

Drei Kochlöffel für ganz besondere Menüs

Fuldaer Koch Christian Steska wird vom Aral-Schlemmeratlas ausgezeichnet

FULDA

Bei Küchenchef Christian Steska (31) ist manches anders. Es beginnt damit, dass nicht der Gast, sondern der Koch das Menü wählt. Jetzt ist das Lokal „Christian & Friends Tastekitchen“ vom Aral-Schlemmeratlas mit drei Kochlöffeln ausgezeichnet worden. Kein Lokal in der Region erhielt mehr.

Von unserem Redaktionsmitglied
VOLKER NIES

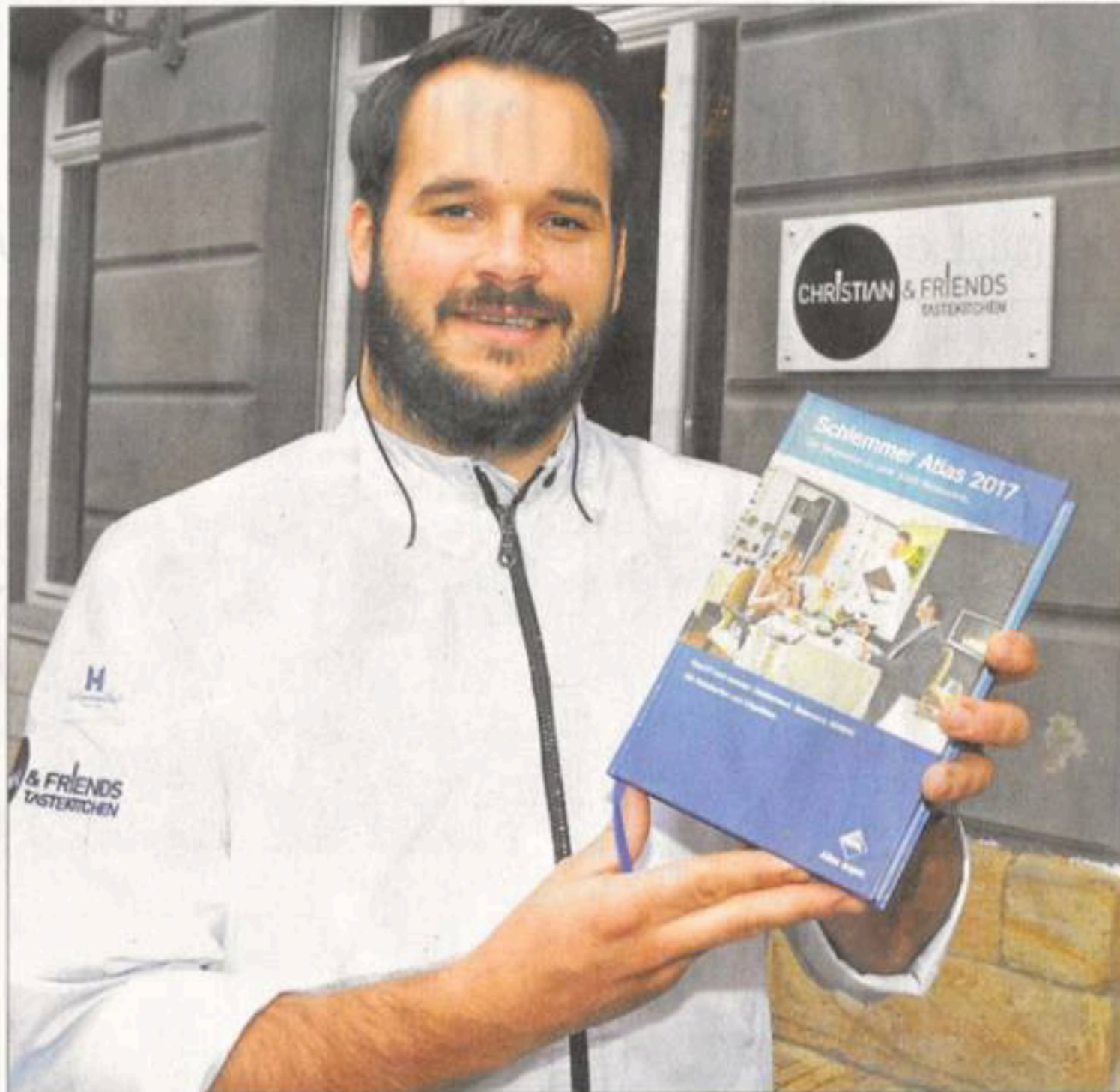
Hervorragende Küche, erstklassige Grundprodukte, hohe Kreativität und Qualität bei bestmöglicher und vor allem einfallsreicher Zubereitung der Speisen, ausgewählte große Weine und ausgezeichneter Service in entsprechender Atmosphäre – das sind die Kriterien, um in den Atlas aufgenommen zu werden.

Drei Kochlöffel hat Christian Steska erhalten. „Zwischen Bad Hersfeld und Frankfurt ist mein Lokal das einzige, das so hoch bewertet wurde“, freut sich der Fuldaer. „Das ist eine Anerkennung für die harte Arbeit und die Kreativität, die ich in das Lokal investiert habe.“

Wie hoch die drei Kochlöffel zu bewerten sind, zeigt der Vergleich mit Restaurants, die der Guide Michelin bewertet hat: die meisten Ein-Sterne-Restaurants haben, so wie Steska, drei Löffel im Schlemmeratlas. Fünf und vier Kochlöffel sind dann im Vergleich drei und zwei Sterne bei Michelin.

In der elterlichen Bäckerei hatte er erst Bäcker gelernt. Geschmacksnuancen zu finden und die Zubereitung guter Lebensmittel faszinierten ihn so sehr, dass er eine zweite Ausbildung als Koch machte – und zwar in Spitzenhäusern.

Die Lehre absolvierte er im Fünf-Sterne-Hotel Bayerischer



Der Fuldaer Küchenchef Christian Steska ist im Aral-Schlemmeratlas mit drei Kochlöffeln ausgezeichnet worden. Foto: Volker Nies

Hof in München. Danach arbeitete er als Jungkoch im Amador in Langen. Das Restaurant wurde mit drei Michelin-Sternen und 17 Gault Millau-Punkten geehrt. Danach heiratete er als Koch auf dem 5-Sterne-Segelschiff Sea Cloud II an.

2010 zog es ihn zurück nach Fulda. Im neu eröffneten Restaurant „La Vita“ am Gemüsemarkt wurde er Küchenchef.

„Mein eigenes Restaurant zu führen, das war immer mein

Traum. Im November 2013 habe ich ihn mir erfüllt“, berichtet Steska. Das Lokal in der Nonnengasse hat nur 17 Plätze, die sich auf zwei Räume mit Wohnzimmeratmosphäre verteilen. Auf der Speisekarte steht stets nur ein Menü – das Sechs-Gänge-Menü, das es in dem Monat gibt. Alle vier Wochen wechselt die Karte.

„Das ist für den Gast und mich perfekt. Der Gast bekommt immer frische Produk-

te, ich kann meine Ideen und den Materialeinsatz auf dieses eine Menü konzentrieren“, erklärt Steska. Gibt ein Gast bei der Reservierung Unverträglichkeiten an, kann Steska das Menü anpassen.

Das Lokal öffnet freitags- und samstagsabends sowie mittags und abends, wenn sich eine Gruppe anmeldet. Eine Anmeldung ist immer notwendig. Steska arbeitet allein in der Küche. Im Service wird er von

HINTERGRUND

Auszeichnungen für Lokale in Osthessen im gerade erschienenen Aral-Schlemmeratlas 2017

Drei Kochlöffel:

Christian & Friends Tastekitchen, Fulda

Zweieinhalb Kochlöffel:

Schuberts, Lauterbach Dachsbau, Fulda

Das Ox, Hotel Engel, Hilders

Zwei Kochlöffel:

Goldener Karpfen, Fulda

Alt Elsass, Fulda

Puppenhaus am Brunnen, Dipperz

Eineinhalb Kochlöffel:

Gersfelder Hof, Gersfeld

Ein Kochlöffel:

Altes Casino, Petersberg

Zum Spessarttor, Bad Soden-Salmünster

ein oder zwei Kräften unterstützt. Die beiden Gasträume befinden sich links und rechts von der Küche, so dass ihn die Gäste beobachten können, während er kocht.

Der Tester vom Aral-Schlemmeratlas muss zufrieden gewesen sein mit dem, was er sah, und vor allem mit dem, was er schmeckte. Wann der Experte da war, weiß Steska nicht. „Man überlegt sich manchmal, dieser oder jener Gast könnte ein Tester sein. Auch der Testesser gibt sich ja grundsätzlich nicht zu erkennen“, erzählt Steska.

Der frisch gebackene Drei-Kochlöffel-Koch kann und darf aber auch ganz bodenständig kochen. Die Woche über führt er gemeinsam mit Dirk Hillenbrand den Felsenkeller, die Brauerei-Gaststätte in Fulda.