

# Domizil der Feinschmecker

Restaurant „Rocus“ in Baunach von „Gault & Millau“ und „Gusto“ ausgezeichnet

„Haute cuisine“ in Franken und dann noch mitten auf dem Land: Gibt es das? Ja, und zwar in dem reizvollen Städtchen Baunach. „Rocus“ heißt das Restaurant: Hört sich fremdländisch an, ist aber ganz einfach, setzt es sich doch aus den Vornamen der Besitzer und Betreiber, Marcus Bluszcz und seiner Ehefrau Rosa zusammen. 2002 erwarb das Ehepaar den altehrwürdigen, rund hundert Jahre alten

Bahnhof in Baunach und restaurierte mit erheblichen finanziellen Aufwand das denkmalgeschützte Gebäude in den nächsten Jahren. Silvester 2006/07 war es schließlich soweit, der Gourmet-Tempel wurden in gebührendem Rahmen eröffnet. „Wir wollten damit ein Alternativprogramm zur durchaus guten fränkischen Küche bieten“, erzählt der 45-jährige Küchenchef, der bereits seit 28 Jahren kulinarische

Köstlichkeiten auf den Tisch zaubert. Geleitet hat der gebürtige Baunacher die Kochkunst im Hotel National in Bamberg, danach zog es ihn in die große weite Welt, wo er die internationale Küche kennen lernte. Zehn Jahre sammelte Bluszcz Rezepte und Kocherfahrungen in Spanien, der Schweiz und in Tunesien. Die französische Hochküche ist ihm ebenso vertraut, „aber im Herzen bin ich Spanier“, berichtete der Baunacher, der nun bereits mit seinem Restaurant den siebten Geburtstag feiern durfte. Gefühler Spanier wohl auch deshalb, weil er seine Ehefrau Rosa auf seiner kulinarischen Weltreise eben in Spanien kennen- und lieben lernte und beide seitdem im Leben und im Restaurant ein perfektes Paar abgeben. Marcus ist der Herr der Küche, Rosa ist die gute Seele des Restaurants, die den Gästen jeden Wunsch von den Augen abliest und dafür sorgt, dass der Service ebenso vorzüglich ist wie das Essen selbst. An den Kochtöpfen und Pfannen wird Marcus Bluszcz vom gelernten Koch

Mischa Schütz als „rechte Hand“ bestens unterstützt. Mit zum Team gehört auch Azubi Carsten Wolf, der im dritten Ausbildungsjahr ist und längst überall da hilft, wo es „bräut“.

Oberstes Gebot für Chef Marcus ist die beste Qualität sowohl bei Essen als auch bei den Getränken. Dafür fährt er fast täglich auf den Nürnberger Großmarkt und zur Frischmarktküche. Dort gibt es zartes, abgelenktes Fleisch aus Argentinien oder den USA, aber auch Fisch oder Meeresfrüchte. Dazu gibt es natürlich auch Gemüse aus dem Bamberger Land und regionale Zutaten. So dürfen zum Beispiel leckere Steinpilze aus fränkischen Wäldern zur Pilzsaison nicht fehlen. „Fleisch ist eben nicht Fleisch“, stellt der erfahrene Küchenchef fest, „es kommt darauf an, wie es gereift ist, Mastvieh ist ebenso wie Massentierhaltung verpönt und Geflügel beziehen wir ausschließlich aus dem französischen Bresse, das in dieser Beziehung europaweit einen exzellenten Ruf genießt.“ Die Gäste des „Rocus“ kommen nicht nur aus der näheren Umgebung, sondern aus ganz Franken von Nürnberg über Würzburg bis Coburg. Richtige Genießer scheuen auch nicht weitere Anreisen: Sie haben das Restaurant „Rocus“ in den verschiedenen Restaurantführern entdeckt und verbindet oft einen Besuch der Weltkulturerbestadt mit einem Ausflug ins ländliche Baunach und einen Viergängen-Menü, dass in Franken seinesgleichen sucht. „Wir haben für uns und unsere Gäste eine Nische entdeckt

mit einer Speisekarte, die anders ist, als die der ungezählten fränkischen Brauereien, Kellerwirtschäften und Speiserestaurants. Bei uns gibt kein Schäufelr oder fränkische Klöße, dafür können sich unsere Gäste mit Schulter vom Milchferkel, Hummer oder Mondfisch, der auch Gotteslachs genannt wird, verwöhnen lassen.“ Dabei wird die Speisekarte jede Woche drei- bis viermal umgeschrieben, so dass auch anspruchsvolle Gäste, die öfter mal vorbeischauen, schwerlich zweimal dasselbe essen dürften.

Besonders stolz ist Marcus Bluszcz auf seinen Weinkeller, den Gäste schon beim Eintreten in den großen Speisesaal durch eine große Glasscheibe im Boden erspähen können. Im Kerkenschein lagern im unterirdischen Gewölbe 150 Positionen Wein, die meisten davon aus Spanien, aber auch ein fränkischer Bocksbeutel lädt zum Dämmerstapfen oder zum kulinarischen Hauptgericht ein. Das alles trägt dazu bei, dass das Restaurant „Rocus“ in der Ausgabe 2013 des Restaurantführers „Gault & Millau“ von den Testessern 14 von 20 möglichen Punkten zuerkannt wurde. „Dies ist sogar ein Punkt mehr als im letzten Jahr“, ist Marcus Bluszcz begeistert, der damit das beste Restaurant im Landkreis führt und im letzten Jahr unter den 867 besten Restaurants in ganz Deutsch-

land rangierte und nun wohl noch ein paar Plätze gutmachen wird. Hinzu kamen noch drei „Rote Bestenliste“ als Wertschätzung für den Servicebereich, worüber sich natürlich Ehefrau Rosa besonders freut. Nicht weniger geizte der Restaurantführer Gusto bei der Bewertung der Kochkünste von Marcus Bluszcz und zeichnete ihn als besten Koch im Raum Bamberg aus.

Mit 80 Plätzen ist der „Rocus“ bestens geeignet für Familienfeiern oder größere Gesellschaften, im Sommer laden Terrasse und Hof zu Verweilen ein. Die Bahn fährt den Baunacher Bahnhof immer noch an, so kann jeder im Stundentakt den „Rocus“ ohne Auto erreichen und nach fürstlichem Mahl und vielleicht auch ein paar Gläsern Wein sicher die Heimreise antreten. Unter der Woche findet man in der Regel immer ein Plätzchen, am Wochenende empfiehlt Marcus Bluszcz Reservierung unter Tel. 09544/20640. Geöffnet ist das Restaurant „Rocus“ Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:30 Uhr, Freitag, Samstag und Sonntag, von 12 bis 14 und ab 17:30 Uhr, Montag ist Ruhetag. nige



Die Meisterköche Mischa Schütz (li.) und Marcus Bluszcz (re.) bereiten die Speisen zu, die Rosa Bluszcz mit ihrem Team serviert. Foto: nige

## Restaurant Rocus

Köstlich speisen in Baunach!

Verehrte Gäste,

wir möchten uns auf diesem Wege für die Treue in den letzten 7 Jahren recht herzlich bedanken.

Nur durch Ihre Treue war es uns möglich, die verschiedenen Auszeichnungen zu erringen.

Vielen lieben Dank!  
Familie Bluszcz mit Team

Am Ostersonntag und Ostermontag empfehlen wir unseren Mittags- und Abendtisch u. a. unser spezielles Ostermenü

**PAULANER**  **KönigPilsener**

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag ab 17.30 Uhr

Freitag bis Sonntag 12.00–14.00 Uhr, abends ab 17.30 Uhr  
Bahnhofstr. 16 · 96148 Baunach · Tel. 0 95 44 / 2 06 40

## METRO

Cash & Carry Deutschland

Großmarkt Nürnberg-Buch · METRO Cash & Carry Deutschland GmbH  
Bucher Hauptstr. 40 · 90427 Nürnberg · Internet: www.metro24.de  
Telefon 09 11/99 38-1 60 · Telefax 09 11/99 38-2 17 · fisch.049@metro-cc.de  
Member of METRO Group

## HSG

...und alles ist O.K!

HEIZUNG SANITÄR GEHRING GMBH

Kraibergstraße 6

96148 Baunach

Telefon 0 95 44/94 10-0

### Die besten Wünsche zur Auszeichnung

### Wäsche & Service SCHICK

Bamberger Straße 32

96250 Ebsenfeld

Telefon 09573/48 06

Wir gratulieren zur Auszeichnung!

## DHS

### DHS Hygiene-Systeme Honold GmbH

Waschraum-Hygiene

Hygiene-Produkte · Insektenbekämpfung

Hangstraße 2 · 96129 Strullendorf

Telefon 0 95 05 / 55 55

Fax 4 99 · www.dhs-honold.de



**PLANEN GESTALTEN EINRICHTEN**

LOST AM LEBEN

## SHOWROOM

Markusstraße 12A · 96047 Bamberg  
Tel. 09 51/96 51 20 · www.mueller-7.de

LIZ – DAS ETIKETT GUTER HÄUSER.



www.liz-privatquelle.com



TABAKFACHGROSSHANDEL  
AUTOMATENSERVICE  
GASTRO-SERVICE  
TABAKWARENFACHGESCHÄFT

Laubanger 12 · 96052 Bamberg  
☎ 09 51 / 9 62 35 - 0  
Fachgeschäft · Hauptwachstr. 17  
96047 Bamberg · ☎ 09 51 / 9 62 35 -16

Ihr Partner vor Ort für Versicherungen und Vorsorge

Versicherungskaufmann  
**Udo Weidhaus**  
Hauptstraße 52  
96191 Viereth-Trunstadt  
Telefon 09503 921300  
Fax 09503 921301  
Mobil 0172 3763298  
udo.weidhaus@zuerich.de





## GEORG SCHULER

Erfrischungsgetränke – Herstellung  
Mineralwasser – Fruchtsäfte – Spirituosen  
Weine – Kohlensäure

96052 Bamberg, Dieselstr. 13, Tel. 09 51 / 6 14 35, Fax 60 21 82