

R e s t a u r a n t

HORVÁTH



## Sebastian Frank

### Ein Sternekoch in Kreuzberg

„In der Küche entstehen Emotionen“, sagt Sebastian Frank. Für den gebürtigen Österreicher war es schon als Kind selbstverständlich, am Herd zu stehen. Als 13-Jähriger findet er sich allein unter 15 Mädchen im Hauswirtschaftskurs der Schule wieder und weiß sofort, dass er in der Küche seine Berufung gefunden hat. Die Ausbildung absolviert Frank im Vier-Sterne-Hotel „Wende“ in Neusiedl am See, es folgt mit dem „Steirereck“ in Wien das beste Restaurant Österreichs, und nur wenige Jahre später arbeitet er bereits als Sous-Chef im namhaften „Interlpen Hotel Tyrol“.

Im Jahr 2010 folgt Sebastian Frank seiner Freundin Jeannine nach Berlin – ohne einen neuen Job in der Tasche, aber mit der festen Überzeugung, dass ihm alle Möglichkeiten offenstehen. Und so kommt es schließlich auch, nach ersten Anlaufschwierigkeiten folgt schnell der Aufstieg. Sebastian Frank wird mit 29 Jahren Küchenchef im traditionsreichen Restaurant HORVÁTH, hier erköcht er sich innerhalb nur eines Jahres seinen ersten Stern des Guide Michelin. Doch das Jahr 2011 hat noch mehr zu bieten, Frank gewinnt den Wettbewerb „Koch des Jahres“, und sein Sohn Oliver kommt zur Welt.

Der Gault Millau listet das HORVÁTH mit 17 Punkten und adelt Frank mit dem Titel „Berlins kreativster Küchenchef“. Mehr geht nicht, möchte man meinen – aber der Österreicher ist noch lange nicht am Ziel. An Silvester 2013 gibt es wieder etwas zu feiern, Sebastian Frank und seine Lebensgefährtin Jeannine Kessler stoßen darauf an, ab dem 1. Januar 2014 die neuen Inhaber des HORVÁTH zu sein. Im selben Jahr freuen die beiden sich über die Geburt ihrer Tochter Luisa. Privates und berufliches Glück scheinen untrennbar miteinander verbunden zu sein und gemeinsam freuen sich die Zwei mit Ihrem Team im Herbst 2015

über den begehrten zweiten Stern im Guide Michelin. Das HORVÁTH avanciert somit nun endgültig zu einem der führenden Gourmet-Restaurants der Stadt– und das mitten im Szene-Viertel Kreuzberg. Die Kritiker sind von Anfang an begeistert von Sebastian Franks Küche, doch er konzentriert sich lieber auf das Wesentliche: Das Kochen. Für ihn ist es eine große Anerkennung, dass er zwei Menschen mit seinen Kreationen zum Weinen gebracht hat. „Ich will meinen Gästen den Geschmack ihrer Kindheit zurückbringen“, sagt Frank. Er sieht sich als ein Bewahrer der Tradition, der die österreichische Küche neu interpretiert. Seiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, und es ist nur eine Frage der Zeit, bis Sebastian Frank mit seiner emanzipatorischen Küche auch über die nationalen Grenzen hinaus bekannt wird.

\* \*