



# Kochköpfe

HEUTE: STEFAN FUSS







31 Jahre alt, voller Ideen und Tatendrang: das ist Stefan Fuß, Koch und Besitzer des Gasthauses Goldener Stern in Rohrbach/Friedberg. Und er hat ein Konzept – ein klares Konzept. Immer, wenn man etwas über das Gasthaus „Goldener Stern“ liest oder hört, geht es um „kompromisslose Qualität“. Dies bezieht sich im Hause Fuß auf alles rund um das Gasthaus und natürlich vor allem auch auf die Küche. Stefan Fuß verwendet größtenteils Zutaten aus der Region. „Gemüse und Salat liefern uns die Bauern, Spätzle und Nudeln machen wir selbst. Süßwasserfische bezieht der Koch aus Kissing, Schweinefleisch kommt aus Baidlkirch, Reh, Wildschwein und Wildenten aus der eigenen Jagd vom Schwiegervater in Rieden. Das Lokal gehört nicht nur zum Verein der Wittelsbacher Spezialitätenwirte, es liegt außerdem auch im Bereich des sogenannten „altbayerischen Oxenweges“ und darf damit Speisen von einer ganz besonderen, nur hier in der Region geborenen, aufgewachsenen und geschlachteten Och(x)senrasse zubereiten und anbieten.

„Ich wollte nie etwas anderes machen als kochen“, sagt Stefan Fuß, der im „Herzog Ludwig“ in Friedberg gelernt hat und jetzt in dritter Generation den „Goldenen Stern“ im Familienbesitz führt. „Beim Opa war’s noch eine ganz normale Dorfgaststätte“. Die Eltern von Stefan Fuß haben die Gaststätte samt Landwirtschaft vom Opa übernommen. 1994 kam dann der große Umbruch: „Mit der Landwirtschaft ging’s nicht weiter – alle haben sich auf die Gaststätte konzentriert“, erinnert sich Stefan Fuß, „ich bin ein typisches Wirtshauskind.“ Er ist in der Stube aufgewachsen und er wird den „Goldenen Stern“ in die Zukunft bringen – als echten Familienbetrieb. Ganz ohne Angestellte geht es freilich auch in Rohrbach nicht. „Unser Team ist ein Teil des Erfolgsrezeptes“ freut sich Stefan Fuß. Und dann wären wir auch wieder bei der „kompromisslosen Qualität“. „Die gilt nämlich auch für unser Team“, ergänzt er.

Der 31-Jährige, der mit seiner Lebensgefährtin zwei Kinder hat, fährt im „Goldenen Stern“ die klassische Schiene, interpretiert aber auch Gerichte, probiert etwas aus, kreiert neu. Über die Zeit hat sich so eine

spannende Wechselwirkung zwischen traditionell und innovativ, zwischen bodenständig und modern entwickelt. „Es wird bewusster gegessen“, sagt Fuß. Das ganze Thema Transparenz und Zurückverfolgung von Lebensmitteln bis zum Ursprung wird in der Zukunft noch mehr Gewicht bekommen, ist er sicher. Und die Qualität wird noch mehr im Vordergrund stehen. Er sei auf kein bestimmtes Klientel aus, betont er: „Ich möchte ein zeitgemäßes Gasthaus, indem der Gast im Mittelpunkt steht und nicht das Konzept, „egal ob er einen „Schweinbraten mit Knödel“ isst oder „Lammcannelloni und Rücken auf Auberginen-Graupen“.“

”

Ich möchte ein zeitgemäßes Gasthaus,  
in dem der Gast im Mittelpunkt steht und  
nicht das Konzept.

“

Apropos Auberginen-Graupen: Einmal im Monat serviert Stefan Fuß sehr Ausgefallenes, sprich Gourmetküche. Es kommt eine ästhetisch, schöne Inszenierung auf den Teller. Die besonderen Gerichte und die neuen Kreationen von Stefan Fuß haben den „Goldenen Stern“ in Rohrbach zu einem Kulinarium der Wittelsbacher Köstlichkeiten gemacht. Und die Gäste aus Nah und Fern finden es offensichtlich gut, denn dieses Angebot ist meist ausgebucht.

Wer gute Küche bietet, wird Anfragen für Catering bekommen. Das ergänzt sich optimal mit dem à-la-carte-Geschäft, findet Stefan Fuß. Vor rund zehn Jahren hat er sein eigenes Cateringunternehmen gegründet. Damals natürlich noch nicht so professionell. Mittlerweile ist es eine wichtige Säule seines Geschäftsmodells. „Wir haben regelmäßig Kunden, für die wir in deren eigener Küche kochen. Meist sind 15 bis 20 Gäste eingeladen“. Dann sind aufwändige Menüs mit sieben bis acht Gängen gefragt. Stefan Fuß präsentiert seine Koch- und Catering-Künste mittlerweile auch in der Staatskanzlei und im bayerischen Wirtschafts- und Landwirtschaftsministerium. Die Leute aus dem Dorf und der Umgebung waren schon immer Gäste im „Goldenen Stern“ und dem möchte der junge Mann auch weiterhin gerecht werden. Aber er möchte natürlich auch neue Wege gehen, extravagante Sachen ausprobieren und umsetzen. „Unser Konzept ist, den Gästen eine Alternative zu geben“, betont Stefan Fuß und meint damit die Rohrbacher ebenso wie die Auswärtigen. Wer dann noch neugierig auf Neues ist und gerne Herausforderungen meistert, dem bringt das Geschäft zudem Spaß und Inspiration. *pif*



Kochausbildung im „Herzog Ludwig“, Friedberg. Inhaber „Goldener Stern“, Rohrbach



Credo: „kompromisslose Qualität“ mit Faible für regionale und saisonale Küche. Kocht gern bodenständig, aber auch kreativ



Der „Goldene Stern“ ist Mitglied bei den „Wittelsbacher Spezialitätenwirten“