia von Schweden im Dezember ein Päckchen Coburger Schmäztchen von Feyler in der Rosengasse zu schicken. Die Abschiedszeremonie könnte dann auf dem Ernstplatz stattfinden. Schließlich ist der schwedische König Carl Gustaf der Vetter des Coburger Prinzen Andreas.

Dr. Jörg Bernhard Bilke, Coburg

ANZEIGE

Geschäftlich

Möbelkauf,

legen Sie Wert auf eine gute und ehrliche Beratung, haben Sie die Nase voll von roten Mondpreisen, dann sind wir der richtige Ansprechpartner.

Qualität hat einen Namen

www.ganss-polstermoebel.de

96271 Grub a. Forst / OT Rohrbach
A73 Ausfahrt Ebersdorf
Tel 0 95 60 / 9 80 60 08
Di, Mi, Do von 10 bis 18 Uhr
oder nach Absprache

Karl Ganß
POLSTERMÖBEL
Wir setzen auf den Standort Deutschland

Verkäufe

Gebrauchte PC ab 50,-€
Regenspurger EDV ☎ 09565/94220

Die Zeitung wird vor dem Einkauf gelesen. Quelle: ZMG

Kaufgesuche

Antikhof Wandersleben kauft zu Höchstpreisen: Möbel, Bücher, Bilder, Orden, Münzen, Militärs. Postk. Schmuck, Figuren, Musikinstr., Fotos, Mopeds uvm. ☎ 0179/1900346

STOP

Migräne & Cluster
Kopfschmerz
vorbeugen und behandeln!

Nervenstimulation –
sinnvolle Ergänzung bei Behandlung von
Kopfschmerzen? Wir laden Sie zum
Patientenvortrag ein. Der EINTRITT ist FREI!

Dienstag, 15.11.2016

Einlass 19:00 Uhr, Beginn 19:30 Uhr

Romantik Hotel Goldene Traube
in Coburg, am Viktoriabrunnen 2

Dr. med. Jan Brand

Migräne- und Kopfschmerzklinik Königstein im Taunus

Wir bitten um Ihre Voranmeldung unter:
Telefon: 0 62 21 - 75 94 000
Fax: 0 62 21 - 75 94 001
Anmeldung@gnant.de
www.gnant.de

Werbung bringt den Erfolg.

Lebkuchenmanufaktur seit 1892

Meisterhafte
Lebkuchen
frisch aus der
Manufaktur

Rosengasse Coburg
Geschenkservice

Union Bündelbrikett
25 kg 5,99 €

ZAPF
Baustoffe
Lautertal-Oberlauter

IMPRESSUM

Neue Presse

Herausgeber:
Druck- und Verlagsanstalt Neue Presse GmbH
Geschäftsführer: Ulf Kieglend

Chefredakteur: Johann Pirthauer
Redaktionsleitung: Wolfgang Braunschmidt
Chef vom Dienst: Martin Fleischmann
Chefredakteur: Volker Friedrich, Sonderaufgaben: Alexander Wunner

Redaktion: Michael Döhler, Michael Hager, Bianca Hennings, Norbert Klüglein, Dieter Ungelenk.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Materialien übernimmt die Redaktion keine Haftung. Sie behält sich das Recht der auszusweisen Wiedergabe von Zuschriften vor. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck von Beiträgen nur nach schriftlicher Genehmigung und Rücksprache.

© Alle Rechte vorbehalten.

Verlag: Anzeigen: Stefan Sailer (verantwortlich); Anschrift HCS Medienwerk GmbH, Steinweg 51, 96450 Coburg.

Zurzeit gültige Anzeigenpreisliste Nr. 58 der Neuen Presse vom 01.01.2016, Mitglied der Tarifgemeinschaft Oberfranken-Kombi, zurzeit gültige Preisliste Nr. 13 vom 01.01.2016. Der monatliche Bezugspreis von 32,70 Euro inkl. Zustellung und 7% MwSt. ist im Voraus fällig. Abbestellungsbedingungen sind nur nach Ablauf der Verpflichtungszeit zum Monatsende möglich und müssen bis zum 5. des Monats schriftlich im Verlag vorliegen. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages, etwa im Falle von höherer Gewalt oder bei Arbeitskämpfen, besteht kein Entschädigungsanspruch.

In Zusammenarbeit mit den Stuttgarter Nachrichten, verantwortlich: Dr. Christoph Reisinger; Nachrichtenagenturen: dpa, sid und epd.

ANSCHRIFT VON REDAKTION UND VERLAG:

Druck- und Verlagsanstalt Neue Presse GmbH
96450 Coburg, Steinweg 51, Postfach 2553, 96414 Coburg
Telefon: 09561/850-0 · Telefax: 09561/850110 · E-Mail: redaktion@np-coburg.de,
anzeigen@np-coburg.de · vertrieb@np-coburg.de · Leserservice: 09561/7459954,
Anzeigenservice: 09561/7459955 · Faxservice: 09561/7459956.

Druck: Frankenpost Verlag GmbH, Schaumburgstraße 9, 95032 Hof, Telefon: 0 92 81 / 816 - 0

Zur Herstellung dieser Zeitung verwenden wir Recycling-Papier.