



Vom Geigerhof zum Sternkoch – ein Leitenberger Erfolgsweg

Beitrag

Wer hätte das gedacht, als vor gut 40 Jahren im Frasdorfer Gemeindeteil Leitenberg in etwas versteckter Ortslage die Familie Schlaipfer eine Gastwirtschaft namens Geigerhof aufmachte, dass es im gleichen Hause mal einen kulinarischen Stern gibt. Waren die Anfangserfolge vor allem der guten und regionalen Küche, den großen Portionen und den günstigen Preisen für junge Erwachsene oder Busgruppen geschuldet, gibt es nunmehr einen internationalen Anlass, zu feiern. Der Weg vom guten bayerischen Wirtshaus im ländlichen Leitenberg zum internationalen Gourmet-Lokal im Chiemsee-Alpenland war weder kurz noch einfach – das kann vor allem Sterne-Wirt Michael Schlaipfer vom Lokal „Michaels Leitenberg“ erzählen.

Seit 10 Jahren ist Michael in der Branche, gelernt hat er bei seinem Vater sowie in der Frasdorfer Nachbarschaft bei Werner Koslowski, ehe er vor einigen Jahren das Leitenberger Restaurant von seinen Eltern übernahm. Ehrgeizig nahm er sich schon früh vor, einmal einen Stern zu erkochen. Doch nicht wie gewöhnlich auf dem Weg durch eine Sternekoch-Küche, um eine Zeitlang bei einem schon ausgezeichneten Lehrmeister über die Schulter zu schauen, sondern komplett in eigener Erlernung. Ein zentrales Anliegen war ihm dabei der sogenannte „fünfte Geschmack“ namens Umami. „Der fünfte Geschmackssinn wurde erst im Jahre 2000 wissenschaftlich nachgewiesen. Alle Menschen besitzen die dafür spezialisierten Rezeptoren. Das Wort „umami“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie „wohlschmeckend, köstlich und würzig“. Zu umami zählt auch die Geschmacksrichtung fleischig.“

Sterne-Erfolg: langer Weg und Verleihung in Hamburg

Die Krönung eines Kochs in Deutschland ist natürlich ein Stern im „Guide Michelin“. Bis dahin gab es für Michael bereits einige Auszeichnungen, die wie sich Stufen einer Erfolgsleiter lesen. Es begann damit, dass er unter den „Top 500“ bei der Fachzeitschrift „DER FEINSCHMECKER“ war, beim „Varta Guide“ bekam er zwei Diamanten, es folgten zweieinhalb Hauben beim „DER Große Guide“ und drei Löffel für den „Aral Schlemmer Atlas“, darauf erreichte Schlaipfer sieben Pfannen im „Gusto Gourmetführer“, die nächste Steigerung waren zwei Hauben und 15 Punkte im „Gault Millau“ und nun die Auszeichnung mit einem Stern im „Guide Michelin“. „Wenn man leidenschaftlich und gezielt kocht, die Nase am Kunden mit seinen gehobenen Erwartungen hat und eine hohe Qualität im gesamten

Haus und Ablauf beständig halten kann, dann regen unsere Kunden die Prüfer an, anonym zu kommen. Dreimal waren sie vom Guide Michelin da, die Tester-Ergebnisse führten dazu, dass ich mit rund 30 weiteren Köchen aus ganz Deutschland kurzfristig zur Sterneverleihung nach Hamburg eingeladen wurde. Das war ein einmaliges Erlebnis, das ich gerne mit einem zweiten Stern steigern würde – aber bis dahin ist noch ein weiterer langer Weg“, antwortet Schlaipfer auf die Frage, wie man zu diesem Spitzenergebnis kommt.

Qualität über die 5- bis 8-Gänge-Menues im gesamten Haus

Qualität, die internationalen Vergleichen standhält, kann Michael versprechen, denn er hat beste Verbindungen zu europäischen Winzern, seine Fische kommen unter anderem aus der französischen Bretagne (im Übrigen mit Frische-Garantie) und er stellt seine Menüs immer schnellentschlossen nach Verfügbarkeit und Kreativität zusammen. „Unsere 5-, 6- oder 8-Gänge-Menues haben einen spannenden Aromatik-Aufbau. Wie ein Film-Klassiker, jeder Gang für sich ist ein schmackhaftes Erlebnis, was für unsere Küche natürlich eine riesige Herausforderung ist.“

Die Öffnungszeiten

Michaels Leitenberg hat montags, dienstags, freitags und samstags ab 17.30 Uhr sowie sonntags von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und abends ab 17.30 Uhr geöffnet. Mittwoch und Donnerstag sind Ruhetage. Weitere Informationen gibt es bei Michaels Leitenberg, Weiherweg 3, 83112 Frasdorf, Telefon 08052-2224, www.michaels-leitenberg.de.

Text und Fotos: Hötzelsperger

Michael Schlaipfer, Sternekoch im Michaels Leitenberg







Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Frasdorf
2. Leitenberg
3. Michaels Restaurant in Leitenberg
4. Umland