

# Stadt & Land ..... Gespräch



von  
Christina Hauptmann

c.hauptmann@infranken.de

„Hier kann ich Gas geben“

Steffen Szabo ist seit 1. Februar neuer Küchenchef des Restaurants und Hotels Goldene Traube in Coburg. Der gebürtige Mittelfranke, der sich in kürzester Zeit schon einen Platz unter den besten 50 Köchen Deutschlands im Schlemmer-Atlas ergattern konnte, steht zwar nicht auf die Coburger Bratwurst, fühlt sich aber in Coburg sehr wohl.

*Was beschäftigt Sie gerade?*

Vieles, denn in Coburg ist ganz schön was los. Ich freue mich aufs Sambafest, denn ich bin schon sehr gespannt auf die Gäste, die in unserem Haus sein werden. Und ich freue mich auch aufs Schlossplatzfest, auf die Atmosphäre, auf den ganzen Ablauf. Na und dann beschäftigt mich natürlich das Tagesgeschäft. Ich möchte täglich meinem hohen Anspruch gerecht werden, gemeinsam mit meinem Team hier im Victoria Grill, an der Sushi-Theke und im Sternerestaurant Esszimmer mein Bestes zu geben.

*Sie sind mit 25 Jahren noch ein sehr junger Koch. Glauben Sie, den Stern halten zu können?*

Das ist mein größtes Ziel, den Stern verteidigen zu können. Im November werden wir das erfahren. Aber ich habe ein gutes Gefühl, erst kürzlich bin ich unter die Top 50 im Schlemmer-Atlas gekommen. Klar bin ich jung, aber ich bringe auch schon sehr viel Erfahrung mit. Ich habe im Schloss Elmau gekocht und war Sous-Chef im Landhotel Birkenhof in der Oberpfalz.

*Wie sind Sie nach Coburg gekommen?*

Ich habe von der neu zu beset-



Steffen Szabo von der „Goldenen Traube“ in Coburg ist mit 25 Jahren schon unter den besten 50 Köchen der Nation.

Foto: Christina Hauptmann

zenden Stelle des Küchenchefs hier in der Goldenen Traube gehört. Und weil ich mich immer weiterentwickeln will, habe ich einfach Bernd Glauben angerufen, das war ein super nettes Gespräch. Und schließlich bin ich genommen worden. Ich fühle mich hier sehr wohl, es ist ein Familienbetrieb mit Herzlichkeit und Offenheit, ich habe ein tolles Team und mit Johannes Bischof einen perfekten Sous Chef. Es ist klasse, in diesem Haus jetzt als Küchenchef so richtig Gas geben zu können.

*Was gefällt Ihnen an Coburg?*

Bei meinem ersten Besuch habe ich den Weihnachtsmarkt kennengelernt, schon der hat mich umgehauen, der ist ja wirklich besonders. Jetzt gefällt es mir gut, auf dem Wochenmarkt ein-

zukaufen, da gibt es eine große Auswahl an frischen und regionalen Produkten. Auch hat es mir die Bäckerei Kerling in der Steingasse angetan. Nur die Coburger Bratwurst, die begeistert mich nicht übermäßig, die ist für meinen Geschmack einfach nicht grob genug.

*Was kommt bei Ihnen auf den Speiseplan? Und woher nehmen Sie die Ideen?*

Ich koche selbstverständlich mit vielen frischen Lebensmitteln. Dabei bevorzuge ich heimische Produkte. Die Ideen kommen mir während des Tages, aber bis ein Gericht so perfekt ist, dass ich es dem Gast präsentiere, dauert es manchmal zwei Wochen, das ist ein Entstehungsprozess. So wie bei meinem Rote-Beete-Dessert, das ich mit

weißer Schokolade anrichte. Wirklich lecker, sollten Sie mal probieren!

**Zur Person:**

Steffen Szabo ist in Weigenheim aufgewachsen (Landkreis Neustadt a. d. Aisch/Bad Windsheim). Nach einer Ausbildung zum Hotelfachmann absolvierte er zusätzlich die Ausbildung zum Koch im „Landwehr Bräu“ in Reichelshofen. Von da an war für Steffen Szabo klar: Kochen ist seine Berufung. Als neuer Küchenchef in der Goldenen Traube lenkt der selbst erst 25-Jährige zwölf Mitarbeiter, darunter drei Azubis. Wenn Steffen Szabo im November den Stern des „Esszimmers“ verteidigen könnte, wäre er ganz vorne bei den jüngsten Sterneköchen Deutschlands.