

# PASSION GENUSS

03  
2016

Magazin für Gastronomie  
und Gemeinschaftsverpflegung

[www.transgourmet.de](http://www.transgourmet.de)

  
TRANSGOURMET

## SURF & TURF

Gastronomisches  
Seminar vom Feinsten S. 38

## KREUZECKHAUS

Transgourmet stellt sich  
logistischen Herausforderungen S. 26

# GOLDENER STERN

Im Restaurant von Stefan Fuß in Rohrbach stehen Herz,  
Verstand und Verantwortung mit auf der Speisekarte S. 12

# Botschafter der Heimat

Ein Wirtshaus wie aus dem bayerischen Bilderbuch. Seit drei Generationen betreibt Familie Fuß das Gasthaus *Goldener Stern* in Rohrbach und ist weit über die Grenzen des kleinen Dorfes bekannt für ihre bodenständige, heimatverbundene Küche mit inspirierenden neuen Ideen.

Text: Ingo Swoboda – Fotos: Gregor Ott





**K**erzengerade ragt der ellenlange, schlanke Malbaum in den Himmel, angemalt in den bayerischen Farben weiß und blau und geschmückt mit den Wappen der ortsansässigen Landwirte, Handwerker und Gastwirte. Viele sind es nicht, die beschauliche Gemeinde Rohrbach zählt ganze 190 Einwohner. Ein kleines Dorf im Eisenbachtal, eingerahmt von sanften Hügeln, Wiesen und Feldern und nur wenige Kilometer von Augsburg entfernt. *Wittelsbacher Land* nennen die Rohrbacher stolz ihre Heimat, die nach einem der ältesten Adelsgeschlechter Deutschlands benannt wurde, das über 700 Jahre lang mit Herzögen, Kurfürsten und Königen die bayerische Geschichte prägte. An der Dorfstraße, direkt neben der auf einem kleinen Hügel gelegenen Pfarrkirche, steht der *Goldene Stern*. Ein historisch gewachsenes Miteinander von Kirche und Gastwirtschaft, das seit jeher tiefe ländliche Religiosität mit bayerischer Gastlichkeit und Lebensfreude verbindet. Die Einkehr ins Gasthaus nach dem Gottesdienst gehört für viele Einheimische zum Sonntag, behutsam pflegt man Traditionen ohne ihnen einen klischeehaften, folkloristischen Anschein zu geben.

Stefan Fuß ist nach seinem Großvater und Vater in dritter Generation Wirt im *Goldenen Stern*. Ein junger Koch voll spürbarem Tatendrang, der nach einer soliden Ausbildung im nahen Landgasthof *Herzog Ludwig* und Stationen in renommierten Restaurants in München und England zurück nach Rohrbach ging, zunächst eine kleine Catering-Firma gründete und vor drei Jahren den *Goldenen Stern* übernahm. >>



Im *Goldenen Stern* funktioniert das generationsübergreifende Engagement perfekt: Familie Fuß ist ein eingespieltes Team









Weit über die Grenzen des Dorfes hinaus bekannt für seine gute Küche: Gasthof Goldener Stern

„Köche werden überall auf der Welt gesucht, aber Heimat ist nur dort, wo die Wurzeln sind“, zeigt sich Stefan Fuß überzeugt. Hier im Dorf ist er zusammen mit seinem Bruder aufgewachsen, hat als Kind der Mutter in der Küche geholfen, Krautsalat geschnitten, Salate geputzt und ab und an den Vater beim Bierausschank unterstützt. Eine unbeschwerte Kindheit auf dem Land, geprägt vom elterlichen Gasthaus, zu dem damals noch eine kleine Landwirtschaft mit Schweinen und Milchvieh gehörte. Vom Vater, dem Gast- und Landwirt und ausgebildeten Metzger, lernte er den Respekt gegenüber den Tieren, die später in Mutters Pfannen und Töpfen landeten und den Gästen als klassischer Schweinebraten oder Schweinshaxe im Goldenen Stern serviert wurden. „Das Gasthaus war immer unser Lebensmittelpunkt, meine ersten Geschmackserfah-

rungen sind untrennbar mit Mutters Küche verbunden. Genuss erleben und verstehen bedeutet Lebensqualität. Das habe ich von klein auf gelernt“, erzählt Stefan Fuß nicht ohne ein wenig Stolz.

### Gastlichkeit mit Herzblut

Doch es waren nicht allein die Kochkünste seiner Mutter, die Stefan Fuß dazu animierten, Koch zu werden und den elterlichen Betrieb zu übernehmen: „Die gelebte Gastlichkeit meines Großvaters und meiner Eltern gegenüber all denen, die zu uns in den Goldenen Stern einkehrten, ob zu einem kühlen Bier, zur rustikalen bayerischen Brotzeit oder einem ausladenden Menü, hat mir schon früh gezeigt, dass gutes Essen und Trinken kulturelle und soziale Schranken überwinden, und der Koch und Wirt für das Wohlbefinden der Gäste sorgen und Menschen glücklich machen kann. Was kann es Schöneres geben?“



Im Gasthof Goldener Stern stimmt das Betriebsklima. Es regieren Ehrlichkeit und Wertschätzung



Auch sein privates Glück hat Stefan Fuß in der Heimat gefunden. Seine Frau Susanne stammt aus dem Nachbardorf und teilt mit ihm die Liebe zur Heimat, zur Küche und natürlich zum Goldenen Stern. „Wir sind ein klassischer Familienbetrieb“, erklärt sie. Bis heute helfen Vater und Mutter Fuß in der Gastwirtschaft und unterstützen das junge Gastronomenpaar mit Rat und Tat. Ein funktionierendes, generationsübergreifendes Familienengagement, das nicht nur von Verständnis, gegenseitigem Respekt, Tradition und Leidenschaft für die gemeinsame Sache zusammengehalten wird.

### Verlässlichkeit beginnt bereits beim Einkauf

Vielmehr ist im Goldenen Stern die unbedingte Liebe zur gelebten Bodenständigkeit zu spüren. Hier wird kein Programm abgespult. Regionalität und Authentizität, die in Zeiten, in denen sich das Speisenangebot vor allem in den Städten immer mehr internationalisiert, vielfach erst als Trend wiederentdeckt werden müssen, finden im Goldenen Stern

wie zu allen Zeiten ihre unspektakuläre Umsetzung. Bei Familie Fuß sind diese Attribute zu Hause, hier muss nichts aufwendig inszeniert werden. In Rohrbach treffen die Gäste auf eine unaufgeregte Normalität, die für ein spürbar gutes Gefühl sorgt.

Dazu gehört natürlich auch eine marktfrische Küche aus besten Produkten, auf die sich die Gäste verlassen können. „Kontinuität in der Qualität ist beim Einkauf enorm wichtig. Wir kennen unsere Lieferanten teilweise seit Jahrzehnten persönlich und wissen um die Herkunft der Produkte, egal ob es um Fisch, Fleisch, Wild, Gemüse, Obst, Milchprodukte oder Brot geht“, berichtet Stefan Fuß. Als Wirt und Koch legt er besonderen Wert auf ein partnerschaftliches Miteinander mit Lieferanten wie Selgros in Gersthofen, von dem auch die Gäste profitieren: „Jedem Gast das sichere Gefühl geben, bei Freunden einzukehren und das bestmögliche Produkt auf dem Teller zu haben, das hat mit Ehrlichkeit und Wertschätzung zu tun, aus der wir unsere Freude am Beruf und unsere Lebensfreude ziehen. >>





## »Genuss ist eine Pflanze, die wachsen muss.«

Stefan Fuß kombiniert bodenständige, heimatverbundene Küche mit inspirierenden neuen Ideen

Das strahlt auch auf die Mitarbeiter ab und sorgt, bei all der harten Arbeit, für ein gutes Betriebsklima“, sind sich Stefan Fuß und seine Frau Susanne einig. Und auch die Lieferanten wie der für Rohrbach zuständige Außendienstmitarbeiter bei Selgros, Alexander Schulz, schätzen die familiäre Atmosphäre im Goldenen Stern: „Seit meinem ersten Außendienstbesuch bei Familie Fuß fühle ich mich hier zu Hause. Seit mehr als 30 Jahren schätzen wir Familie Fuß in unserem Markt als Kunden, und in den vergangenen acht Jahren, in denen ich den Goldenen Stern betreuen durfte, haben wir uns kontinuierlich gesteigert und gemeinsam weiterentwickelt. Seit 2015 ist Rohrbach auch fester Bestandteil unserer wöchentlichen Zustelltour, auf der wir Stefan Fuß beim Einkauf mit unserem Lieferservice unterstützen.“

„So wichtig verlässliche Kontinuität auf der einen Seite ist, so wichtig sind hier und da Veränderungen. Nicht um dem Zeitgeist

zu folgen, sondern um mit eigenen Ideen behutsam Akzente zu setzen, die das Ganze nicht auf den Kopf stellen“, erläutern die beiden Gastronomen und präsentieren nicht ohne Stolz den vor einem Jahr renovierten Gastraum. Die alte Holzdecke und die Wandvertäfelung, klassische Ausstattungsmerkmale bayerischer Gastwirtschaften, sind geblieben. Doch jetzt strahlt alles in hellen, freundlichen Farben. Die Einrichtung mit den bequemen, stoffbezogenen grauen Stühlen und den beige Designlampen ist eine gelungene Mischung aus Tradition und dezent modernem Schick. Der Charakter des Landgasthofs ist geblieben, das schätzen nicht nur die Gäste. „Uns war es besonders wichtig, den Ursprung und die Wurzeln des Gasthauses sichtbar zu bewahren und daraus keinen Schickimicki-Laden zu machen“, erklärt Susanne, die trotz ihrer jungen Jahre schon eine gestandene und charmante Wirtin abgibt, der man sich als Gast gerne anvertraut. „Demnächst beginnen wir mit unserem neuen Anbau, dafür wird ein Teil des Biergartens verlegt.“ Geplant ist ein moderner Gastraum mit Flachdach und rahmenlosen Fenstern als Kontrapunkt zum historischen Haupthaus. „Einmal die Woche servieren wir dann im neuen *Gourmet-Refugium* ein Menü, ansonsten gibt es dort unsere bewährte, bodenständig-bayerische Küche. Dazu kann der Neubau auch noch für Familienfeiern und Hochzeiten genutzt





Auf weiterhin gute Zusammenarbeit: Susanne und Stefan Fuß mit Alexander Schulz, Fachberater Zustellung bei Selgros in Gersthofen

werden“, schwärmt der junge Koch. „Gleichzeitig wird auch meine Küche erweitert, wird größer, heller und praktischer.“ Darauf freut er sich ganz besonders.

„Das Schöne an meinem Beruf ist nicht nur der eigene Herd, an dem man seine Ideen ausleben und den Gästen präsentieren kann. Als Koch kann ich auch meine Heimat unterstützen und die Besonderheiten unserer Natur, Landschaft und unserer Traditionen schmackhaft werden lassen“, freut sich Stefan Fuß. Seit 1997 gehört sein Gasthaus dem Verbund Wittelsbacher Land an, einem Zusammenschluss heimaterverbundener Wirte, der die heimi-

sche Esskultur mit regionalen Gerichten fördern möchte. Doch damit nicht genug. Stefan Fuß ist auch immer mal wieder im Auftrag des bayerischen Landwirtschaftsministeriums als Botschafter bayerischer Küche unterwegs: „Auch in Tokio und in Istanbul liebt man bayerische Schmankerl und freut sich, wenn es etwas Handfestes zu essen gibt“, sagt er und muss dabei laut lachen. Währenddessen fangen die Glocken der nahen Kirche an zu läuten. Es ist Punkt zwölf Uhr Mittag und Zeit für ein frisch gezapftes Bier und eine herzhafteste Stärkung aus der Küche von Stefan Fuß. ●

Schön  
dass Sie  
da sind.



TRANSGOURMET