



## *Der Mensch ist, was er isst* oder der Zenit des Fastfood ist überschritten

Herbert Frauenberger

Thüringens erster Privatkoch Herbert Frauenberger blickt mit ruhigem Gefühl in seine gastronomische Zukunft. Seit geraumer Weile entdeckt er eine Umkehr in Geschmacks- und Verzehrsgewohnheiten. Ja, er macht sogar einen neuen Trend aus. Dieser geht von der Jugend aus. Er wünscht sich, dass diese zahlreich und lernwillig in seine Kochseminare strömt. Denn genau hier will er auch weiterhin den Kochlöffel ansetzen. Sein Credo lautet: „Der Jugend das Geschmacks- und Geruchsempfinden wiedergeben“ und sagt:

» » **„Unsere Generation macht sich definitiv zu wenig Gedanken um die Dinge, die sie täglich verzehrt.“** <<

Ich halte es für bedenklich, dass ein Fleischsalat heute sechs Wochen haltbar ist. Wir sind auf dem verkehrten Weg, wenn Dosenbohnen weniger kosten als frisches Gemüse und ein Apfel für viel Geld aus Neuseeland eingeflogen wird oder wenn vom Hühnchen nur noch Brüste und Schenkel in den Supermarkt kommen. Seine Visionen von „gutem Essen“ skizziert der 57-Jährige dagegen so: „Ein gutes Essen muss aus frischen, gesunden Zutaten mit einfachen Utensilien zubereitet werden.“ Seine „schnelle“ Küche passt zu den Bedürfnissen von Berufstätigen, die ein Geschmackserlebnis während des Mahls haben wollen. Frauenberger mahnt auch disziplinierte Verarbeitung

an. In seiner Großmutter-Küche hat er den ökonomischen Einsatz der einzelnen Zutaten abgeschaut. Die Kochkunst von Oma Elisabeth war es auch, die den gebürtigen Tabarzer als Lehrlingen in die Gastronomie lockte. In seiner Lehrzeit in der Küche des Schlosshotel Reinhardsbrunn wurde Herbert Frauenberger „hart ran genommen“, hat die Vorlegegabel im Allerwertesten gespürt. Doch der Profischwärmt noch heute von seinem super Lehrmeister. Werner Waitz hat ihn entscheidend geprägt. 2009 steht der Thüringer Frauenberger selbst 40 Jahre hinter dem Herd, hat zahlreiche Kochlehrlinge begleitet, die Welt und höchste Amts- und Würdenträger gesehen. Auf die Frage, wie er eine Thüringer Gourmetszene definiert, wird Frauenberger nachdenklich.

» » **„Der Gast ist heute zu früh zufrieden“** <<

meint er. Vielen Thüringern reicht Essen und Trinken, um satt zu werden. Die „Kochkunst“ wird von zu wenigen Gastronomen angeboten, von zu wenigen Gästen gewürdigt. Neben der Auswahl frischer regionaler und saisonaler Zutaten – Frauenberger züchtet hinter dem Haus Kräuter und Knollenzest, ein heimisches Gemüse mit hohem Vitamin-C-Gehalt und null Cholesterin – möchte er seinen Gästen „Geschmackserlebnisse“ anbieten. Das Ganze muss seinem Gusto nach

abgerundet werden durch exzellenten, engagierten Service, denn „ein Lächeln kostet nichts!“ Ein professionelles Zusammenspiel an dieser Schnittstelle ist ein Erfolgsgarant der Gastronomie, weiß Frauenberger.

» » **„Koch und Kellner müssen gleichermaßen ‚gute Gastgeber‘ sein.“** <<

Seinen Azubis hat er in den vielen Jahren diese Vision mitgegeben. Sein Spruch: „Stellt euch vor, ihr bewirtet eure Familie“ begleitete seine Lehrlinge immer wieder aufs Neue auf dem Weg zum Gast.

Heute ist der Mann aus Tabarz nach vielen Jahren des Wanderns vom Interhotel in Gera über das Berliner „Metropol“, vom DDR-Traumschiff „Arkona“ bis zum Patron des Weimarer Traditionslokals „Weißer Schwan“ wieder seiner Zeit voraus. Seine aktuelle Profession heißt „Privat- und Eventkoch“. Man kann ihn „mieten“ und zum Kochen zu sich nach Hause bestellen. Vom Candle-Light-Dinner für verliebte Pärchen bis zum großen Firmenjubiläum oder der klassischen Silberhochzeit, Frauenberger entwirft kreative Menüfolgen und kocht in des Gastgebers Küche Solides, Gesundes und wer möchte auch Originelles und sehr Exotisches. Dieser kulinarische Luxus muss nicht teurer sein als ein klassischer Restaurantbesuch. Mit circa 30 bis 95 Euro pro Person ist der Gast ►

Sichern Sie sich Ihre  
**Eigentumswohnung**  
in bester Lage von Erfurt



**SCHOTTENHÖFE**  
WOHNEN AN DER KRÄMERBRÜCKE

Ein Projekt der  
**WACHSENBURG**  
BAUGRUPPE



BERATUNG & VERKAUF:  
FON: 03628/615510  
WWW.WACHSENBURGHAUS.DE



[www.privatkoch-frauenberger.de](http://www.privatkoch-frauenberger.de)

#### TOPP-Tipp

Bücher:

„Das Johann Wolfgang von Goethe Kochbuch“

Schnell Buch & Druck, Warendorf | 12,50 Euro

„Natürlich mit Senf“

Verlag René Burkhardt, Erfurt | 9,90 Euro



Das japanische Kaiserpaar, Altministerpräsident Dr. Bernhard Vogel zu Gast im „Weißen Schwan“ bei Patron Herbert Frauenberger

„dabei“. In Kooperation mit dem Kasseler Weinhandel Knut Schuster erhält der Kunde zugleich die Empfehlungen für die korrespondierenden Weine. Eben ein rundum professionelles, durchkomponiertes Gaumenerlebnis.

Auch Selber-Hand-Anlegen ist für den interessierten Laien möglich. Bei Herbert Frauenberger erfahren Gast und Gastgeber, wie sie mit eigenem Equipment professionell kochen können. Der Profi gibt Tipps und Geheimnisse am Kochtopf weiter und ist auch in Gestaltungsfragen von Tellergerichten und großen Büffets eine kenntnisreiche Institution. Neben bodenständigen deutschen und thüringischen Gerichten hat es ihm die australische Küche angetan. Sieben Mal besuchte er schon den Kontinent auf der anderen Seite der Welt. Was in diesem Schmelztiegel der Kulturen unorthodox auf die Teller kommt, fasst Herbert Frauenberger bei seinen „australischen Gourmetabenden“ zusammen. „Wein aus dieser Region, die Klänge des Digeridoo der Ureinwohner und dazu vielleicht ein zartes Känguru-steak, das vergisst der Gast nie wieder“, schmunzelt der Meister dieser Lebensart-Gastronomie. Für die Interessenten der Küche, die keine großartigen Platz-

möglichkeiten in den eigenen vier Wänden haben, gestaltet der Thüringer Spitzenkoch „Topfgucker-Seminare“ und „Kulinarische Plaudereien“ in seiner eigenen Kochschule in Ebenheim. Modernste Technik, vom Hightec-Induktionsherd bis zum elektronischen Dampfgarer, erklärt er stolz und kenntnisreich wie ein Autofan den Turbo, sein ABS und die Xenonscheinwerfer.

40 Jahre Berufsjubiläum, eine stolze Zahl, die es in der Frauenbergerschen Kochschule zu feiern gilt. Und der erste Privatkoch Thüringens hat große Pläne für die Zukunft. Kinder sollen wieder lernen ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Farbstoffe. Hühnersuppe zu erschmecken, neben Salz und Pfeffer den Nutzen zahlreicher Gewürze erfahren und einmal selbst den Kochlöffel oder das Nudelholz schwingen.

» » „Kinder werden zum Geigenunterricht, zum Reiten oder Ballett gefahren.“

Warum nicht mal zur Koch-Schule?« <<

fragt Frauenberger. Unermüdlich setzt sich der Profi für die richtige Ernährungsphilosophie ein. Er weiß um

den Einfluss der Nahrung auf unsere langfristige Gesundheit, das Haut- und gesamte Erscheinungsbild des Menschen. Butter und anderen tierischen Fetten hat er weitgehend abgeschworen, verarbeitet stattdessen Pflanzenöle und frische Kräuter statt fertiger Gewürzmischungen und weiß die Vorzüge seiner regionalen Lieferanten vor jedem Großmarkt zu schätzen. Die außergewöhnliche Kreativität, sein Detailwissen und die Herzlichkeit, mit der er seine Gäste bewirbt, sind legendär. In den 90ern arbeitete er als MDR-Fernsehkoch und bestritt 230 (!) eigene Sendungen. Das japanische Kaiserpaar, Königin Margarethe von Dänemark und Altkanzler Willy Brandt kamen in den Genuss der Frauenbergerschen Gastfreundschaft. Fastfood hat definitiv eine kostenswerte Alternative: Sie heißt Herbert Frauenberger. ♦

Text: Kristin von Faber-Castell

Fotos: Sabina Nürnberger, Jürgen Michaelis, privat