

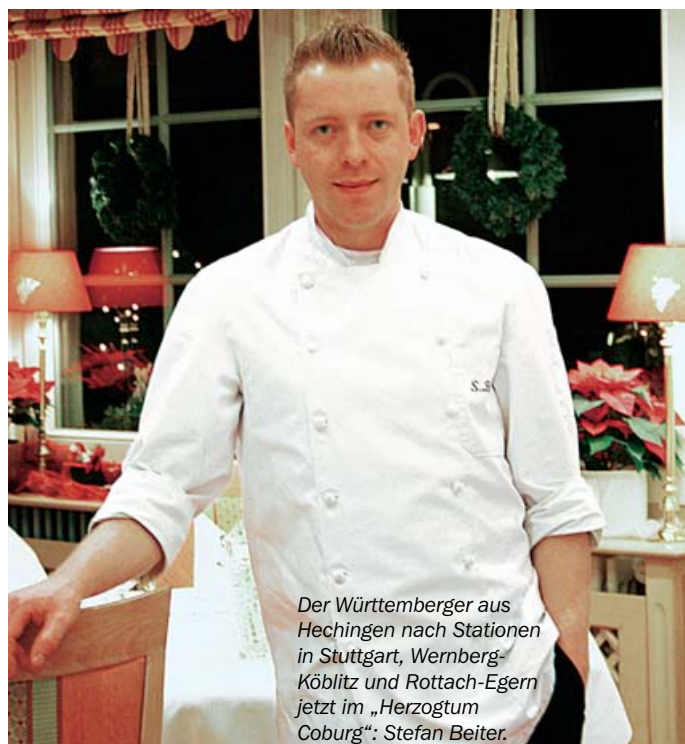


Er war in Stuttgart, Wernberg-Köblitz, in Rottach-Egern am Tegernsee, kam nach Coburg und erwuchs zum Senkrechstarter

## Beiters Coburger Esszimmer

Oberfranken, Coburg, die „Goldene Traube“ und Stefan Beiter. Jung, Jahrgang 1979, Württemberger aus Hechingen, von heiterem Naturell und mit dem Selbstbewusstsein, bei aller Bescheidenheit, vorwärtszukommen. Er war 2009 eine Empfehlung von Altmeister Martin Öxle, ehemals „Speisekammer“, Schloss Hohenheim, Stuttgart, vermittelt an Romantik-Hotelier Bernd Glauen, etabliert in der historischen Stadt des einstigen Herzogtums Sachsen-Coburg-Gotha (1826 bis 1918). Nach kurzem Freistaat-Intermezzo folgte die Vereinigung mit Bayern 1920. Vorangegangen war eine Volksabstimmung (88 %) gegen den Beitritt zum neuen Land Thüringen. Die „Goldene Traube“ selbst kann auf eine Tradition seit 1585 verweisen.

Kaum vom „Seehotel Überfahrt“ am Tegernsee in Coburg angekommen, das war im April 2009, sorgte Stefan Beiter mit seiner Art des Kochens für Aufsehen. Was er als Zeitgerechtes mit „allerbesten Produkten“ auf klassischer Basis definiert, Begriffe wie „bodenständig“ oder „neuwertig“ sind in seinem Vokabular nicht enthalten, das überrascht, weil



*Der Württemberger aus Hechingen nach Stationen in Stuttgart, Wernberg-Köblitz und Rottach-Egern jetzt im „Herzogtum Coburg“: Stefan Beiter.*

## Menü à la Haute Cuisine

Zum Vorgebäck en miniature Strammer Max,  
Coburger Bratwurstaufstrich mit Senf  
im Hörnchen und Rindertatar

\*  
Amuse bouche: Himmel & Erd – Kartoffel-  
Espuma, Apfelkaviar, gebackene Blutwurst  
und Röstzwiebeln.

\*  
Gänseleber und grüner Apfel

\*  
Seezunge, Kräuter und geeiste Kaper

\*  
Hirschkalb, Preiselbeeren & Topinambur

\*  
Bananenkugeln (Suchtfaktor!)

\*  
Petits fours: Zitronen- und Himbeer-  
Marshmallows, Opera-Schnitte, Haselnuss-  
Brownies, Türkischer Honig (Nougat),  
Kirsch- und Aprikosengelee,  
Kokos- und Rum-Rosinen-Pralinen.

nicht der gewohnten Gourmet-Kost zwischen Hamburg und München entsprechend. „Überraschung“ heißt das Zauberwort. Als Beispiel hierbei herangezogen die Jakobsmuscheln mit Kartoffeln, Schnittlauch und Buttermilchschnee, ein „Traube“-Renner.

Der Lohn der kulinarischen Großtaten des im Tierkreiszeichen des „Löwen“ Geborenen folgte ungewöhnlich prompt: Schon ein halbes Jahr nach dem „Esszimmer“-Antritt der Stern, der vom Michelin. Das Erreichte versteht Stefan Beiter als Grundlage für Weiteres, denn „Stillstand“ ist für ihn ein Fremdwort, der freimütig eingestandene Ehrgeiz („Meine Stärke!“) soll auch künftig beflügeln. Da nennt er gern sein „Überfahrt“-Vorbild, den besternten Christian Jürgens, dem er schon auf der Burg in Wernberg-Köblitz, Restaurant „Kastell“, zur Seite stand.

Auf Wunschgäste angesprochen, muss er nicht lange überlegen: „Am liebsten Spitzenköche, um deren Meinung zu erfahren.“ Das gilt gleichermaßen für Maître Manfred Karl und Noreen Rudolph, aktuell vom „Schlemmeratlas“ zur „Sommelière des Jahres“ gekürt. Und somit befindet sich Stefan Beiter mit den Vorgenannten in bester Gesellschaft.

*Das mit dem Michelin-Stern geschmückte „Esszimmer“.*



Mehr als nur bemerkenswert ist das Weinangebot in der „Goldenen Traube“: Schwerpunkt Deutschland, am stärksten vertreten mit der Franken-Fraktion, allein 120 Positionen. Weitere Offerten aus der Phalanx der über 500 Kreszenzen stammen aus Italien, Frankreich und Spanien. Und das kommt nicht von ungefähr. Schließlich ist Bernd Glauben, der Hotelier, Präsident der „Sommelier Union Deutschland“. Was in seinem Keller ruht, das ist ebenso interessant wie weithin nicht alltäglich. Zum aktuellen Test-Menü reichte Noreen Rudolph beispielsweise einen 2008er Escherndorfer Lump Silvaner Kabinett trocken vom Weingut Horst Sauer und einen 2009er Steinriegel-Riesling-Spätlese trocken vom Weingut Zehnthof der Familie Luckert. Reich auch die Auswahl an Spirituosen von den Klassikern bis zu fränkischen Spezialitäten. Vorgelagert ist dem „Esszimmer“ eine Neuerung: der „Victoria Grill“ mit Unschlagbarem – mit „Steaks & Seafood“, ebenfalls aus Beiters Küche kommend.

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

## ESSZIMMER

Romantik Hotel Goldene Traube

96450 Coburg

Am Viktoriabrunnen 2

Telefon (09561) 8760

Telefax (09561) 876222

info@goldenetraube.com

www.goldenetraube.com

Geschäftsleitung: Barbara und Bernd Glauben

Küchenchef: Stefan Beiter

Maître: Manfred Karl

Sommelière: Noreen Rudolph

Service: Perfekt

Weine: Optimal

Ambiente: Moderne Eleganz



Stefan Beiters „Stiltonpraline“



Stefan Beiters „Rinderfilet“



Die Familie der Romantik-Hoteliere: Barbara und Bernd Glauben, die Kinder Julia, Max und der Jüngste, das Nesthäkchen Moritz.