

Fürth, 28.02.2012

## **Marco Neubauers „Neue Deutsche Cuisine“ – Jubiläum mit kulinarischer Tragweite**

**Seit vier Jahren kocht Marco Neubauer bereits im von ihm zusammen mit seiner Frau Cornelia gegründeten Hotel und Restaurant „Neubauers Schwarzes Kreuz“ in Fürth. Und er hat seine Version einer zeitgemäßen Gourmet-Küche etabliert: die „Neue Deutsche Cuisine“. Das hat nicht nur zu beträchtlicher, regionaler Bekanntheit geführt, sondern auch zu einem Eintrag im Restaurantführer Gault Millau. Doch der junge und kreative Küchenchef hat noch mehr vor.**

„Die 14 Punkte im Gault Millau haben mich wirklich gefreut“, sagt Marco Neubauer, „vor allem verstehe ich das als Belohnung für die Arbeit des gesamten Teams. Es ist schon toll, was hier in den letzten Jahren passiert ist.“ Am 1. März 2008 hat die Geschichte von „Neubauers Schwarzes Kreuz“ mit dem Kauf des denkmalgeschützten Hauses und dessen Sanierung begonnen. „Es war ein hartes Stück Arbeit und es gibt noch viele Ideen, die umgesetzt werden wollen. Aber wir hatten von Anfang an eine Vision von dem Hotel, dem Restaurant, dem ganzen Gebäude. Wir wollten einen Ort des Wohlfühlens schaffen. Und natürlich einen Ort des guten Geschmacks“, ergänzt Neubauer.

Marco Neubauer wusste genau, was er wollte. Die für ihn prägende Kultur des Essens lernte er als Kind bei seiner Großmutter kennen. „Ich war schon immer neugierig und fand ihre hausgemachten Gerichte toll.“ Hier konnte er eine konkrete Vorstellung entwickeln von dem, was ihm schmeckt. Mit Neugier und Probierfreudigkeit versuchte er sich selbst am Kochen und entdeckte in der Küche seiner Oma seine Leidenschaft und den Traum, Koch zu werden. „Ich will die Menschen erreichen und ihnen zeigen, wie schön Kochen und Essen sein kann.“ Und dabei sollte es nicht nur um Lebensmittel gehen; ob mit Familie und Freunden oder alleine – Kochen und Essen soll ein Erlebnis sein. Dieser Grundsatz gepaart mit enormem Fleiß bedeutete für ihn den Eintritt in die Sterne-Gastronomie. In seiner bereits zwanzigjährigen Laufbahn als Koch lernte der 35-jährige einige renommierte Küchen kennen. Ein persönliches Highlight war für ihn, mit Christian Jürgens im Restaurant „Marstall“ in München schon im ersten Jahr einen Michelin-Stern zu erkochen. Dass er zudem Beständigkeit zeigen kann, bewies er über viele Jahre als Küchenchef im Restaurant des Hotels „Schindlerhof“ in Nürnberg. Sein Mut, den Weg in die Selbständigkeit zu nehmen, wurde bereits im ersten Jahr mit dem Gastronomiepreis für die „Beste Neueröffnung Frankens 2008“ belohnt, im darauffolgenden Jahr bekam er den Gastronomie-Oskar 2009.

Von gehobener Küche hat Neubauer mittlerweile eine ganz eigene Idee. Seine „Neue Deutsche Cuisine“ – eine zeitgemäße deutsche Gourmetküche – überzeugte den Gault Millau 2012 mit ihrer „jugendlichen Verve“ und einem „nuancierten Mundgefühl“. Neubauer interpretiert seine Kochkunst als einen Schmelztiegel der kulinarischen Kulturen und ist immer auf der Suche nach neuen Geschmäckern. Und dabei geht sein Anspruch noch weiter: die neuen Kompositionen aus verschiedenen Kulturen spiegeln für Neubauer auch das Zusammenwachsen der Gesellschaft und der Welt wider. „Ich verstehe meine Philosophie vom Kochen als eine Kombination verschiedener Küchen, natürlich stets unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Besonderheiten. Ich nehme mir die Freiheit, Inspirationen aus anderen kulinarischen Regionen einfließen zu lassen. Alles kann miteinander funktionieren, wenn die Aromen stimmen, das Gericht handwerklich sauber gemacht ist und die Produkte sinnvoll zu einem Ganzen komponiert werden – aber meine Wurzeln vergesse ich dabei nie.“

Doch Neubauer behält auch bei seinen Ausflügen in den Gourmethimmel den Blick fürs Wesentliche. „Schmecken muss es, alles andere ist eigentlich zweitrangig. Der Gast soll das Bedürfnis haben, am liebsten morgen gleich wiederzukommen.“ Dieser Idee möchten Neubauer und sein ganzes Team weiterhin mit viel Begeisterung und Leidenschaft nachgehen, um vielleicht im nächsten Gault Millau noch besser abzuschneiden, aber vor allem, um Erlebnisse für die Gäste zu schaffen. Angesichts der kulinarischen Klasse von Neubauers „Neue(r) Deutsche(r) Cuisine“, ein durchaus realistisches Ziel. ([www.neubauers-schwarzes-kreuz.de](http://www.neubauers-schwarzes-kreuz.de))

## VERANSTALTUNGSHINWEIS

### Whiskydinner im „Neubauers Schwarzes Kreuz“

Wann: **Samstag, 17. März**, ab 19 Uhr

„Neubauers Schwarzes Kreuz“ veranstaltet in Zusammenarbeit mit der „Whiskyakademie Fürth & Scotch Broth Whisky“ bereits das 2. Whiskydinner dieser Art. Das Motto des Abends lautet: Sechs Gänge, sechs Whiskys, sechs Stories – jeder Bereich für sich natürlich nur mit den besten Zutaten zusammengestellt. Die Gänge, die Marco Neubauer kreiert hat, sind auf die nuancenreichen Aromen der Edel-Whiskys abgestimmt und garantieren eine kulinarische Geschmacksreise der außergewöhnlichen Art.

# PRESSEMITTEILUNG



Durch den Abend führt **Andreas Hertl**, Inhaber der „Whiskyakademie Fürth & Scotch Broth Whisky“ und seines Zeichens Chevalier, Whisky-Fachmann und „Malt Ambassador“ für „Malts of Scotland“, mit Geschichten rund um das „Lebenswasser“ der Schotten. Begleitet wird er von schottischer Musik und einer Folklore-Darbietung.

## **Pressekontakt:**

**factum - Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH**

Alexander Otto - Schönstraße 110a - D-81543 München

fon: +49 (0)89 / 51 08 92 25 - mobil: +49 (0)175/ 24 55 101

E-Mail: [otto@factum-pr.com](mailto:otto@factum-pr.com) - [www.factum-pr.com](http://www.factum-pr.com)