

R e s t a u r a n t

HORVÁTH



Willkommen in der Küche von Sebastian Frank

Im HORVÁTH kommt österreichische Tradition auf den Teller – aber ganz anders, als man sie erwartet. Bei Sebastian Frank fängt Kochen immer mit der Erinnerung an seine Kindheit an, und auf dieser Basis hat der Sterne-Koch seinen ganz eigenen Stil entwickelt: Er entzieht den klassischen österreichischen Gerichten den Geschmack und interpretiert diese einzigartige Note modern und kreativ. Franks emanzipatorischen Küche fordert vor allem eines: Die Auflösung tradiert Regeln. Fleisch, Fisch oder Gemüse erfahren dabei nicht nur eine Gleichstellung, die eine Kategorisierung zwischen vermeintlich „Einfachem“ und „Luxus“ verschwimmen lässt. Vielmehr verwandeln sich die Produkte in Akteure auf dem Teller, die in ganz unterschiedliche Rollen schlüpfen können – vom Gewürz, Konsistenzgeber oder Aromaträger bis hin zum Hauptdarsteller ist alles möglich. Eine fordernde Küche, die verhaftete Grenzen durchbricht und neue Wege beschreitet.

Darüber hinaus hat der Sterne-Koch sich eine strenge Produktzensur auferlegt. Ihm liegt der bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln am Herzen, daher konzentriert er sich bei der Auswahl hauptsächlich auf Produkte aus der Region und seiner Heimat, dem Binnenland Österreich. Mit seiner individuellen Gemüseküche hat Frank, der Kräuter und Pflanzen für sein Restaurant auf seiner Dachterrasse selbst anbaut, seine Küchenlinie präzisiert. Im HORVÁTH findet man keine Ananas, keine Chilischote und kein argentinisches Rindfleisch. Viel lieber arbeitet der Koch mit Brombeeren, Sellerie und einer brandenburgischen Rehkeule. Auch Olivenöl sucht man im HORVÁTH vergeblich, stattdessen kommt Schmalz in die Pfanne oder hochwertige Pflanzenöle, die der österreichischen Flora und Fauna entstammen. „Für mich ist es die größte Herausforderung, mich zum 100. Mal mit einer

Sellerie auseinanderzusetzen und sie immer wieder in eine neue Kreation zu verwandeln“ sagt Frank. Bewusst entzieht sich das HORVÁTH dem gängigen Luxus und der gelernten Exotik und erzeugt dadurch eine völlig neue Dimension von Genuss und Qualität, die auf moderner Bodenständigkeit basiert und von einer großen Liebe zur Kochkunst getragen wird. Sebastian Frank hat in den letzten zwei Jahren seine eigene Handschrift entwickelt, und seine einzigartigen Kombinationen aus Kontrasten, Aromen und unkonventionellen Ideen gelten als Berlins wagemutigste Küche.

* *