

BERLINER MEISTERKÜCHE UND BRANDENBURGER PFERDEZUCHT

Sterneköchin mit etwas ausgefallenem Berufsweg, ein Spitzenrestaurant an recht ungewöhnlichem Ort sowie Reitsport und Zucht sehr besonderer Pferde als Hobby

Der parkartige Flinsberger Platz unweit des Hohenzollerndamms wird von Villen gesäumt, dazwischen die Sportanlagen des traditionsreichen Grunewald-Tennisclubs. Ein leises Plopp-plopp aufschlagender Bälle ist zu hören, die terrakottafarbene Fassade des Clubhauses, einer großzügigen Villa aus den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, strahlt mit der Spätsommersonne um die Wette. Clubmitglieder erfrischen sich auf der Terrasse bei Speis und Trank, weit offen stehen die Flügeltüren zum lichten Speisesaal von Frühsamers Restaurant. In der ruhigeren Mittagszeit finden Sonja und Peter Frühsammer etwas Zeit für ein Gespräch. 2005 hatten sie die gastronomische Betreuung des Tennisclubs übernommen und hier zwei Jahre später ihr Restaurant gegründet.

Das ist inzwischen nicht nur von Sportlern und Stammgästen hoch geschätzt, sondern konnte mit seiner einfallsreichen Genussgastronomie auf Spitzenniveau die Herzen Berliner und auswärtiger Gourmets erobern. Sonja Frühsammer wurde zum „Berliner Meisterkoch 2015“ gekürt, war zuvor schon in Insiderkreisen als Spitzenköchin bekannt. „2015 war ein überaus erfolgreiches Jahr. Der Erfolg kam eigentlich schon 2014 mit meinem ersten Michelin-Stern. Wir hatten diese Auszeichnung, ehrlich gesagt, eigentlich ein bisschen schon zwei Jahre früher erwartet, auch wegen der 17 Punkte im Gault Millau. Lange geschah das nicht, und als das dann doch noch passierte, war es eine sehr große Überraschung und Freude,“ meint die zierliche und immer ruhig und freundlich auftretende Sonja Frühsammer.



Sonja Frühsammer in ihrer Küche
Fotos: Monika Strukow-Hamel

Auswirkung der hohen Ehrung seien vor allem im ersten Jahr danach viel mehr Gäste, auch mehr ausländische, gewesen. Mit dem Stern als Auszeichnung bekomme man natürlich auch besseres Personal, das dann statt in der hippen Mitte auch gern im Grunewald arbeiten wolle, und könne noch besser einkaufen. Wieso fiel die Wahl ausgerechnet auf die Club-Villa eines Tennisclubs?

„Auf dieses Objekt sind wir durch den israelischen Botschafter aufmerksam geworden, für den mein Mann kochte. Und als wir das Haus dann kennenlernten, hat es uns verzaubert, und wir haben das Restaurant gemietet. Wir fühlen uns hier unverändert wohl und denken auch bei gewachsener Prominenz nicht an einen Wegzug, sind auch mit dem Club mit der Zeit wie in einer Familie zusammengewachsen.“ Die 47jährige Sonja Frühsammer hat wie viele hervorragende Köchinnen einen beruflichen Seitenweg mit nur wenigen Stationen hinter sich ohne die typische Ochsentour durch die gerade angesagtesten Edelküchen und erklärt dies sehr unpräzise:

„Ich glaube, ich bin Köchin geworden, weil ich so gern esse. Ich hatte während des Studiums schon in einer Küche gearbeitet, dann das Studium gelassen, etwas Sinnvolles getan mit einer Kochlehre bei Siemens, später im „Alt Luxemburg“ noch einmal neu und viel gelernt bei Spitzenkoch Karl Wannemacher. Als ich dann schwanger wurde, habe ich mich erst einmal für die beiden Kinder entschieden und solange die klein waren, als Aushilfe hier und da gearbeitet und so auch meinen jetzigen Mann Peter kennengelernt und in seinem Cateringunternehmen mitgearbeitet.“

Ihren Kochstil zu beschreiben, findet sie recht schwierig. Bekannt sind Äußerungen wie: Ich koche, wie ich koche und wie es mir Spaß macht Oder: Bei mir soll etwas auf den Teller kommen, die Gäste dürfen nicht etwas hungrig vom Tisch aufstehen.

„Wir versuchen, unsere Restaurantküche so zu betreiben, wie wir selber gern essen gehen würden: leicht, ein bisschen witzig und spannend, auch ganz klassisch oder ein bisschen asiatisch, von allem etwas. Mein Mann kann das besser beschreiben.“

Und sie schafft es, eine Art „Understatement-Küche“ zu machen, eine Küche, die man nur mit Konzentration und genauem Hinschmecken selbst erkennt und nicht etwa ausführlich vom Servicepersonal am Tisch erläutert bekommt.

Ob der 22jährige Sohn oder die 20jährige Tochter beruflich in die Fußstapfen der Familie treten wollen und werden, sei eher unwahrscheinlich, aber nicht bedauerlich, wie Peter Frühsammer meint. Letztlich sollten sie werden, was ihnen Spaß macht, vielleicht also Restaurator und Pferde-Tierärztin.

Das erreichte Spitzenniveau ihrer Kochkunst soll natürlich gehalten werden. Wichtig ist den Frühsammers dabei jedoch, gelassen und konzentriert zu bleiben: Nicht an den Gästen vorbei kochen, experimentierfreudig, aber ohne manischen Ehrgeiz und Besessenheit hin auf einen zweiten oder dritten Stern.



Es ist angerichtet

Und während Sonja den Weg zurück in die Küche nimmt, geht die Frage also an Peter Frühsammer, selbst ein ausgezeichneter Berliner Sternekoch. Der meint: „Zu unserer Kochtechnik der Frühsammers: Ich bin eher einer, der mit knappen, schnellen Sachen viel bewirken und bewundert werden will, während meine Frau extrem fleißig und präzise ist in dem, was sie macht. Außerdem hat sie eine außerordentliche Arbeitsorganisation und große Ruhe und schafft es, dass ein Teller so hervorragend zubereitet ist wie der andere.“



Die Tennisclub-Villa mit dem Restaurant zum Gartenbereich und Innenansicht des Frühsammers

Die Witzigkeit des Tellers erklären die Aromen darauf, man sieht das nicht unbedingt, sondern schmeckt sie einfach nur. In den Gerichten meiner Frau kommen die Liebe und das Herz zum Ausdruck, die sie mit auf den Teller legt. Das können nur ganz wenige Köche. Für viele ist unser Beruf nach wie vor Handwerk, mit dem das geforderte Produkt, das auf der Speisekarte steht, abgeliefert wird. Das reicht meiner Frau aber nicht:

Sie setzt eher weniger auf die Karte, packt aber viel Liebe dazu auf den Teller. Darum kocht auch sie hier, und nicht ich. Die Gourmetküche hat sich von dem, was ich kann und weiß, extrem weit entfernt mit Techniken, die ich erkenne, aber nicht beherrsche.“

Als Kostprobe von der Küchenchefin gibt es zum Gesprächsende dann zum Probieren leichte und raffinierte Variationen von der Karotte, blanchiert und sautiert, zu Röllchen und verschiedenen Dreiecken geformt, angerichtet auf einer luftigen Creme, die den Karottengeschmack noch betont.

Nur Islandpferde – eine andere Rasse kommt nicht infrage

Um sich vom anstrengenden Beruf nicht auffressen zu lassen, gehören die Wochenenden der beiden Spitzenköche abseits des Restauranttrubels ihren Isländern unweit von Beelitz im Brandenburgischen. Dort auf dem Lótushof von Beggi und Vicky Eggertsson steht eine kleine Herde eigener Islandpferde. Peter Frühsammer ist außerdem Zuchtwart des Islandpferde-Landesverbandes Berlin-Brandenburg. Diese Entwicklung mag etwas ungewöhnlich erscheinen, aber das Islandpferd ist eine Rasse, die man nicht unbedingt schon in der Jugend kennenlerne, meint Peter Frühsammer, der schon während seiner Kochausbildung am Bodensee beim Reitverein gegenüber dem Hotel für Hilfsarbeiten zum Dank erste Reitstunden erhielt. Im früheren abgeriegelten West-Berlin gab es dann keine Möglichkeiten mehr, was sich erst nach dem Mauerfall änderte.



Sólon, Beggi Eggertsson und Peter Frühsammer

„Wegen besserer Produkte für mein Restaurant hatte ich dann relativ schnell Kontakte zu Bauern im Brandenburger Umland und einem Förderverein in der Nuthe-Nieplitz-Niederung, wo eine Fläche von 250 ha als Vogelnaturschutzgebiet offen gehalten werden sollte. Diese Fläche haben wir bekommen.



Sophia mit Sólon frá Bjólu auf dem Lótushof bei der Landesmeisterschaft

Ich verstand von der Sache eigentlich herzlich wenig, kaufte aber eine Herde von etwa 50 Galloway-Rindern, nicht alle absolut reinrassig – das wäre zu teuer gewesen. Eine Kommission befand dann, dass zu den Rindern als Landschaftspfleger auch noch einige Pferde gestellt werden müssten wegen des anderen Fressverhaltens. Ställe waren nicht vorhanden, also war die Auswahl der passenden Pferderasse vorgegeben: Islandpferde, die ja auch robust sind, im Winter im Freien bleiben können und da nicht so groß, auch in dieser Hinsicht gut zu den Galloways passten. Von Tölt oder Rennpass wusste ich damals überhaupt nichts, wurde aber bezüglich der Rasse Islandpferd in Berlin-Brandenburg zu einer Art Pionier und Wegbereiter.“

Nach einer Unterbrechung und als Tochter Sophia größer wurde und sich ein Pferd wünschte, schlug das „Pferdevirus“ wieder zu. „Das ist ein bisschen wie beim Alkohol oder mit der Schwangerschaft: Ganz oder gar nicht, ein bisschen funktioniert nicht“, meint Peter Frühsammer. „Also – vor Jahren beim Ice-Horse-Wettbewerb der Islandpferde ganz in der Nähe wurde ich ‚rückfällig‘, kaufte nach wenigen Tagen die erste Stute, die meine Frau heute noch reitet, dann einige weitere Zuchtstuten. Ich bin wieder Zuchtwart im Berlin-Brandenburger Landesverband, habe wieder meine eigene kleine Hobby-Isländer-Zucht ‚Von der Rehwiese‘, benannt nach meinem früheren Restaurant. Meine Frau reitet sehr viel und gut und ist gerade Landesmeisterin in der Dressur geworden.“

Tochter Sophia war gerade ein Jahr auf Island, hatte zuvor eine sehr gute Grundausbildung bei den Meisterreitern Eggertsson bekommen, hat bereits ihren Trainer-C-Kurs gemacht und bereitet sich auf die B-Lizenz vor, reitet sehr professionell und wird sicher eine sehr gute Trainerin. Mit Sólon erritt sie in diesem Jahr die Bronzemedaille bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Fünfgang und wird weiter an Sportwettkämpfen teilnehmen.“

Dieser Falbfuchs Sólon frá Bjólu, das sei noch nicht am Rande erwähnt, ist ein echt isländischer Isländer, ein kleiner Star der Familie, den Peter Frühsammer auf der Insel kaufte und nach Brandenburg brachte. Der bildschöne junge Hengst mit weißem Stern auf der Stirn ging im Sport als Fünfgänger schon sehr erfolgreich und vererbt fleißig seine vielen guten Eigenschaften. Könnte es für den pferdeliebenden Meisterkoch auch eine andere Rasse sein? „Für mich kommt keine andere Rasse, kein Araber oder anderes infrage, eher würde ich dann mit der Pferdezucht aufhören. Außerdem mag ich nicht nur diese Pferde, sondern auch das Brandenburger Land und die Leute dort. Auch wenn ich eigentlich aus Süddeutschland komme, fühle ich mich doch eher als „Nordlicht“, das es im Zweifel eher in den Norden statt in den Süden zieht“, so Peter Frühsammers deutliche Antwort.

Die Frühsammers besuchte
Monika Strukow-Hamel.

DIE FRÜHSAMMERS UND IHR FRÜHSAMMERS-RESTAURANT



Die Reiterfamilie mit Herdenmitgliedern



Die Meisterköchin

Peter Frühsammer: Bei der Berufswahl familiär vorbelastet. Nach Lehre und Gesellenprüfung als Koch Stationen der stilprägenden Fortbildung in mehreren Sterneküchen. 1983 eröffnete Peter sein erstes eigenes Restaurant „An der Rehwiese“ in Zehlendorf. 1985 wird das Restaurant mit einem Stern im Michelin ausgezeichnet und Peter Frühsammer ist jüngster Sternekoch.

1996 nach Schließung des Restaurants spezialisiert er sich auf sein Cateringunternehmen „SerVino“, wo Sonja mitarbeitet. 2007 Hochzeit von Peter und Sonja und Start des heutigen Frühsammers Restaurant am Flinsberger Platz in Schmargendorf. Von da an ist Sonja Küchenchefin, Peter Maître, Gastgeber und Sommelier.

Mehr unter:

WWW.FRUEHSAMMERS.DE

Sonja Frühsammer: Nach dem Abitur Kochlehre in Siemens-Kantine mit Casino, Anstellung bei Sterne-Koch Karl Wannemacher im „Alt-Luxemburg“, Einstieg in den Catering-Betrieb von Peter Frühsammer. 2008 wird Sonja von Gastrokritikern und den Berlin-Partnern zum „Aufsteiger des Jahres“ gewählt, dies dann 2014 ebenso von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung. 2013 wird bei den Berlin-Brandenburger Meisterköchen Peter Frühsammer als Gastgeber des Jahres ausgezeichnet.

2014 erhält seine Frau Sonja im gemeinsam geführten Restaurant den Stern von Michelin. Sonja wird von der Jury der Berlin-Partner als erste Frau zum „Berliner Meisterkoch 2015“ gewählt. Die Jury dazu: „Konsequent hat Berlins beste Köchin an Stil und Handschrift gefeilt und eine Küche entwickelt, die nun wahrhaft unverkennbar und in der Hauptstadt einzigartig ist.“ 2016 erscheint ein ausführliches Porträt von Sonja als Köchin des Monats im „Der Feinschmecker“.

Frühsammers Restaurant und Küche:

Das Restaurant befindet sich am Flinsberger Platz 8 im Clubhaus des traditionsreichen Grunewald-Tennisclubs. Das Clubhaus ist die frühere Villa der berühmten österreichischen Operettensängerin Fritzi Massary, erbaut vom Architekten Oskar Kaufmann, bekannt vor allem durch seine Theaterbauten. „Die Massary“ spielte ab 1912 praktisch nur noch Hauptrollen und war die berühmteste Soubrette ihrer Zeit. 1932 musste sie vor den Nazis fliehen.

Das Restaurant, zu dem auch ein kleiner Terrassenbereich gehört, befindet sich im lichten Wintergarten mit großen Fensterfronten zu den Tennisplätzen. 40 Plätze, familiär-freundliche, unaufdringlich-elegante Atmosphäre. Das Restaurant Frühsammers steht auf der Bestenliste in Berlin auf Platz 10, ein Stern, 17 Punkte von 20 möglichen im Gault Millau. Als modern, frisch und entspannt, nicht mit verschnörkeltem Chichi und angeberischer Artistik, sondern um das Wesentliche, um die schlichte Schönheit des Aromas bemüht, wird die Küche von der Fachpresse beschrieben.

Sterneküche am Abend mit Vier- bis Sechsgangmenüs und Preisen ab 100 Euro sowie „Frühsammers Abend“ als kulinarische Reise durch die Genuss-Küche und in besondere Keller; Landhausküche tagsüber mit kleiner Karte im Bistrobereich. Gelegentlich Kochkurse und Weinseminare, Catering.

FRÜHSAMMERS
RESTAURANT

Flinsberger Platz 8
14193 Berlin-Wilmersdorf
Telefon: (0 30) 89 73 86 28
Handy: (01 72) 3 00 22 87
WhatsApp: (01 72) 3 00 22 87
E-Mail: info@fruehsammers.de



ANZEIGE