

# Sterne, Hauben und Bestecke

Die Genussregion Oberfranken ist in Sachen Sterneküche nur dünn besiedelt. Trotzdem haben es in Oberfranken mehrere Häuser in die aktuellen Restaurantführer geschafft.

Von Steffi Wolf und Christian Pack

**Coburg** – Wachtelei mit Bärlauchsaff, wasabi gewürzte Crunchies oder eine Hummerschere aus Gemüsepurée, das von geliertem Krustentierfond in Form gehalten wird. Die Testesser des *Gault Millau* haben auf ihrer Reise durch Deutschland auch im Restaurant Esszimmer der Goldenen Traube Halt gemacht und die Arbeit des Küchenchefs Stefan Beiter unter die Lupe genommen.

Das Ergebnis: 44 Zeilen Lob, Kritik und – wie man dann das vom *Gault Millau* gewohnt ist – eine gute Prise Zynismus. „Manches ist witzig, manches originell, das meiste aber zu tadellos gegartem Fisch und Fleisch mindestens überflüssig, wenn nicht störend. Und insgesamt wirkt es manieriert“, so das Urteil der Tester, die ein „Aromenchaos auf den Tellern“ vorgefunden haben wollen. Trotzdem: Eine Haube und 14 Punkte vergeben sie an die Kochkünste von Stefan Beiter, was so viel bedeutet wie „sehr gute Küche, die mehr als Alltägliches bietet“.

Wer dieses „mehr als Alltägliches“ auf dem Teller sucht, der hat es in Oberfranken mitunter nicht ganz leicht – das suggeriert zumindest der Blick in die zahlreichen Restaurantführer. Anders als in anderen Landstrichen der Republik sind in Coburg und der Region Sterneküche nur selten zu finden. Ausnahme: Das Posthotel von Fernsehkoch Alexander Herrmann in Wirsberg bei Kulmbach, das in jedem *Führer ganz weit vorne landet*.

In der Vestestadt ist es neben dem Esszimmer, das vom *Restaurant und Hotel Guide* zu den Top 200 Adressen in Deutschland gekürt wird (drei von fünf Hauben) und vom *Guide Michelin* einen Stern (sehr gutes Restaurant in seiner Kategorie) verliehen bekommt, auch der Victoria Grill der Goldenen Traube, der regelmäßig in den einschlägigen Führern auftaucht. „Modernes Ambiente und Leckeres wie Steaks und Seafood“ befindet zum Beispiel der *Guide Michelin* und empfiehlt „das sehr gute Tatar als Klassiker“. Der *Schlemmer Atlas* sieht das Restaurant zwischen zwei Bewertungen und vergibt daher 2,5 Bestecke.

„Gute bis sehr gute Qualität bei vielfältiger Zubereitung der Grundprodukte“ lautet das Urteil der Redaktion vom *Schlemmer Atlas* zum Essen im Kräutergarten & Petersilie. Zwei Kochlöffel bekommt das Restaurant verlie-



„Für Sternerestaurants sind solche Führer von großer Bedeutung.“

Kerstin Pilarzyk

wird dann noch einmal unweit von Coburg, in Ahorn, gegriffen. Dort lädt im Schloss Hohenstein Tobias Dittrich ins „Dittrichs“ ein und bekommt vom *Guide Michelin* das Prädikat „beson-

ders interessante Weinkarte“ verliehen. Seine Küche wird als „klassisch“ eingestuft, wer es regionaler mag, „isst in der Schlossschänke“, so die Empfehlung.

Bei immerhin 1260 Seiten hat es das Dittrichs im *Restaurant & Hotel Guide* dank der Sortierung nach Ortsnamen gleich auf Seite eins geschafft. „Erste Adresse, prononcierte Aromen und handverlesene Zutaten in kompromisslos guter Qualität“, urteilen die Kenner.

In einigen Restaurantführern finden auch Häuser abseits der Sterneküche ihrer Erwähnung. So wie im *Guide Michelin*, in dem im Ortskapitel „Coburg“ unter anderem auch der Brauereigasthof Grosch in Rödentel aufgeführt wird. Das Haus wird als „sympathischer Familienbetrieb“ mit „gemütlicher, historischer Gaststube“ und „zeitgemäßen Zimmer“ beschrieben.

den, das durch „regionale, moderne und kreative Küche“ besticht. Auch das Backstüble im Hotel Stadt Coburg hat es in den *Schlemmer Atlas* geschafft. Die „ambitionierte Küche mit gutem Angebot und teils empfehlenswerter regionaler Küche“ wird mit einem Kochlöffel prämiert. Dem *Guide Michelin* sind die Gerichte von Küchenchef Günter Schumann zwei von fünf möglichen Bestecken wert.

## Lichtenfels

Bad Staffelstein: Das Victor-von-Scheffel-Gourmet-Restaurant im Kurhotel von Bad Staffelstein erhält im *Restaurant und Hotel Guide* zwei von fünf Hauben. Die Tester haben dort eine „grundehrliche, gehobene, regionale Küche, topfrische Ware aus der Region“ sowie internationale Spezialitäten (Kobe Style Beef aus Australien) vorgefunden.

## Kronach

Stockheim: Eine gute und günstige Adresse ist laut *Guide Michelin* der Landgasthof Detsch in Stockheim. Hervorgehoben wird neben der guten regionalen Küche auch die „herzliche Atmosphäre und Rumpsteak vom Angus – vom eigenen Hof.“

## Presseck

Aufbruch zu neuen Ufern wird dem Berghof Wartenfels bescheinigt. Die

edle Sachlichkeit des Anbaus an dem hochwertig renovierten Berghof wird von *Gault Millau*-Testern hervorgehoben. Die Küche kommt nicht ungeschoren davon. „Das Fleisch ist perfekt gegart, das war's aber auch“, so das Urteil über den fränkischen Sauerbraten und das kleine Filetsteak. Punkteabzug beim Service und der Weinkarte führen zum Fazit: „Offensichtlich ist es noch immer nicht einfach, die weite Welt ins Ex-Zonenrandgebiet zu bringen.“

„Für das Hotel ist so eine Bewertung sicherlich gut, für unser Gasthaus ist es nicht ganz so relevant“, sagt Chefin Kerstin Pilarzyk, die für Coburg auch Kreisvorsitzende des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes ist. Freilich, sagt Pilarzyk, würde sie sich über so eine Bewertung freuen. „Aber für die Sternerestaurants sind die Restaurantführer natürlich von größerer Bedeutung.“

Die Tester vom *Guide Michelin* haben sich in Rödentel damals übrigens im Anschluss an das Essen und vor der Besichtigung der Hotelzimmer „geoutet“, also als Kritiker zu erkennen gegeben. Eine besonders freundliche Sonderbehandlung bekamen sie vom Grosch-Team deshalb aber nicht. „Wir behandeln alle Gäste gleich. Bei uns sitzt der Bauarbeiter neben dem Firmenchef“, so Kerstin Pilarzyk.



Lektüre für Feinschmecker: In den neuen Restaurantführern finden auch vier Restaurants aus Coburg Erwähnung.

Foto: C. Winter

## So schmeckt's in den Landkreisen