

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

MALLORCA VENEDIG SANTORIN

Insel Touren im Sommer:
Neue Bistros in Palma,
griechischer Wein,
Gärten in der Lagune

BODENSEE

Alte Liebe neu entdeckt:
Die besten Restaurants,
Landgasthöfe und Hotels

NEXT GENERATION

Wo die Kinder der
Topchefs ihr eigenes
Süppchen kochen



55 Tipps für
Restaurants,
Hotels, Winzer,
getestet
und bewertet

ROT-GRÜN

Erfrischend anders: Kreative Rezepte für Tomate & Gurke

NEXT GENERATION

Wie der Vater, so der Sohn – oder die Tochter:
In etlichen deutschen Toprestaurants steht in der Küche
die nächste Generation in den Startlöchern. Mit neuen
Ideen und viel Leidenschaft für ihren Traumberuf!

TEXT PATRICIA BRÖHM

Fußstapfen? Ja,
aber mit eigenen
Ideen! Harald
Rüssel, gefolgt
von seinen Söhnen
Max und Frederik

FOTO: BENNY DUTKA



Von Sylt bis zum Allgäu kommen jetzt junge Kochtalente ans Ruder, die zeigen, dass der Generationenwechsel funktioniert

Eng verbunden sind Sascha Stemberg und sein Vater Walter (o. l.), der mit seiner rheinischen Art zum Betrieb einfach dazugehört. Auch Jörg Sackmann und sein Sohn Nico (o. r.) sind ein gutes Team, selbst wenn beide bekennende Dickköpfe sind

I„Im Sommer 2021 waren wir dankbar, mit der ganzen Familie anpacken zu können.“ Als vor einem Jahr die Flutkatastrophe über das Ahrtal hereinbrach, wurde Hans Stefan Steinheuer die Stärke seines Familienbetriebs drastisch vor Augen geführt. Gemeinsam mit Ehefrau Gabriele, Tochter Désirée und deren Mann Christian Binder stand er Flutopfern zur Seite. Sie schlossen ihr Restaurant und kochten wochenlang mittags und abends für Hunderte von Menschen, die alles verloren hatten. Bis heute sind erst zehn Prozent der Gastronomie und Hotellerie im Ahrtal wieder geöffnet. „Steinheuers Restaurant Zur Alten Post“ in Heppingen konnte die Region in schweren Zeiten stützen. **DIE KLARE ROLLENVERTEILUNG** zwischen Hausherrn und Schwiegersohn, der 2016 in den Betrieb kam, war da längst etabliert. Der Jüngere hat das Sagen im Gourmetbereich, der Senior kümmert sich um das Zweitlokal „Poststuben“ und verbringt mehr Zeit mit den Gästen. Für den 63-Jährigen, der den elterlichen Landgasthof ab 1985 zu einem der führenden deutschen Häuser machte, ist die Gewaltenteilung Ehrensache: „Ich stehe nicht am

Pass und fummele dem Christian im Essen rum.“ Aber: Alle Gerichte werden, bevor sie auf die Karte kommen, gemeinsam probiert und zum Wein verkostet. Für den erfahrenen Gastronomen, einst in den „Schweizer Stuben“ geprägt, steht fest: „Wir kommen als Köche aus verschiedenen Epochen. Christian ist in den neuen Küchentechniken enorm versiert.“ Bis etwa Mitte 50, meint er, könne man als älterer Koch mithalten: „Dann brauchen Sie einen Vertreter der jungen Generation.“ **DARIN LIEGT EINE GROSSE STÄRKE** von Familienbetrieben: Sie haben die Chance, sich aus sich selbst heraus in jeder Generation neu zu erfinden und so immer auf der Höhe der Zeit zu bleiben. Dafür stehen in Frankreich große Namen wie Haeberlin, Troisgros, Pic, Bras oder Røllinger – Anne-Sophie Pic erkochte sich ihre drei Sterne in dritter Generation. Auch in Österreich gab es – mit Thomas Dorfer im „Landhaus Bacher“ oder Alain Weissgerber im „Taubenkobel“ – einen höchst erfolgreiche Stabwechsel innerhalb der Familie. In Deutschland kommen jetzt junge Talente ans Ruder, die vormachen, wie der Generationenvertrag am Herd erfolgreich eingelöst wird.

Familienbetriebe haben die Chance, sich aus sich selbst heraus in jeder Generation neu zu erfinden

WIE VERÄNDERT SICH DIE GOURMETKÜCHE in Heppingen, die immer mit Gänseleber- und Wildgerichten glänzte, seit der Schwiegersohn den Ton angibt? Einer der großen Klassiker des Hauses war und ist der Eifler Rehrücken mit Pinienkernen und Äpfeln, der so gut mit den Ahrtaler Rotweinen harmoniert. „Foie gras und Reh werden auf der Karte immer ihren Platz haben“, sagt Binder. „Aber die Präsentation ändert sich, neue Küchentechniken spielen eine Rolle.“ Und der 38-Jährige, der in Shanghai, London und zuletzt an der Seite von Nils Henkel in „Schloss Lerbach“ arbeitete, öffnete die Küche für das Thema Gemüse. Für sein Menü „Blüten“ arbeitet er mit einem Gärtner zusammen, der Gemüse und Kräuter nach seinen Wünschen zieht. Im Sommer kombiniert Binder gern Hummer und Karotte, die er dehydriert und dann im eigenen Saft gart: „So bekommt das Wurzelgemüse eine ganz andere Textur und einen intensiveren Geschmack.“ Dazu gibt er Cru-de-Cacao-Splitter, deren fein erdige und leicht bittere Noten die Brücke zwischen Karotte und Schalentier schlagen.

NICHT IMMER IST DER ZEITPUNKT für den Generationenwechsel frei gewählt – manchmal greift das Schicksal ein. Für Viktoria Fuchs war immer klar, dass sie eines Tages ihrem Vater in der Küche des „Spielweg“ im Breisgau folgen würde. Aber sie hätte sich nach der Lehre bei Douce Steiner und Stationen bei Harald Rüssel, Ali Güngörmüs und in Elmau gern noch ein wenig in der Welt umgesehen. Dann erlitt ihr Vater eine Hirnblutung, und sie musste mit 25 Jahren von einem Tag auf den anderen übernehmen, gemeinsam mit Schwester Kristin, die den Service führt. Seit sieben Jahren managen die beiden das Haus – in sechster Generation, wie man nicht zuletzt am knarrenden Parkett der Kaminstube merkt. **KARL-JOSEF FUCHS KÜMMERT SICH** heute um die hausgemachten Würste, den Schinken und die Käseerei. Er sagt den einzig wahren Satz zum Thema Generationenwechsel: „Man muss auch loslassen können.“ Die Tochter führt seine beliebte Wildküche badischer Prägung fort, gibt ihr mit asiatischen Aromen neue, zeit-



Perfekte Arbeitsteilung: Während Otto Fehrenbacher (l.) die Kochschule betreibt, verlässt er sich vollkommen auf seinen Sohn Daniel, der die Küche im „Adler“ in Lahr leitet. Gerichte wie die Entenleber im Sternanisfond tragen die Handschrift der nächsten Generation

FOTOS: MELANIE BILLIAN, ANDREAS HANTSCHKE FÜR TRE TORRI, SABRINA ROTHE



»Man muss auch loslassen können.«

KARL-JOSEF FUCHS, „SPIELWEG“



Ohne Familie läuft im „Spielweg“ gar nichts: Viktoria Fuchs (o. l.) neben Mutter Sabine. Darunter Seniorchefin Josefine, Küchenleiter Johannes Schneider, Vater Karl-Josef und Schwester Kristin. Auch bei den Steinheuers funktioniert der Betrieb, weil Hans Stefan Steinheuer und Schwiegersohn Christian Binder (r. u.) harmonisieren

gemäß Richtung. „Klar wird da auch mal gestritten“, sagt sie, „aber beim täglichen Mittagessen mit der Familie lässt sich das meiste rasch klären.“ In der Presse erntet die junge Chefin für ihren „fuchsteufelswildten“ Stil viel Anerkennung, bei manchem Stammgast aber bis heute Kopfschütteln. Egal, die Zeit spielt für sie – und ihr grünes Thai-Curry mit krossem Schweinebauch, Wildschwein-Dim-Sum und viel frischem Koriander und Minze steht für den neuen Schwarzwald.

ZWEI STUNDEN NÖRDLICH, in der legendären Gourmet-Hochburg Baiersbrunn, investierte die Familie Sackmann in den vergangenen Jahren einen zweistelligen Millionenbetrag, um das Haus für die nächste Generation fit zu machen. Jörg Sackmann, heute 61, führte die Bauaufsicht. Er fühlte sich für diesen Kraftakt jung genug: „Die Bank hat mir noch vertraut.“ Beide Söhne sowie deren Ehefrauen arbeiten im Betrieb, in der Küche steht Nico Sackmann seit acht Jahren an der Seite seines Vaters. Dass das auch Reibereien gibt, versteht sich, vor allem, wenn beide bekennende Dickköpfe sind.

ALS NICO, HEUTE 34, dem Vater vor Jahren sein Dessert „Erbseneis mit Champignonschaum und Original-Beans-Nougat“ vorstellte, sagte der spontan: „So etwas isst doch keiner.“ Der Sohn, geprägt von seiner Zeit bei Thomas Bühner und den Gemüsedesserts von Patissier René Frank, blieb standhaft. Die Kreation wurde ein Erfolg, mittlerweile ziert sie sogar den Titel eines gemeinsamen Kochbuchs. Um Konflikte gar nicht erst entstehen zu lassen, führte die Familie für alle wichtigen Themen einen gemeinsamen monatlichen Workshop mit externem Moderator ein.

DIE NICHT IMMER EINFACHE ZUSAMMENARBEIT im Tagesgeschäft umgehen nicht wenige Seniorchefs, indem sie sich neue, dem Restaurant verbundene Spielwiesen eröffnen. Im traditionsreichen „Adler“ in Lahr weiß Otto Fehrenbacher den Restaurantbetrieb bei Sohn Daniel in besten Händen, er selbst konzentriert sich auf die Kochschule. Franz Keller, einst bei Paul Bocuse gestählt und Patron der Rheingauer „Adler Wirtschaft“, züchtet Cha-



Dass das Thema Familienbetrieb auch in der coolen Variante funktioniert, beweist Lukas Mraz



rolais- und Limousin-Rinder sowie Schweine der Rasse Bunte Bentheimer und überließ den Herd konsequent seinem Sohn Franz junior.

FLIESEND LIEF DER WECHSEL bei Sascha Stemberg und Vater Walter, beide „Gastgeber aus Leidenschaft“. Auch wenn der Sohn seit 2015 die Geschäfte führt, haben Gäste, die reservieren wollen, nicht selten den Vater am Telefon, in seiner jovialen rheinischen Art immer zu einem Schwätzchen aufgelegt. Auch Harald Rüssel bereitet den Übergang von langer Hand vor: Sohn Max (27) ist nach Erfahrungen bei Nils Henkel und Joachim Wissler wieder im Betrieb, um langsam in die Aufgaben hineinzuwachsen. „Mein Grundprinzip war immer, die Stärken der jungen Leute miteinzubeziehen“, sagt der Vater. „Ich muss nicht immer Chef sein, die Teamleistung ist mir wichtig.“

DASS DAS THEMA FAMILIENBETRIEB auch in der coolen Variante funktioniert, beweist Lukas Mraz. Der 32-Jährige mit den tätowierten Unterarmen und dem roten Vollbart machte vor Jahren in der Berliner „Cordobar“ (heute, mit neuem Konzept, kurz „Cordo“) mit aromastarkem Tandoori-Huhn samt Puffreis oder Blut-

wurst-Pizza, im Take-away-Pappkarton serviert, von sich reden. Seit 2018 bekoht er im heimischen Wien mit Vater Markus das „Mraz & Sohn“: „Der Papa akzeptiert mich als gleichberechtigten Partner am Herd.“ Mraz senior, vielfach ausgezeichnet und einer der besten, aber auch eigenwilligsten Köche Österreichs, hat die Größe, sich zurückzunehmen. Er kennt die Sturm-und-Drang-Rolle des Sohns aus eigener Erfahrung: 1990 eröffnete er das Lokal im damaligen Scherbenviertel mit seinem Vater – daher der Name.

LUKAS MRIZ BEKAM zum Einstieg 2018 die gewünschte offene Küche, Tiere werden nur im Ganzen eingekauft und verarbeitet. Provokantes wie die Stahlplatte, von der Gäste als Amuse-Bouche Sauerrahm und Störkaviar lecken mussten, ging zwar auf das Konto des Juniors, war aber durchaus in der Tradition des Seniors, der seinen Gerichten gern mal Titel wie „Baby, schneid“ die Melone“ für ein Beef-Tatar in Form einer Trompe-l'Œil-Wassermelone gab. Streng genommen müsste das unpräzise Lokal übrigens heute „Mraz & Söhne“ heißen, denn Lukas' Bruder Manuel, von Hause aus Jazzmusiker, managt das Restaurant. Familienbetrieb 2.0 eben. ■

Lukas, Markus und Manuel Mraz (v. l.) bilden ein Gastro-Trio, das für ungewöhnliche Küche steht, etwa das „Wurzelwerk“ mit Schwarzwurzel, Radieschen und Stör

FOTOS: LUKAS ILGNER (2), PETER SCHULTE FÜR TRE TORRI