

MENSCHEN & KARRIEREN

## Herzensprojekt



Steffen Szabo ist neuer Chef de Cuisine im Schloss Frankenberg /  
Foto: Privat

Steffen Szabo fängt als Chef de Cuisine im südlichen Steigerwald im Schloss Frankenberg an. Damit folgt Bayerns ehemals jüngster Sternekoch einem Herzensprojekt.

Fortan ist Szabo für die gesamte kulinarische Leitung des historischen Anwesens im südlichen Steigerwald verantwortlich. Hier wird er künftig die Erfahrungen aus seinen zurückliegenden Lehr- und Meisterjahren in verschiedenen renommierten Sternerestaurants einbringen, die Szabo 2016 und 2019 mit jeweils einem Michelin-Stern krönte.

„Ich bin Professor Peter Löw sehr dankbar, dass er mir sein Vertrauen schenkt und die Möglichkeit bietet, neue kulinarische Erlebnisse und Konzepte an historischer Stelle in meiner Heimatregion zu kreieren und umzusetzen. Mein Ziel ist es, französische Haute Cuisine mit fränkischer Bodenständigkeit zu kombinieren“, sagt Szabo. „Mit Bayerns ehemals jüngstem Sternekoch wird es uns gelingen, das Scheinwerferlicht auf Schloss Frankenberg neu zu richten, das seit dem 13. Jahrhundert eng mit der Region verbunden ist und der Öffentlichkeit durch die zukünftig angebotene Spitzengastronomie wieder zugänglich gemacht werden soll“, ergänzt Löw.

Unterstützt wird Szabo von Sandra Tober als Restaurantleiterin und Sommelière. Beide kennen sich aus ihrer Zeit im Restaurant Esszimmer in Coburg und sind seither ein eingespieltes Team: „Als Küchenchef braucht man immer einen positiven Gegenspieler und eine Top-Mannschaft, auf die man sich verlassen kann“, so Szabo. Die Mannschaft um ihn wird auf Schloss Frankenberg von Kellermeister Maximilian Czeppel ergänzt, dessen erklärtes Ziel es ist, das Weingut auf Schloss Frankenberg als eines der besten Weingüter

Deutschlands bekannt zu machen. Sein Debüt-Jahrgang 2019 wurde bereits von Falstaff, dem Vinum Weinguide sowie von Savoir Vivre ausgezeichnet.

Im Herbst 2021 wird Szabo zusammen mit Löw das Fine-Dining-Restaurant in den repräsentativen Schlosssälen feierlich eröffnen. Hier sollen bis zu 40 Gäste einen genussvollen Abend erleben, bei dem Szabo und sein Team komplexe und fein abgestimmte Menüs mit französischen sowie deutsch-fränkischen Akzenten servieren.