

Aus Wirtschaft und Unternehmen

Kulinarisches Glanzlicht

„La Corona“ wurde mit dem „Bib Gourmand“ und mit 13 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet



Die Inhaberin von „La Corona“, Sigrun Gerg, berichtete Martina Horand, wie es zu den Auszeichnungen kam.

Aus Wirtschaft und Unternehmen

Kulinarisches Glanzlicht

„La Corona“ wurde mit dem „Bib Gourmand“ und mit 13 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet

WZ: Ihr Restaurant wurde aktuell – als einziges Lokal im Raum Ansbach – vom Guide Michelin und vom Gault Millau, den bedeutendsten Restaurant-Führern der Welt, zum 3. Mal mit dem „Bib Gourmand“ und erstmalig mit „13 Punkten“ ausgezeichnet. Worum handelt es sich dabei?

Gerg: Der „Bib Gourmand“ wurde 1997 als Anerkennung für jene Restaurants eingeführt, die durch „sorgfältig zubereitete Speisen bei gutem Preis-Leistungs-Verhältnis“ auffallen. „13 Punkte“ beim Gault Millau bedeuten: „Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet“.

WZ: Der Gault Millau ist bei Gastronomen wegen seiner oft sarkastischen und bissigen Kommentare bekannt und gefürchtet...

Gerg: Ja, das stimmt. Was bei manchen Gourmets, die den Führer lesen, zur Erheiterung beiträgt, ist für manchen Restaurantbesitzer eine bittere Pille. Allzu viel der Häme ist aber unschön, denn überall kann mal etwas schief gehen. Wir können uns über die Beschreibung unserer Leistung allerdings gar nicht beschweren. Der Tester hat das La Corona so beschrieben, wie wir es selbst sehen. Und das Wichtigste: Ich glaube, genau die Gäste fühlen sich von diesem Text angesprochen, die wir gerne bei uns verwöhnen möchten.

WZ: Wie ordnen Sie die Auszeichnung für Ihr Lokal ein?

Gerg: Bei uns gilt es, erstklassige Produkte zu einer geschmackvollen Komposition zu vereinen, das ganze mit einem „guten Tropfen“

zu krönen und unseren Gästen durch Beratung und Service ein kulinarisches Wohlfühl-Erlebnis zu verschaffen, das bezahlbar bleibt. Das ist gelungen, weshalb sich mein ganzes Team und ich wahnhaft über die Auszeichnungen freuen und sie als tolle Anerkennung empfinden!

WZ: Wie haben Sie von diesen Bewertungen erfahren?

Gerg: Beim Michelin war es schon ca. 1 Woche vor der offiziellen Bekanntgabe durch die Michelin-Redaktion selbst. Das hing damit zusammen, dass Michelin Deutschland bei der Pressekonferenz am 7.11.2012 neben dem aktuellen Guide auch seine neue Internet-Präsenz der Öffentlichkeit bekannt gemacht hat. Auf dieser Website werden Restaurants sehr umfassend vorgestellt und anhand des Eintrags unseres Hauses sollte diese neue Informationsplattform der Presse exemplarisch erläutert werden. Im Vorfeld wurden wir von der Michelin-Direktion Deutschland, die einen Betrieb mit „Bib Gourmand“ vorstellen wollte und uns ausgesucht hatte, um unser Einverständnis mit dieser Vorgehensweise gebeten und haben deshalb schon zu diesem Zeitpunkt vom „BIB“ erfahren. Im Falle des Gault Millau hat uns ein befreundeter Gastronom aus dem Allgäu, der früher das „Rote Ross“ in Marktbergel bewirtschaftet hatte, eine freudige E-Mail gesandt und uns gratuliert. Er hatte die Information sehr frühzeitig aus dem Internet. Wir waren völlig ahnungslos und natürlich platt vor Freude.

WZ: Also gar kein „Futterneid“ unter Kollegen?

Gerg: Nein, überhaupt nicht! Wer sich der Genussskultur und dem Verwöhnen seiner Gäste verschrieben hat, weiß genau um die schönen, aber auch anstrengenden Seiten dieses Berufes. Das eint uns und gemeinsam können wir oft viel mehr erreichen.

WZ: Können Sie sich vorstellen, welche Gesichtspunkte bei Ihrem Restaurant für diese Auszeichnungen maßgeblich waren?

Gerg: Ich glaube, dass es zum einen unser guter Mix von erstklassigen regionalen Produkten und dem einen oder anderen Gustostückerl aus dem Luxussegment sind, die verbunden mit einer sehr sorgfältigen Zubereitung die Tester überzeugt haben. Bei Fisch und Krustentieren legen wir großen Wert darauf, dass die Ware nicht aus zweifelhaften Aquakulturen kommt und am besten „wild gefangen“ ist. Um unseren kleinen Beitrag gegen die Überfischung der Meere zu leisten, werden wir kurzfristig ganz auf unsere heimischen Fluss- und Teichfische umstellen. Fleisch wird bei uns nur in bester Qualität und ausschließlich „trocken gereift“ verarbeitet. Besonders überzeugt haben wohl auch unsere Saucen, denen wir allergrößte Aufmerksamkeit widmen. Fertigprodukte haben bei uns keinen Platz!

WZ: Was könnte noch entscheidend gewesen sein?

Gerg: Bekanntermaßen verfügen wir in der Region und weit darüber hinaus über eine außergewöhnlich umfangreiche und mehrfach prämierte Weinkarte mit etwa 1.400 Positionen. Das wird von Gästen und Testern geschätzt. Deshalb auch die Auszeichnung mit der

roten Traube. Hinzu kommt, glaube ich, unser lebenswürdiger und kompetenter Service!

WZ: Wie haben Sie den Tester bei seinem Besuch erkannt?

Gerg: Überhaupt nicht. Der Michelin-Inspektor hat sich als ganz normaler Gast benommen, ein 3-Gänge-Menü geordert, sich beim Wein beraten lassen, noch etwas Sauce nachbestellt und erst als er gezahlt hatte, hat er sich zu erkennen gegeben. Beim Gault Millau Tester wissen wir bis heute nicht, wer es war.

WZ: Was bewirken diese für Ansbach einmaligen Auszeichnungen zukünftig in Ihrem Restaurant?

Gerg: Wenn Sie das Gästeverhalten meinen, dann gehe ich von vermehrten Besuchern aus, die gerne mit dem Guide Michelin reisen und sich bekanntermaßen immer häufiger am „Bib Gourmand“ orientieren. Die Beschreibung im Gault Millau macht Lust auf mehr und „verführt“ sicher zu einer Stippvisite. Hier in der Region wird uns der eine oder andere kennenlernen wollen, der bisher nur von uns gehört oder gelesen hat.

An unserem Konzept wird sich deswegen nichts ändern: Unsere Gäste mit Speisen und Wein zu verwöhnen, sie lebenswürdig zu umsorgen und ihnen für einige Stunden eine genussvolle Auszeit vom Hier und Jetzt zu bieten!

WZ: Vielen Dank für Ihren Besuch und das gute Gespräch.

Das Interview führte:
Martina Horand