



Kreative Küche für Genießer: Küchenchef Fabian Führer bietet auf Kochsberg auch den Freunden der veganen Küche genussversprechende Gerichte an. Foto: Sagawe

# Seniorenteller für die Dame

Neuer Küchenchef auf Kochsberg: Fabian Führer arbeitet mit regionalen Produkten

VON HARALD SAGAWE

**GREBENDORF.** Er möchte mit regionalen, mit frischen Produkten kochen, sein Angebot soll einen weiten Personenkreis ansprechen, die Küche muss von gehobener Qualität sein. Fabian Führer ist der neue Küchenchef auf Kochsberg bei Grebendorf. „Ich möchte meinen Gästen außergewöhnliche Produkte servieren“, sagt Führer.

Dieser hohe Anspruch spielt schon bei der Auswahl der Lieferanten eine große Rolle. Wo immer das möglich ist, greift der Chefkoch auf Anbieter aus der Region zurück. Kurze Wege garantieren Frische. Das beginnt beim Spargel und reicht bis zum Fisch aus heimischen Gewässern. Fisch wird in Zukunft im Restaurant von Kochsberg stärker in den Vordergrund rücken. Freitags soll es eine spezielle Karte geben. Neben den hei-

mischen Fischarten werden darauf auch Loup de Mer, Seezunge und andere Meeresbewohner stehen.

Vegane Küche ist ein weiteres Angebot, das der Küchenchef etablieren möchte. „Vegan ist immer mehr am Kommen“, sagt er. Schwierig sei die Küche, die komplett auf tierische Produkte verzichtet, allein schon deswegen aber auch eine Herausforderung. „Geduld und Fantasie“, sagt Führer, „sind gefordert.“ Über allem steht der schonende Umgang mit den Ressourcen. „Ich bin absolut gegen die Wegwerfmentalität“, so Führer. Jedes Lebensmittel verdiene, genutzt zu werden.

Schließlich sei das auch eine Frage von kostenbewusstem Wirtschaften: Was nicht unmittelbar auf dem Teller landet, wird in langlebige Basislebensmittel weiterverarbeitet. Basis des Erfolgs sei aber eine gute Einkaufspla-

nung. Bei der Speiskartenplanung gilt es die unterschiedlichen Ansprüche der Gäste zu berücksichtigen. Der Nordhesse verlangt traditionell nach großen Portionen. Daneben wächst die Zahl der Menschen, die lieber sparsam zugreifen und vielleicht auch gerne ein weiteres Gericht probieren. Fabian Führer bietet die sogenannten Seniorenportionen an, die kleiner gehalten sind „aber natürlich auch von figurbewussten jungen Damen geordert werden dürfen“.

Auf der Standardkarte, die alle sechs bis acht Wochen wechselt, stehen Klassiker wie das Schmandschnitzel, regionale Spezialitäten, beispielsweise Krautshäuptchen, aber auch vegane Kreationen wie die geschmorte Aubergine, gefüllt mit mediterranem Kuskussalat am eigenen Püree mit Portweinsoße. Zusätzlich wird auf Kochsberg in Zukunft ein

wechselndes Tagesgericht angeboten.

## Zur Person

**FABIAN FÜHRER** ist 24 Jahre, stammt aus dem Ringgau und wurde in einem Restaurant auf der schweizer Seite am Bodensee zum Koch ausgebildet. Anschließend hat er in einem Golfhotel in Zürich gearbeitet, war dann zwei Jahre auf Hohenhaus bei Holzhausen in der Sterne-Küche von Ingo Bockler beschäftigt. Parallel zur Meisterschule ist er jetzt Küchenchef auf Kochsberg. Die knappe Freizeit des 24-jährigen gehört seiner Freundin, dem Handball und der Leidenschaft für das Motorradfahren. (hs)