

Stadt & Land- Gespräch

von
**Nadine
Nüsslein**



n.nuesslein@franken.de

In der Region gibt es ein Domizil für Feinschmecker! Es ist das Restaurant „Rocus“ in Baunach, das von „Gault & Millau“ und „Gusto“ ausgezeichnet wurde. In der Ausgabe 2013 des Restaurantführers „Gault & Millau“ wurde von den Testessern 14 von 20 möglichen Punkten zuerkannt. „Dies ist so-

gar ein Punkt mehr als im letzten Jahr“, ist Chefkoch **Marcus Bluszczy** begeistert, der damit das beste Restaurant im Landkreis führt und im letzten Jahr unter den 867 besten Restaurants in Deutschland rangierte und nun noch ein paar Plätze gutmachen wird. Hinzu kamen noch drei „Ro-



Der Verkaufsleiter Bamberg des Fränkischen Tags, Christoph Einweg (rechts), gratuliert Koch Marcus Bluszczy zu seiner erneuten Auszeichnung.

Foto: Nadine Nüsslein



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

Foto: nge

te Bestecke“ als Wertschätzung für den Servicebereich, worüber sich natürlich Ehefrau **Rosa Bluszczy** freut.

Nicht weniger geizte der Restaurantführer „Gusto“ bei der Bewertung der Kochkünste von Bluszczy und zeichnete ihn als besten Koch im Raum Bamberg aus.

Der Name „Rocus“ setzt sich aus den Vornamen der Besitzer und Betreiber, Marcus Bluszczy und seiner Ehefrau Rosa zusammen. 2002 erwarb das Ehepaar den rund hundert Jahre alten Bahnhof in Baunach und restaurierte liebevoll das denkmalgeschützte Gebäude. „Wir wollten damit ein Alternativprogramm zur durchaus guten fränkischen Küche bieten“, erzählt der 45-jährige Küchenchef, der bereits seit 28 Jahren Köstlichkeiten auf den Tisch zaubert.

Gelernt hat der gebürtige Bau-nacher die Kochkunst im Hotel National in Bamberg, danach zog es ihn in die Welt, wo er die interna-

tionale Küche kennen lernte.

Marcus ist der Herr der Küche, Rosa ist die Seele des Restaurants, die den Gästen jeden Wunsch von den Augen abliest. An den Kochtöpfen und Pfannen wird Marcus Bluszczy vom gelernten Koch **Mischa Schütz** als „rechte Hand“ bestens unterstützt. Mit zum Team gehört auch Azubi **Carsten Wolf**, der im dritten Ausbildungsjahr ist.

Oberstes Gebot für Chef Marcus ist die beste Qualität sowohl bei Essen als auch bei den Getränken. Besonders stolz ist er zudem auf seinen Weinkeller, den Gäste schon beim Eintreten in den großen Speisesaal durch eine Glas-scheibe im Boden erspähen können. Im unterirdischen Gewölbe lagern 150 Positionen Wein, die meisten davon aus Spanien, aber auch ein fränkischer Bocksbeutel lädt zum kulinarischen Genuss ein. Weitere Infos unter Tel. 09544/20640 oder unter www.restaurant-rocus.de