



Party steigt in der Kronen-Küche

Franz Berlin lädt seine Gäste an seinen neu gestalteten Arbeitsplatz ein

Vom Herd in den Mund

»Schmeck den Schwarzwald« mit passenden Winzerweinen

(av). Franz Berlin hat eine neue Küche. Und das soll den Gästen des Restaurants Krone im Hotel Berlins Krone Lamm in Zavelstein nicht verborgen bleiben. Was liegt da näher als am Donnerstag, 29. November, ab 19.30 Uhr, zu einer Feinschmecker-Küchenparty einzuladen.

So lässt sich feine Küche in einem ganz besonderen Ambiente genießen. Wer Franz Berlin kennt, weiß um sein klares Bekenntnis zur regionalen Küche. »Schmeck den Schwarzwald« heißt folglich das Motto des Abends.

Gäste können der Küchenmannschaft über die Schultern schauen, können sich Tipps geben lassen und dabei

natürlich viele Köstlichkeiten probieren. Darunter befinden sich viele »Amuses bouches« – »Versucherle« würde man dazu im Schwäbischen sagen. Das alles mündet in einem Menu, dass dann wiederum mit vielerlei Dessert-Variationen seinen Abschluss findet.

Zu allen Speisen kredenzt Sommelier Roland Berlin die passenden Winzerweine. Franz Berlins Bruder leitet den Service im Restaurant Krone. Er hat sich jüngst zum Weinexperten fortbilden lassen. »Mit dem passenden Wein lässt sich das Geschmackserlebnis bis zu 50 Prozent steigern«, ist sich Franz Berlin sicher. Und: »Ohne guten Service ist der beste Koch nichts wert!«

»Viele Gäste wollen wissen, wie es in einer Restaurant-Küche aussieht und was hinter unserer Arbeit steckt. Da-

zu besteht nun die seltene Möglichkeit«, so Franz Berlin, der von Vater Rolf die

Leitung der Kronen-Küche übernommen hat.

Und der junge Küchenmeister geht ambitioniert ans Werk. Dazu gehört eine neue Küche, die jetzt fertig gestellt worden ist und den neuesten technischen und hygienischen Anforderungen entspricht. Denn auch in der Kü-



Die Küchenmannschaft des Restaurants Krone.

Foto: Versti

che ist der technische Fortschritt zu spüren. So haben, weiß Patron Rolf Berlin, neue Garmethoden Einzug gehalten. Und auch die Arbeitsabläufe haben sich geändert, die nun in die vier Bereiche Beilagen, Fleisch, Suppen und Soßen aufgeteilt sind. Deshalb braucht Rolf Berlin mindestens vier Mitarbeiter in der Küche; die Mannschaft wurde entsprechend erweitert.

Das alles soll dazu dienen, das Niveau der Kronen-Küche weiter zu heben. Dabei stellt Franz Berlin die Regionalität nach dem Motto »Schmeck den Süden« auch

künftig in den Mittelpunkt. »Man soll sich ja Ziele setzen«, meint der junge Koch. So 15 oder 16 Punkte im renommierten Restaurant-Führer Gault Millau irgendwann zu erreichen, wäre für Franz Berlin eine schöne Sache. Zudem strebt er die Mitgliedschaft bei den »Jeunes Restaurateurs« an. Das ist eine Vereinigung junger deutscher Spitzenköche, der auch einer seiner Lehrmeister, Jörg Sackmann in Baiersbrunn, angehört. In diesem Netzwerk tauschen die Meister am Herd ihre Erfahrungen aus.