

## «MEINE INSPIRATION KOMMT NACH WIE VOR DURCH DAS REISEN.»

Interview mit Anton Schmaus

**Herr Schmaus, Ihre Eltern führten einen Gasthof im bayrischen Wald. Wussten Sie schon als Kind, dass Sie gerne Koch werden möchten?**

Da ich bereits von Kindesbeinen an mit der Gastronomie aufgewachsen bin, war für mich relativ schnell klar, dass ich auch Koch werden will. Das ist wie ein Virus, man kommt nicht mehr davon los.

**Wenn Sie ein Urlaubsziel anhand seiner Esskultur auswählen würden, wohin geht die Reise?**

Italien oder Schweden. Beide Länder haben eine unverwechselbare Art zu kochen und bei beiden liebe ich das Einfache und Produktorientierte.

**Kochen Sie zu Hause? Darf es auch mal Fastfood sein?**

Zuhause kocht meistens meine Frau (auch sehr, sehr gut) – aber es darf gerne auch mal Fastfood sein.

**Typisch für Ihre Gerichte ist oft eine fernöstliche Note. Woher kommt dieser Einfluss?**

In meiner Zeit in New York & Stockholm bin ich immer wieder mit asiatischen Flavours oder generell der Fusionsküche in Berührung gekommen. Dies hat mich nicht mehr losgelassen und im Lauf der Zeit hat sich mein ganz eigener Stil daraus entwickelt.

**Wodurch zeichnet sich Ihr Kochstil weiter aus?**

Traditionelle Basis, immer sehr geschmacksintensiv, produktorientiert, saisonal.



**Der Megatrend Individualisierung macht auch vor dem Essen nicht Halt. Wie gehen Sie mit Trendentwicklungen wie Paleo, Fast Good, Veganismus, clean eating etc. um?**

Viele der Trends werden uns nicht mehr verlassen, daher muss man sich als Koch einfach darauf einstellen. Ich persönlich finde es auch spannend sich z.B. mit dem Thema «Veganismus» auseinanderzusetzen, da es einem wieder neue Möglichkeiten aufzeigt. Aber trotzdem denke ich, dass man nicht mit jedem Trend mitgehen soll und muss.

**Sie haben in Lugano, Stockholm und New York gekocht und konnten dort viele Eindrücke sammeln. Woher nehmen Sie nun in Regensburg Ihre Inspiration? Wie kreieren Sie neue Rezepte?**

Meine Inspiration kommt nach wie vor durch das Reisen. Aber ein wichtiger Teil bei der Kreation von neuen Gerichten



ist natürlich die Jahreszeit und die Produkte, die angeboten werden.

**Mit Ihrem Restaurant Storstad (schwedisch für Grossstadt) findet sich mitten in Bayern ein wahres Schmuckstück. Warum Grossstadt?**

Grossstadt ist für mich ein Lebensgefühl, ausgezeichnet durch eine weltoffene, zwanglose Gesellschaft. Dasselbe will und wollte ich mit meinem Restaurant bezwecken: Ein Lebensgefühl erzeugen und damit auch bewusst provozieren, da Regensburg ja jetzt per se nicht als Grossstadt wahrgenommen wird und die Leute hier oft auch sehr eingefahren sind. Der schwedische Name «Storstad» ergab sich damals aus der Architektur und natürlich auch aus meiner Liebe zu Schweden im Speziellen.

**Wie vielfältig setzen Sie den Combi-Steam von V-ZUG für die Zubereitung Ihrer Gerichte ein?**

Der Combi-Steam unterstützt uns in vielen Bereichen der Vorbereitung (Gemüse, Backen, etc. ) und vor allem auch im Service (Pochieren von Fisch, Soufflé, Warmhalten etc.).

**Wie würden Ihre Mitarbeiter Sie beschreiben?**

Pragmatisch, kritikfähig und umgänglich.

**Was war das schönste Erlebnis mit einem Gast?**

Eigentlich kann ich das so explizit nicht benennen. Alle Gäste, die das Restaurant zufrieden verlassen sind ein wunderbares Erlebnis für mich.

**3 Worte die Ihren Charakter beschreiben?**

weltoffen, ehrgeizig, ehrlich.

**Finden sich diese Eigenschaften auch in Ihrem Essen wieder?**

unbedingt!

**Wer hat Sie privat und beruflich am meisten geprägt?**

Franz Feckl, mein Lehrchef, hat mich als Koch geformt. Des Weiteren Martin Dalsass, der mir mit seiner ruhigen und besonnenen Art viel für das Leben mitgegeben hat.

**Wo finden Sie den Ausgleich zum Alltag in der Küche?**

Ich verbringe gerne die dreie Zeit mit meiner Frau, beim Yoga und allgemein beim Sport.

**Sie wurden als «Aufsteiger des Jahres 2015» in Deutschland geehrt und kurz nach der Eröffnung mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet. Ihr Grossstadt-Konzept ist ein voller Erfolg. Was wünschen Sie sich für die Zukunft?**

Besonders wünsche ich mir Gesundheit, damit ich weiterhin erfolgreich arbeiten kann. Des Weiteren werde ich in diesem Jahr noch ein zweites Restaurant eröffnen und erfülle mir damit den Traum eines «Casual-Dining- Restaurants» – ich wünsche mir natürlich auch hier grösstmöglichen Erfolg.