

Kochkunst auf Burg Staufeneck

Rolf Straubinger, Sternekoch und Mitinhaber von Burg Staufeneck, erzählt über seinen persönlichen Werdegang und vom Familienunternehmen „Burg Staufeneck“.



BIOGRAFIE

Rolf Straubinger

geb. 1962 in Göppingen, verheiratet, zwei Kinder

Ausbildung zum Koch im Hotel Sonne Post in Murrhardt, sammelte vielfältige weitere kulinarische Erfahrungen im In- und Ausland

seit 1990 zusammen mit Eltern, Schwester und Schwager, Ehefrau Heike und zwei Kindern auf der Burg Staufeneck tätig

1991 Auszeichnung des Restaurants der Burg Staufeneck mit einem Stern vom Guide Michelin

Kurz vor Silvester 1962, nämlich am 29. Dezember, wurde ich als erster Sohn und auch erster Enkel der Familie in Göppingen geboren. Dieses Ereignis wurde, wie kann es auch anders sein, ganz rustikal am Stammtisch vom Burgstüble ausgiebig gefeiert.

Zu dieser Zeit wohnte unsere kleine Familie noch im Gesindehaus auf Burg Staufeneck, wo nach kurzer Zeit auch meine Schwestern Karin und Ulrike das Licht der Welt erblickten. Aber schon im Jahr 1967 stand der Umzug in das geschichtsträchtige „Anselm Schott Haus“ an.

Unser Tagesablauf war bereits zu dieser Zeit von der Gastronomie geprägt. Sobald wir über den Tresen schauen konnten, durften wir dort mithelfen. Manchmal nahm ich auch die Kassengeschäfte am Aufstieg des 27 m hohen Burgturmes wahr. Für den herrlichen Ausblick ins Filstal wurden für Erwachsene 20 Pfennig und für Kinder ein „Zehnerle“ kassiert. So wurde uns die Verbundenheit und Liebe zur Gastronomie bzw. zur Burg Staufeneck schon in die Wiege gelegt.

Die Nachmittage verbrachten wir mit Spielen auf dem Bauernhof und in der angrenzenden Umgebung. Im Alter von fünf Jahren habe ich, wie fast alle Buben, mit dem Fußballspielen bei der TSG Salach begonnen. Schon bald füllte mich eine Sportart nicht mehr aus, so dass der Tischtennis sport noch dazukam. Als 10-Jähriger habe ich mich vom Fußball verabschiedet und wurde Mitglied beim hiesigen Schachenmayer Tennis Club. Das Gymnasium beendete ich nach der 10. Klasse, danach träumte ich von einer Ausbildung zum Tennislehrer. Aber wie heißt es doch in einer alten Lebensweisheit: Träume sind Schäume!

Im Herbst des Jahres 1978 fragte mich mein Vater, ob ich nicht Lust hätte, eine Schnupperlehre im renommierten Restaurant „Sonne-Post“ im schwäbischen Murrhardt zu machen. Mit sehr gemischten Gefühlen und sehr unsicher arbeitete ich dann über Silvester 1978/79 in diesem Betrieb. Nach einer Woche Tätigkeit in der dortigen Küche aber stand für mich fest: „Ich werde Koch.“ Und so begann ich 1979 dort eine dreijährige Ausbildung. Aus

dieser Zeit sind mir noch viele gute Freunde und Vorbilder in bester Erinnerung. Mit sehr viel Ehrgeiz und hoher Motivation habe ich mir damals vorgenommen, einer der „Besten“ dieser Zunft zu werden. Ich habe meine berufliche Ausbildung im Jahr 1981 mit sehr guten Ergebnissen beendet und wurde zudem in den zahlreichen Jugend-Kochmeisterschaften auf Landesebene mehrmals mit vordersten Platzierungen ausgezeichnet. Highlight war der Titel des deutschen Jugendmeisters 1982 in Hannover.

Die in dieser Zeit vom damaligen französischen Jahrhundertkoch Paul Bocuse ins Leben gerufene Nouvelle Cuisine und die entstehende Spitzengastronomie in Deutschland mit Spitzenköchen wie Eckart Witzigmann oder Heinz Winkler hatte mich total fasziniert. So war es für mich eine riesige Freude, dass ich nach meiner Berufsausbildung im Alter von 19 Jahren ein Engagement im Drei-Sterne Restaurant „Tantris“ in München bekam.

Beim anschließenden Wehrdienst wurde ich zum Privatkoch des damaligen Verteidigungsministers, Herrn Dr. Manfred Wörner. Anschließend absolvierte ich vier Semester auf der Hotelfachschule in Heidelberg und schloss diese mit dem Examen als Hotelbetriebswirt ab. In der Freizeit spielte ich damals außerdem mit dem Eislinger Squashclub in der 2. Bundesliga. Im Sommer 1986 erreichte ich sogar den ersten Platz in der baden-württembergischen Rangliste. Im Herbst 1986 habe ich als Saucier und Sous Chef bei Harald Wohlfahrt in der „Traube-Tonbach“ in Baiersbronn begonnen. Danach ging ich in das Zwei-Sterne Haus „Le Cerf“ in Marlenheim. Diese Auslandserfahrung war ein wichtiger Meilenstein meiner beruflichen Laufbahn. Im Januar 1989 verließ ich den Norden Frankreichs. Ich hatte nur noch ein Jahr bis zur Meisterprüfung. Dieses verbrachte ich im Freiburger Colombi, in der Toskana und im Trentino sowie während der Sommersaison an der Cote d'Azur im bekannten Hotel „Negresco“ in Nizza.

Im Anschluss ging es zudem zurück auf die Schulbank, nämlich nach Heidelberg in die Hotelfachschule. Nach meinem erfolgreichen Abschluss zum Küchenmeister in Heidelberg führte der Weg dann endgültig nach Hause in den Schoß der Familie. Dazu kam,



Blick von Burg Staufeneck ins Tal

dass meine Eltern an Weihnachten 1990 einen Teil der Burganlage käuflich erworben haben.

Bereits im Dezember 1991 haben sich die Mühen und Anstrengungen dieser Jahre ausgezahlt. Ich wurde im elterlichen Restaurant mit dem ersten Michelin Stern ausgezeichnet und bin dieser kulinarischen Ehre ohne Unterbrechung bis heute gerecht geworden. 2016 feiern wir also auf Burg Staufeneck: „25 Jahre Michelin Stern“. Andere Auszeichnungen in verschiedenen Restaurant-Führern kamen hinzu. Seit mehr als zehn Jahren darf sich das Burgrestaurant zu einem der TOP 50 Gourmetlokale der Bundesrepublik Deutschland zählen.

Für den Betrieb bedeutete diese Auszeichnung gleichzeitig mehr Nachfrage, eine rasante Expansion und natürlich ein Zuwachs an Aufgaben, auch im administrativen Bereich. Darum bat ich meinen Schwager, in den Betrieb einzusteigen. Meine beiden Schwestern arbeiteten schon von Beginn meiner Tätigkeit auf der Burg im Unternehmen mit. Nach drei Jahren schied Ulrike leider aus dem Betrieb aus, da sie ihrem Ehemann Armin, ebenfalls lei-

denschaftlicher Sternekoch, in das bekannte Restaurant auf dem Fernsehturm in Stuttgart-Degerloch folgte. Karin übernahm daher die Aufgaben im Service und mein Schwager Klaus die Organisation sowie die strategische Weiterentwicklung des Betriebs. Selbstverständlich waren meine Eltern während dieser Zeit nicht aus dem Betrieb und unserem täglichen Geschehen wegzudenken und leisteten Unterstützungen, wo es nur ging.

„Diese Verbundenheit im Landkreis und die Identifikation mit unserem Landkreis müssen gepflegt werden, damit wir uns auch weiterhin von den anderen Landkreisen in Deutschland abheben.“

Rolf Straubinger



Da es das Hotel und weitere Event-Locations wie die Scheune noch nicht gab, eröffneten Klaus und ich mit einem Catering-Angebot ein zweites Standbein. Ganz klein, eher schüchtern, einfach unseren Möglichkeiten angepasst, haben wir begonnen. Das hat sich schlagartig geändert, als wir von 1994 bis 2000 das Catering für das ATP Turnier auf dem Stuttgarter Killesberg übernahmen. Wir waren für das leibliche Wohl von bis zu 55.000 Personen über einen Zeitraum von neun Tagen verantwortlich. Auch viele Unternehmen aus dem ganzen Ländle und dem Filstal durften wir in beeindruckenden Veranstaltungen mit unserem Catering verzaubern.

So blieb es nicht aus, dass sich unser Betrieb ständig vergrößerte. Zu Beginn unserer Zusammenarbeit hatten wir knapp 30 Mitarbeiter, heute sind wir knapp unter der Marke von 100. Dass wir uns niemals auf unseren Lorbeeren ausgeruht haben, dokumentiert die Eröffnung des neu erbauten Burghotels mit 32 Zimmern im Jahr 2002. Im Jahr 2011 wurden wir in Berlin mit der Auszeichnung „Hotelier des Jahres“ belohnt.

Ein glücklicher Umstand war auch, dass ich im Jahr 1993 meine Ehefrau Heike kennengelernt habe. Heike ist ein echtes Schwabenmädle und war bei ihren Eltern ebenfalls in Salach beheimatet. Auch Heike wurde vom kulinarischen Virus ereilt und stieg bei uns auf der Burg ein. Karin hat sie mit offenen Armen empfangen und sie gerne im Service integriert. Beide Frauen sind heute die guten Seelen des Hauses und aus dem betrieblichen Alltag nicht mehr wegzudenken.

Die vierte Generation Gastronomie auf Burg Staufeneck steht auch bereits in den Startlöchern, was vielleicht nicht zuletzt daran liegt, dass der Familienbund eng gestrickt ist und wir selbst in

Salach als Nachbarn harmonisch zusammenleben. Unsere Tochter Annika möchte bis dato eine berühmte Sterneköchin werden. Auch die große Tochter der Familie Schurr möchte in Papas Fußstapfen treten und hat erst kürzlich ihr Studium „Internationales Hotelmanagement“ mit Bravour abgeschlossen. Unser Sohn Lorenz strebt eher eine Karriere im Sportmanagement an. Meine Nichte Theresa macht eine Ausbildung zur Industriekauffrau im Filstal.

Über all die Jahre habe ich an mehreren Wettbewerben in der Gastronomie teilgenommen. Beim Bocuse d'Or 1996 in Lyon, wo ich als Sieger des Deutschen Finales gegen Köche aus 25 Nationen antrat und einen sehr guten fünften Platz erreichte. Zudem wurde ich mit dem Sonderpreis des besten Fischkoches ausgezeichnet. Mein Engagement in den Berufswettkämpfen übertrug ich auch an unsere Auszubildenden. In 25 Jahren wurden in meiner Küche fünf Köche ausgebildet, die mit dem Titel eines Deutschen Jugendmeisters ausgezeichnet wurden. 2003 wurde ich als Top-Ausbilder von Deutschland ausgezeichnet. Bis zum heutigen Tag sind es etwa 100 junge Menschen, die in meiner Küche zu erfolgreichen Köchen/-innen heranwuchsen.

Stillstand ist auf Burg Staufeneck ein Fremdwort. Aus dem ehemaligen Kuhstall wurden die heute sehr beliebte „Burgscheune“ und das dazugehörige Küchenstudio geschaffen. Das Anselm Schott Haus wurde mit acht Hotelzimmern ausgestattet und seit 2013 präsentiert sich das Gourmetrestaurant in neuem Glanz. Seit 2015 erstrahlt unser Wellnessbereich mit neuen Fitness-, Kosmetik- und Massageräumen in freundlichem Licht. Außerdem können unsere Gäste nun den Blick ins Filstal auch aus unserem beheizten Panorama-Außenpool genießen.

Meine Leidenschaft zum Sport blieb. Der Schläger und Ball hat sich allerdings geändert. Im Jahre 1995 habe ich im Urlaub an einem Golf-Schnupperkurs teilgenommen und war als alter Schläger-Sportler sofort fasziniert. Mein Ziel war es, „einstellig“ zu sein, bevor das erste Kind auf die Welt kommt. Dieses Ziel habe ich auch ganz knapp erreicht. Wenn es die Zeit erlaubt, trainiere oder spiele ich gerne Golf, da es ein sehr schöner Ausgleich



Burg Staufeneck

zu meinem Indoor-Job ohne Tageslicht bietet. Und außerdem sind die Möglichkeiten, diesem Hobby nachzugehen, hier im Landkreis hervorragend.

Das Engagement im Golfclub, speziell für die Golferjugend, war mir immer ein großes Anliegen, da die Jugend in jedem Verein, Unternehmen und auch im Landkreis Göppingen die Zukunft ist.

Sehr stolz sind wir auf unsere Mitarbeiter, die uns schon seit vielen Jahren treu zur Seite stehen. Viele kommen aus dem Landkreis, andere zogen zu und gründeten Familien im Schwabenlände. Alles was wir in den letzten Jahren geschaffen haben, war

nur als Team möglich. In einem Familienunternehmen ist es wichtig, dass zwischen den Familien die Chemie stimmt, ein gutes Betriebsklima herrscht und ehrliche Arbeitsleistungen erbracht werden.

Viele unserer Stammgäste sind aus dem Kreis Göppingen und kommen schon seit Generationen auf die Burg und haben den Fortschritt begleitet. Diese Verbundenheit im Landkreis und die Identifikation mit unserem Landkreis müssen gepflegt werden, damit wir uns auch weiterhin von den anderen Landkreisen in Deutschland abheben.