

Knacker statt Gourmetküche

Anton Schmaus wechselte am Samstag von seinem Sterne-Restaurant an einen Stand auf dem Bio-Bauernmarkt im Gewerbepark. Und half am Ende beim Würstelbraten aus.

Von Claudia Erdenreich

Regensburg. Die herbstliche Kartoffelsuppe war bereits nach einer Stunde aufgegessen, doch Anton Schmaus half danach einfach an der Würstelbude nebenan aus. Am Samstagvormittag lockte der Sternekoch zahlreiche Besucher auf den Bio-Bauernmarkt im Gewerbepark. Dort gab er Suppe aus, bereitete Knackersemmeln mit allem zu und stand für Gespräche zur Verfügung. „Einfach nur herumstehen liegt mir nicht“, begründete Anton Schmaus seinen spontanen Einsatz am Grill.

Für seine Herbstsuppe hatte er ausschließlich regionale Produkte vom Bauernmarkt gewählt. Der Sternekoch kombinierte Kartoffeln mit Petersilienwurzel und Röstzwiebeln und würzte mit Schwarzkümmelöl. Die Suppe hatte Schmaus vorbereitet, auf dem Markt wurde sie von einem für ihn aufgestellten Stand kostenlos zum Probieren ausgegeben.

Die Suppe fand so großen Anklang, dass nach einer Stunde die Töpfe leer waren. Nebenbei riet Schmaus den Gästen, frische regionale und saisonale Produkte vom Markt zu verwenden.

Marktbesucher waren neugierig

Die Marktbesucher waren neugierig und wollten gerne einmal Sterneküche kosten, schilderte Roland Seehofer. Der Geschäftsführer des Gewerbeparks freute sich zusammen mit Markt-Organisator Daniel Frost über den regen Zuspruch. Frost betreibt bereits den Bio-Wochenmarkt am Freitag am Donaumarkt und nun seit einem halben Jahr den Bio-Bauernmarkt am Gewerbepark. „Fünf bis neun Stände sind bisher da“, erklärte Frost, der weitere Standbetreiber sucht. Der Standort auf dem Parkplatz der Einkaufspassage sei ideal, so Frost. Hier kämen viele Regensburger vor allem aus dem Norden



Sternekoch Anton Schmaus wendete gut gelaunt Würstel.

Fotos: Claudia Erdenreich



Gewerbepark-Geschäftsführer Roland Seehofer (links) und Markt-Organisator Daniel Frost freuten sich über den Zuspruch.

her und könnten zudem direkt vor Ort parken. Die Suppenaktion mit Sternekoch Anton Schmaus zählte zu den Attraktionen, mit denen der

Biomarkt sich bekannt machen will. „Anton Schmaus sagte sofort zu“, bestätigte Seehofer. „Das hier ist natürlich etwas komplett anderes

als in der Restaurantküche“, erklärte Schmaus am kleinen Grill. Dennoch bereitete er die traditionelle Regensburger Knackersemmel mit allem mit der gleichen Sorgfalt zu wie seine Menüs. Gut gelaunt reichte er den Imbiss an die Besucher, die ungläubig in der Schlange standen.

Sternekoch Schmaus stammt aus Niederbayern und betreibt in Regensburg die Restaurants Storstad mit der Sushibar Aska, das Fusion-Restaurant Sticky Fingers sowie einen Weinladen und einen Gourmet-Lieferdienst.

Zudem ist er seit 2017 Chefkoch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft. Am Samstag trug der 44-Jährige auf dem Wochenmarkt statt Kochmütze eine schwarze Wollmütze gegen die Herbstkälte und wendete die Bratwürste konzentriert. „Das hier macht auch Spaß“, betonte er.