

Lokalreport zum Wochenende

# Mit der Küchenschürze zur Oskar-Verleihung

André Görner ist Chef-Koch im Landhotel „Erbgericht“ in Tautewalde und als einer der besten seiner Branche in ganz Sachsen jetzt am Gala-Menü in Dresden beteiligt

Von Katja Schäfer

Die beiden Regenbogenforellen scheinen zu ahnen, dass ihr letztes Stündlein geschlagen hat. Als André Görner an den großen Kübel heran tritt, werfen sie sich so wild herum, dass das Wasser auf Jacke und Hose des jungen Mannes spritzt. Dabei müssten sie es eigentlich als Auszeichnung betrachten, von André Görner ausgewählt zu werden. Schließlich ist der 28-Jährige einer der besten Köche Sachsens.

Das besagt eine Ranking-Liste, die Restaurant-Kritiker Gustav Volkenborn ins Internet gestellt hat ([www.restaurant-hitlisten.de](http://www.restaurant-hitlisten.de)). Sie ist das Ergebnis eines ausgeklügelten Punktesystems, das die Bewertungen fünf einschlägiger Restaurantführer zusammenfasst. Demnach steht das Landhotel „Erbgericht“ im Wilthener Ortsteil Tautewalde, in dem André Görner seit einem reichlichen Jahr Küchenchef ist, innerhalb des gesamten Freistaates an vierter Stelle. Deshalb ist er mit dabei, wenn am 31. Mai die sechs besten Köche Sachsens beim „Köche-Oskar“ ein Galamenu der Extraklasse im „Kempinski“ in Dresden kredenzen. Als „riesigen Druck“ bezeichnet André Görner diese Ranglisten, denn das Aufsteigen oder Abrutschen könne für ein Haus wirtschaftlich sehr große Folgen haben.

## André Görner liebt die einfachen Zutaten

Doch nicht nur deswegen setzt der Tautewalder Küchenchef alles daran, Tag für Tag, Essen für Essen Spitzenqualität zu bieten. Im Vordergrund steht für ihn, dass es seinen Gästen schmeckt – egal ob sie nun als Gourmet mit einem Restaurant-Führer in der Hand anreisen, oder als Familie von nebenan einfach mal gut essen wollen.

„Ich liebe es simpel auf dem Teller und verzichte weitestgehend auf Edelprodukte wie zum Beispiel Trüffel“, beschreibt André Görner seinen Stil. „Die Dinge sollen noch nach dem schmecken, was sie sind.“ Das setzt natürlich erstklassige, frische Zutaten voraus. Die seien jedoch in der Region gar nicht so



André Görner (rechts) begutachtet einen kapitalen Wels, den Karsten Ringpfeil aus dem Wasser gefischt hat. Doch am Ende entscheidet sich der Küchenchef vom Landhotel „Erbgericht“ Tautewalde, der zu den besten Köchen Sachsens gehört, für einen Zander und mehrere Forellen. Foto: SZ/Uwe Soeder

leicht zu bekommen, bedauert der Spitzenkoch. Deshalb fährt er oft selbst durch die Gegend, um Gemüse, Fleisch, frische Kräuter usw. zu besorgen. Oder eben Fisch. Dafür hat er sich an einem Vormittag der zurückliegenden Woche extra aufgemacht zur Teichwirtschaft von Uwe Ringpfeil in Wartha am Knappensee. Trotz zügiger Fahrweise immerhin ein Weg von zweimal 45 Minuten. Doch der lohnt sich, weiß der Koch, der seit den ersten Lausitzer Fischwochen im Herbst letzten Jahres des Öfteren dort einkehrt. Diesmal sollen es Forellen und ein Zander sein. Juniorchef

Karsten Ringpfeil fischt mit einem großen Kescher mehrere Tiere aus den Hälterbecken. André Görner sucht sich daraus seine Favoriten aus. Der Zander kommt bei der Bewirtung von Tagungsgästen zum Einsatz. Die Lachsforellen stehen auf der Speisekarte des „Erbgericht“, und mit den vier normalen Forellen will der junge Koch „ein bisschen was probieren“. Denn sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen und einfach immer wieder die bewährten Gerichte zu kochen – das ist nichts für den Tautewalder Küchenchef. Ständig probiert er Neues aus. Die Ideen dazu kommen ihm

oft ganz spontan. Deshalb hat er beim Autofahren stets ein Diktiergerät neben sich liegen. Und das kommt so einiges zu hören. Denn André Görner ist viel auf Achse. „Ich wohne in Dresden, lebe in Freiberg, wo meine Lebensgefährtin zu Hause ist, und arbeite in der Lausitz“, umreißt er und schätzt ein, pro Tag so 15, 16 Stunden unterwegs zu sein. Doch das hält der junge Mann für normal in diesem Job. Wer auf einen Acht-Stunden-Tag Wert lege, sei da völlig an der falschen Stelle, meint er. Unregelmäßige Arbeitszeiten und Wochenendeinsätze waren für André Gör-

ner nie ein Problem. Schließlich kommt er aus einer Gastronomenfamilie. Die Mutter Köchin, der Vater Restaurant-Fachmann. „Mit acht Jahren habe ich Bier gezapft, später dann mein Taschengeld an den Wochenenden im Restaurant verdient“, erzählt der Küchenchef. „Etwas anderes zu werden als Koch – das war für mich nie ein Thema.“ Nach der dreijährigen Lehre sammelte er unter anderem im Schwarzwald und im Management-Bereich eines großen Dresdner Hotels Erfahrungen, bevor er nach Tautewalde kam. An den Wasserbetten der Warthaer Teichwirtschaft

hat André Görner inzwischen seine Wahl getroffen. Nun werden die Fische von Karsten Ringpfeil geschlachtet, der Zander und die Regenbogenforellen ausgenommen, in Beutel verpackt und im Kofferraum des Autos in einer Kühlkiste verstaut. Klar sei es ein großer Aufwand, selbst durch die Gegend zu fahren, um einzukaufen, gibt André Görner zu. Schließlich könne man sich die Waren ja auch liefern lassen. „Aber da weiß man eben nie so genau, was kommt“, sagt der Küchenchef und erzählt von einer Lieferung Seefisch, die ihn kürzlich erreichte. „Der Gestank, der uns beim Öffnen der Kiste entgegen schlug, war unerträglich.“ Und das unmittelbar vor dem großen Gästeansturm zu Ostern! Blitzschnell musste sich der Koch eine Ersatzvariante einfallen lassen.

## Kritische Prüfer beim Köche-Oskar in Dresden

Aber Flexibilität, Organisationstalent und manchmal auch Improvisationsgabe gehören nun mal zu seinem Job.

Während die Gerichte, die André Görner mit seinem Team den Gästen des Tautewalder Landhotels bietet, seiner Beschreibung nach einen „leicht mediterranen Einfluss“ haben und „saisonal ausgerichtet“ sind, isst er privat sehr gern mal gut bürgerlich – bevorzugt bei seiner Mutter, die unter anderem wunderbare Rouladen nach altem Rezept zubereite. Er selbst stellt sich zu Hause nur ganz selten an den Herd, geht lieber essen. „Dabei ist man natürlich berufsbedingt immer sehr kritisch“, gesteht er ein.

Sehr kritisch werden auch jene Gäste sein, die beim „Köche-Oskar“ im Dresdner „Kempinski“ das Galamenu der Spitzenköche verzehren. André Görner ist dabei für die Vorspeise zuständig – immerhin 260 Portionen! „Da sind vorher mindestens zwei Nachtschichten fällig“, sagt er. Trotzdem freut er sich schon auf das Ereignis. Weil er dabei mal wieder die bekannten Kollegen trifft; aber auch, weil er dann unter Beweis stellen kann, dass „seine“ Küche zu Recht einen der Spitzenplätze in der sächsischen Restaurant-Hitliste einnimmt.