

Genuss mit Stern – gibt es auch in der Oberpfalz

Kulinarisch hat die Oberpfalz einiges zu bieten. Acht Restaurants wurden vom Guide Michelin in diesem Jahr in der Region ausgezeichnet. Neu mit dabei: Christian Fleischmann und sein Team vom „Cheval Blanc“ im „Weißen Roß“ in Illschwang.

Von Evi Wagner

Die ausgezeichnete gastronomische Seite des traditionsreichen ‚Weißen Roßes‘ zeigt sich in Form dieser modernen kleinen Gourmet-Stube“, ist im Guide Michelin Deutschland zu lesen. Und weiter: „Richtig chic ist es hier. Das wertige geradlinige Interieur und ein rustikal-eleganter Touch schaffen einen gelungenen Mix aus Alt und Neu. Geboten werden ambitionierte und interessante klassische Gerichte mit moderner Note. Man kocht mit ausgesuchten Produkten und kombiniert sie ohne viel Spielerei, so sind die Gerichte schön auf das Wesentliche

konzentriert und nicht überladen...“ Der Auszug aus der Speisekarte lässt jedem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammenlaufen: Stör, Kaviar, Feldsalat, Buchweizen. Steinpflanz Rind, Zwiebel, Kartoffel. Und als Dessert: Schokolade, Cassis, Feige.

Mitten in der Oberpfalz

„Der Michelin-Stern ist schon etwas Besonderes“, sagt der frischgebackene Sternekoch Christian Fleischmann vom Restaurant „Cheval Blanc“, um das es in dieser Beschreibung geht. „Wir waren natürlich alle megastolz und sind nun überglücklich. Es ist einfach toll für das Team, toll für die Familie, toll für das Haus – und natürlich toll für die Region. Denn wir sind hier ja nicht in Wien, Hamburg oder Berlin, sondern in Illschwang (Kreis Amberg-Weilburg; Anm. d. Red.)“ Ein Gourmet-Restaurant auf dem Land und mitten in der Oberpfalz – für den Küchenchef, der einige Lehr- und Wanderjahre in der Spitzengastronomie hinter



Christian Fleischmann vom „Cheval Blanc“ in Illschwang (Kreis Amberg-Weilburg) hat sich seinen ersten Michelin-Stern erkocht.

Bild: Evi Wagner



Eine Kreation des Küchenchefs: Rote Garnele, Morchel, Kohlrabi.

Bild: Petra Kellner

sich hat, ist es eben genau das, was den Reiz ausmacht. „Zu uns nach Illschwang fährt man mal nicht mal eben schnell zum Essen. Die meisten Gäste nehmen sich bewusst Zeit zum Genießen.“

Nächste Generation

Im „Weißen Roß“ in Illschwang wurde schon immer gut gekocht. Die Küche von Hans-Jürgen Nägerl, bei dem Christian Fleischmann seine Ausbildung zum Koch gemacht hat und der inzwischen sein Schwiegervater ist, zeichnete sich schon immer durch hohe Qualität aus. Nun

steht die nächste Generation am Herd und das neue Projekt kam dazu, das Restaurant im Wirtshaus sozusagen. Während in einem Raum sich die Feinschmecker aus aller Welt ihr Menü schmecken lassen, stoßen im anderen die Illschwanger mit ihrem Bier an und bestellen gerne mal einen Schweinsbraten. „Die Zeiten, in denen alles so etepetete war, sind Gott sei Dank auch in der Spitzengastronomie vorbei“, sagt Christian Fleischmann. „In unserem Restaurant soll sich einfach jeder wohlfühlen, ob er nun im Anzug kommt oder mit

Jeans und Sneakers.“ Auch wenn es der junge Sternekoch durchaus gerne klassisch mag, liegt ihm das Zeitgemäße am Herzen. „Ich muss Spaß daran haben, das ist das A und O“, sagt er. „Und die Gäste sollen einfach einen Wow-Effekt erleben, wenn das Essen serviert wird.“

Bauernhof und Metzgerei

Was ihm natürlich weiterhin sehr wichtig ist, ist die Qualität der Produkte. „Ich habe das Glück, dass ich aus dem Knoblauchland im Fränkischen komme. Mein Bruder, meine

Schwester und meine Mutter betreiben alle einen Bauernhof und bauen für mich das Gemüse an, das ich haben möchte. Ich weiß also genau, wo alles herkommt, das auf dem Teller landet. Dann haben wir ja auch noch die Metzgerei im Haus, in der wir noch jede Woche selbst schlachten.“

Noch weiß Christian Fleischmann nicht, wann er und sein Team das „Cheval Blanc“ wieder öffnen dürfen. Aber zumindest weiß er ganz genau, auf was er sich am meisten freut: „Auf die Gäste.“

green
CODE®

ist Wohnfühlklima



Rundum behagliche warme Oberflächen.

Wärmestrahlung von der Decke erwärmt Boden, Wände und Möbel – nicht die Luft.



Hausstaub bleibt am Boden – die Luft bleibt sauber und gesund.

Bei nur 5 % Konvektionsanteil entsteht kein zirkulierender Luftstrom, der Staub aufwirbelt.



Im Sommer kühlt die Decke.

Sanft, gesund und lautlos führt sie Wärme aus dem Raum ab.

Menschen brauchen Wohlfühlklima

Die Klimadecke macht Ihre vier Wände behaglich.



Qualität und Innovation – dafür stehen die MEIER Betonwerke seit 1883. An unserem Hauptsitz in Lauterhofen produzieren wir **modernste Mauerwerksysteme** und **Baustoffe aus Beton**. Deshalb arbeiten wir ständig an der Weiterentwicklung unserer Produktpalette und ihrer Qualität. Dieser Weg ist aber nur möglich mit **gut ausgebildeten Mitarbeitern**. Sie sind mit Ihrem Wissen und Einsatz das Fundament für unseren Erfolg und die Garantie, dass es auch in Zukunft so bleibt.

Mehr über uns unter [MEIER-BETONWERKE.DE](https://www.meier-betonwerke.de)

Wir suchen Verstärkung (m/w/d):

› **Betriebselektriker**

› **Kraftfahrer**

Führerschein CE wünschenswert

› **Lagerist/Staplerfahrer**

› **Produktionsmitarbeiter**

mit bzw. ohne Elektrokenntnisse

MEIER
› **BETONWERKE**

Sie fühlen sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, schicken Sie Ihre Bewerbung bitte an:

MEIER Betonwerke GmbH

Zur Schanze 2

92283 Lauterhofen

bewerbung@meier-betonwerke.de

Telefon 09186 918-0

