



1 Meter 93 purer Genuss

Uwe Weber ist nicht nur einer der sympathischsten, sondern auch einer der besten Köche der gesamten Region, und seine Kochkurse gehören folgerichtig zu den begehrtesten in der Genussakademie – ein guter Grund, ihm einen Besuch abzustatten.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Stellen Sie sich einen Koch vor, wie ihn Kinder zeichnen. Vielleicht nicht mit Kochmütze, aber auf jeden Fall groß, in eleganter Kochjacke, natürlich mit leuchtenden Augen und jenem smarten Lächeln als ein Versprechen, das schließlich auf dem Teller eingelöst wird. Das ist Uwe Weber – ein Mann, der in seinem Leben vielleicht noch viele weitere Talente mitgebracht hätte, aber schon ganz früh wusste, dass er eigentlich nur das eine will: kochen! Genauer: Metzger und Konditor hätten es durchaus auch sein können, doch der schlaue kleine Uwe ahnte schnell, dass man als Koch beides verbinden kann und gleichzeitig noch mehr bekommt: Zugang zu einer Kunst, die Menschen verbindet.

Koch aus Harmonie

Der gebürtige Usinger Uwe Weber wuchs in einer großen Familie auf. Ob die Kinder nach dem Fußball oder Vater und Großvater nach der Arbeit: Alles traf sich anschließend beim Kochen und Genießen, Harmonie, wie man sie heute fast nur noch in der Werbung findet. Man wohnte im kleinen Laubach im Taunus, und die Welt war in Ordnung. Kochen war Privatsache, es gab zwar einen Onkel, der im fernen Finnland als Koch arbeitete, doch davon wusste Uwe nichts. Er spürte einfach den Reiz der Kreativität und war zudem von der Natur mit einer außergewöhnlichen Sensorik ausgestattet: Riechen und Schmecken waren für ihn schon damals etwas ganz Besonde-

res, und so wechselte er nicht aufgrund schlechter schulischer Leistungen, sondern schlicht aus brennender Ungeduld von der Real- auf die Hauptschule, um zügig die Ausbildung am Herd beginnen zu können. Seine erste Bewerbung schlug gleich voll ein: Weber lernte im Königsteiner Hotel Sonnenhof.

Vom Sonnenhof nach Übersee

Nach drei Jahren hatte Weber fertig, doch es gefiel ihm hier in der Nähe seiner Heimat so gut, dass er im Sonnenhof weitere dreieinhalb Jahre lang sämtliche Posten der Küche bis zum Chef de Partie durchlief. Aber ein Koch muss nun mal wandern, also zog es ihn schließlich nach Nürnberg ins Restaurant Schwarzer Adler, damals noch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – ein steiler Aufstieg für einen jungen Koch. In der fränkischen Metropole begann er als Commis, arbeitete weiter als Chef Gardemanger und ging schließlich nach zwei Jahren als Chef Pâtissier, eine Reihenfolge, die Webers unterschiedliche Fähigkeiten eindrucksvoll dokumentiert. Dann ging es wieder eine Stufe hinauf in Heinz Winklers Residenz nach Aschau, über der drei Michelin-Sterne leuchteten und wo er als Entremetier wichtige Erfahrungen sammelte. Nun wurden die Grenzen zu eng, es ging nach Übersee: Ein brandneues Restaurantprojekt in Palm Beach, Florida, lockte mit dem Job als Stellvertretender Küchenchef, sechs Monate später übernahm Weber hier die Stelle als Küchenchef, und die beeindruckende Liste der Stammgäste – von Donald Trump über Bernhard Langer bis zu Alanis Morissette – zeugt von seinem Erfolg.

Back on the block

Zwei Jahre dauerte sein Engagement in den USA und sein guter Ruf sprach sich bis über den großen Teich in die Heimat herum: Das Colombi in Freiburg suchte einen Chef Gardemanger, fand ihn in Weber, und der arbeitete sich auf diesem traditionsreichen, harten Pflaster binnen zwei Jahren bis zum Souschef empor. Haben Sie mitgezählt? Zwei Jahre war bisher die magische Distanz, die es Weber nach seiner Ausbildung am Herd eines Restaurants hielt, doch nachdem ihn Stefan Allgeier in sein Restaurant Zum Grünen Wald als Küchenchef berufen hatte, warf ihn auf einmal ein Kreuzbandriss neun Monate aus dem Rennen. Kein Grund, untätig zu sein – in dieser Zeit machte Weber zügig seinen Küchenmeister, bevor nach der Gesundung wiederum das Colombi lockte, diesmal mit dem Posten des Küchenchefs. Tolle Idee, doch diesmal war es das Pfeiffersche Drüsenfieber, das den ungeduldigen Kreativkoch mit gerade mal 30 Lenzen wiederum für ein dreiviertel Jahr niederstreckte. Pech für die Freiburger, Glück für die Frankfurter: Webers nächste Station war das Emma Metzler im Frankfurter MAK, wo er sich als Küchenchef schnell in die Herzen seiner Gäste kochte. Ganze viereinhalb Jahre blieb er am Main und lernte während dieser Zeit auch seine Frau Ulla kennen. Die arbeitete damals sowohl als ausgebildete Werbekauffrau als auch als passionierte Gastgeberin und Weinliebhaberin im Service. So begegnete man sich während der Arbeit – schnell dehnte man die gemeinsame Zeit auf das Privatleben aus.

Von der See in den Taunus

Uwe Weber schwelgte also im frischen Eheglück, als die Sea Cloud 2 mit einem Angebot lockte, das man als junger Koch



Vor dem schönsten Haus in Usingen: Uwe und Ulla Weber

einfach nicht ausschlagen kann: In Bilbao ging es an Bord, dann hoch nach St. Petersburg und in Dubrovnik fanden sechs spannende Monate ihr Ende.

Geplant war die Weiterfahrt in die Karibik, doch während eines Landurlaubs hatte sich klammheimlich eine kleine Tochter ins Leben der Webers geschlichen, die nun auf die Welt kam und Webers Wege zurück in Richtung Frankfurt lenkte – im Emma Metzler freute man sich schon auf ihn und so blieb er wiederum ganze viereinhalb Jahre. Irgendwann hört allerdings jeder Koch seine innere Stimme nach dem eigenen Restaurant. Weber folgte diesem Ruf in Richtung seines Geburtsortes Usingen, denn hier hatte die Stadt gerade ein wunderschönes Fachwerkhaus renovieren lassen – ein Schmuckstück, wie gemacht für die Kochkunst eines Küchenchefs, der souverän Regionalität mit Finesse zu verbinden weiß. Am 1. Juni 2014 wurde das essWebers aus der Taufe gehoben.

Eigener Herd ist ...

Hier konzentriert sich der sympathische Küchenchef nun auf seine ausgesprochen hochwertigen, aber nie abgehobene Kochkunst. „Ich werde nie auf das Schmoren verzichten!“, lautet eines seiner Statements. Natürlich wäre ein Michelin-Stern schöne Anerkennung seiner Arbeit, andererseits legt einem die aber auch Fesseln an, die Weber ungern spüren würde. So findet sich auf seiner Karte neben präzise abgestimmten kulinarischen Meisterwerken auch die klassische Roulade, selbstverständlich bildschön auf dem Teller präsentiert, aber so bodenständig zubereitet, wie es seine Stammgäste lieben. Und die kommen auch aus Frankfurt ins verträumte Usingen, um Webers sinnliche Kochkunst genießen zu können. Die Weinauswahl obliegt Ulla Weber, die zwar zahlreiche Aus- und Fortbildungen zum Thema absolviert hat, aber hauptsächlich auf ihren untrüglichen Gaumen vertraut. „Wir haben natürlich eine große Weinkarte mit Gewächsen aus aller Welt, aber unser Hauswein überzeugt

unsere Gäste immer wieder“. Und von welchem Weingut stammt der? Natürlich vom Weingut Weber, allerdings im Badi-schen gelegen und nicht verwandt mit den Usinger Gastgeber.

Geheimnisverrat aus Leidenschaft

In der Küche herrscht Kreativität: Uwe Weber wechselt alle fünf Wochen die Karte, „damit hier niemand rammdösig wird, weil er immer das Gleiche kochen muss“. Auch der Wechsel zwischen den Stationen gehört zur Tagesordnung, schließlich möchte Weber diese positiven Erfahrungen insbesondere an seine Azubis weitergeben. So viele Produkte wie möglich stammen aus der Region: „Taunushirsch gefällt mir allemal besser als der aus Neuseeland“, sagt Weber, und Forelle steht hier gleichberechtigt neben Steinbutt auf der Karte. Das Wichtigste? „Jeden Tag mit Freude und Spaß an den Herd zu gehen!“ Eine Einstellung, die Weber auch in seinen ausgesprochen beliebten Kochkursen vorlebt und vermittelt. Hier zeigt sich der Mensch Uwe in seiner ganzen Vielfalt: Weber nimmt seine Kursteilnehmer förmlich an der Hand und macht aus seinem Seminar schnell eine kleine Küchenparty, während der allerdings auch handfest angepackt wird. In der so gemütlichen wie perfekt ausgestatteten Küche des Restaurants gewährt er tiefe Einblicke in seine inspirierte Kochkunst, die nicht nur aufgrund der Tatsache, dass Weber trotz seiner Engagements in diversen Sternerestaurants nie die Bodenhaftung verloren hat, sondern vor allem aufgrund seiner Liebe zu traditionellen Rezepten immer auch am eigenen Herd nachvollziehbar bleibt. Da heißt es etwa „Fish & Chips mit Grießsoß“, ein Erbsenschaumsüppchen folgt, bevor es mit einem ganzen Seeteufel auf Peperonata kulinarisch auf das weite Mittelmeer geht. Das Finale findet dann wieder im Taunus statt: Diese Quarkkeulchen mit Vanilleeis sind einfach wundervoll und auch zu Hause pures Glück auf der Hüfte. Die Zukunft? Weber wünscht sich, dass die Genießer des Vordertaunus endlich verstehen, dass der „Wall“, also die Saalburg, seit der Erfindung des Automobils problemlos zu überwinden ist – wir haben von Frankfurt nach Usingen vor Webers Restaurant gerade mal 35 Minuten gebraucht, und wer das für ein Restaurant dieser Kategorie ausgesprochen gastfreundliche Preisgefüge auf der Karte studiert, erkennt schnell, dass da auch noch eine Übernachtung in einer Usinger Pension drin ist. „Ich möchte meinen Gästen das Gefühl geben, einen Kurzurlaub im Taunus zu erleben.“ Passt!

SPITZENKÜCHE AM MARKT MIT UWE WEBER

MENÜ:

Fish & Chips mit „Grießsoß“
Erbsenschaumsüppchen
Ganzer Seeteufel auf Peperonata im Ofen gegart mit Pesto-
Quarkkeulchen mit Vanilleeis

TERMINE:

So, 29.01.17, 16.00-21.00 Uhr
So, 05.02.17, 16.00-21.00 Uhr
Mo, 13.02.17, 16.00-21.00 Uhr
So, 05.03.17, 16.00-21.00 Uhr

EssWebers / Küche am Markt, Markplatz 21, 61250 Usingen
Tel. 06081/5763760, www.esswebers.de
Mo 12-14.30 Uhr, Di-Fr 12-14.30 und 18-23 Uhr, Sa 18-23 Uhr, So 9-14.30 Uhr

KOSTEN pro Kurs:
98 € | 88 € mit Genuss-Card inkl. Softdrinks