

Von Bruck nach Berlin

Ausgewandert | Sebastian Frank kam nach Berlin, kochte ein Jahr, siegte als Koch des Jahres 2011 und holte als Horváth-Küchenchef einen Michelin-Stern.

Von Michaela Bavandi aus Berlin

Im Horváth betritt man geschichtsträchtigen Boden. Der Schriftsteller, Philosoph und Jazzmusiker Oswald Wiener betrieb dieses mit Holz vertäfelte Lokal als Feinschmecker-Restaurant. In den 70er-Jahren war das „Exil“ ein beliebter Treffpunkt der internationalen Kunstszene. David Bowie war ein oft gesehener Gast. Und: Wieners Tochter Sarah Wiener entdeckte hier ihre Kochleidenschaft.

Heute ist das Horváth wieder in den Händen der Österreicher: Dietmar Schweitzer und Edith Berlinger. Und in der Küche steht der Niederösterreicher Sebastian Frank. Er wird als jüngster von drei Burschen am 6. November 1981 in Mödling geboren, wächst in Bruck an der Leitha auf. Das Gymnasium verlässt er in der dritten Klasse. Das auslösende Moment dafür ist die Idee seiner Mutter, ihn in einen Hauswirtschaftskurs zu schicken – der Beginn seiner Laufbahn. Denn er weiß: „Das will ich machen.“ Nur zweieinhalb Jahre später, mit nicht einmal 15 Jahren, wird er bereits zur Abschlussprüfung als Koch zugelassen. Nach der Lehre sammelt er Erfahrung in einer Hotchküche und in der Küche des Burgtheaters. Schließlich fängt

er als Gehilfe im Steirereck an, das er als Chef de Partie der kalten Küche verlässt. „Eine wichtige Station in meinem Leben. Ich hatte zum ersten Mal kreativ gearbeitet.“ 2007 verspricht es ihn als Sous Chef à la carte ins Interlpen Hotel Tyrol. „Hier habe ich das Küchen-Handwerk richtig erlernt.“ Dort begegnet er auch seiner Lebensgefährtin und Mutter seines zweijährigen Sohnes Oliver. Für die gebürtige Berlinerin verlässt er Österreich.

Von Sternen und Punkten

Am 1. Mai 2010 beginnt er als Küchenchef im Horváth am Paul-Lincke-Ufer im Berliner Kiez Kreuzberg und macht mit seiner Interpretation der österreichischen Küche auf sich aufmerksam. An der Seite seines Freundes und Koch-Assistenten Matthias Sramek aus Traiskirchen geht er bei einem internationalen Wettbewerb in Köln von 400 Bewerbern als Koch des Jahres 2011 hervor. „Wir waren Underdogs, niemand kannte uns, wir haben einfach gekocht, raffinierte österreichische Küche mit saisonalen Zutaten!“ Drei Wochen später flattert für die „Ösis am Landwehrkanal“ ein Michelin-Stern ins Haus. Und seine Kochkunst wird mit 16

Punkten im GaultMillau erstbewertet – mittlerweile sind es 17.

Seine Verbundenheit zu Österreich drückt er in einer Menü-Dramaturgie mit bis zu zwölf Gängen aus. Mit Erinnerungen an Gerüche, Geschmäcker und Zutaten von Zuhause. Umsetzung und Interpretation sind für ihn die Pfeiler der kulinarischen Eigenständigkeit. „Jeder erkennt das Außergewöhnliche, das Herz des Koches, dessen Hingabe und Zuwendung an das Gericht. Gefühle kann man schmecken.“

Seine Speisekarte macht neugierig: Forelle/Wurzelwerk/Senf, Champignon/Petersilie oder Nüsse/Sahnekaramell. Gekocht wird mit „Früchten unserer Erde“, insbesondere aus Österreich. Salzwassersfische sucht man vergebens. Sein Lieblingsessen: Backhendl mit Haut. Was er besonders gerne schmeckt: Kürbiskernöl. Was ihm fehlt: die Berge. Eigentlich kein Wunder, dass er die Curry-Wurst-Metropole orkanartig für sich und seine Kunst gewonnen hat.

Doch Sebastian Frank ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. „Ich muss das Gefühl haben, immer einen Schritt weiter zu kommen. Ich bin jung und ehrgeizig“, blickt er gelassen in die Zukunft. „Ich will ganz nach oben. Dass ich alle Zeit der Welt habe, weiß ich erst jetzt.“



Sebastian Frank kocht Curry-Wurst-Metropole Berlin ein. Seine Gault-Millau-Erstbewertung: 16 Punkte. Foto: KDJ / Florian Bolk



Achtung!

Geänderter Anzeigenschluss
für Woche 20 (13. - 17. Mai 2013)

Mittwoch, 8. Mai, 9 Uhr

1100 Wien

Monte Laa, Emil Fucik-G. 1, TOP 2-12

Tel. 01/7991530, Fax Dw 2022

Nah. Näher. NÖN



Wein der Wirtshauskultur

Genuss | Ein Wein, der in allen NÖ Wirtshäusern erhältlich ist: Das ist der NÖ Wirtshauskulturwein.

Die Trauben kommen ausschließlich aus Niederösterreich. Nördlich der Donau. Der eine – ein Grüner Veltliner – ist fruchtig, frisch, mit leichtem Pfeffer und ausdrucksvoller Würzigkeit. Und der andere – ein blauer Zweigelt – ist fruchtig-würzig, samtig und harmonisch. Beide stammen aus der Weinkellerei Lenz Moser in

Rohrendorf. Und: Beide sind NÖ Wirtshauskulturwein 2013.

Was ein Wirtshauskulturwein ist? Der Wirtshauskulturwein ist ein Qualitätswein aus Niederösterreich, der gut, aber gleichzeitig auch nicht zu teuer ist und in den rund 270 Betrieben der NÖ Wirtshauskultur Glas für Glas entstanden werden kann.

www.wirtshauskultur.at