

## Storstad – Restaurant von Anton Schmaus

### Nach den Sternen greifen



*Anton Schmaus, Sternekoch,  
Inhaber Restaurant Storstad, Regensburg*

In der Altstadt von Regensburg, in der Nähe des Doms, liegt versteckt in einem kleinen Gässchen ein Restaurant der besonderen Art. Liebhaber der Spitzengastronomie finden hier seit 2014 das einzige Sternelokal der Oberpfälzer Metropole, das Storstad. Wir haben den Restaurantbesitzer und Sternekoche Anton Schmaus besucht:

***Herr Schmaus, was haben Sie gemacht, als am 6. November 2014 ihr Telefon klingelte und Sie von dem Guide Michelin-Stern für Ihr neues Restaurant Storstad erfahren haben?***

Schmaus: Ehrliche Antwort? – Wir haben alle zusammen so richtig und ausgiebig gefeiert, mein Team und ich. Spitzengastronomie ist nie der Erfolg

eines Einzelnen. Der Chefkoch ist der Impulsgeber, das Zugpferd, wenn Sie so wollen. Aber einen Stern holen Sie immer nur, wenn die Teamleistung in der Küche und im Service stimmt.

---

*»Spitzengastronomie ist immer eine Teamleistung«*

---

Zudem waren wir sehr glücklich, dass wir es nach dem Stern in meinem ersten Lokal, dem Historischen Eck, zum zweiten Mal geschafft haben mit einem Stern ausgezeichnet zu werden. Und das schon wenige Monate nach der Eröffnung.

***Woher kommt Ihre Leidenschaft fürs Kochen?***

Schmaus (schmunzelt): Das liegt wohl in der Familie. Meine Eltern führen bereits in der 13. Generation einen Hotelbetrieb mit Restaurant. Ich habe mich wohl schon in der Jugend mit dem Gastronomievirus infiziert.

***Und wie wird man dann Sternekoch?***

Schmaus: Ich hatte das Glück nach dem Abitur bereits meine Lehre in einem Sternelokal, dem Landhaus Feckl, machen zu können. Das war ein phantastischer Einstieg in dieses Metier. Schon ganz jung konnte ich jeden Tag erleben, was in der Küche gefordert wird, aber auch spüren, dass mir das so richtig liegt. Nach der Lehre habe ich mich dann gezielt international in der Spitzengastronomie beworben. Mein Weg führte mich dabei nach Lugano über St. Moritz und Stockholm bis nach New York, wo ich in 2- und 3-Sternrestaurants gekocht habe. Das war eine wirklich gute Schule.

***Aber eine Kochlehre und internationale Erfahrung allein garantieren doch sicher noch keinen Stern?***

Schmaus (lacht): Nein, das sicher nicht. Den Stern kann sich jeder selbst erkochen, wenn das Konzept stimmt.

***Was ist dann Ihr Erfolgsrezept im Storstad?***

Schmaus: Das sind für mich vier Komponenten: Qualität der Küche, Service, Ambiente und Entertainment. Wir haben auf unserer Speisekarte täglich experimentelle regionale Küche genauso wie exotische, internationale Gerichte. Und für die Gäste an unserer Bar gibt es auch Burger, für den kleinen Hunger. Auch im Service beschäftigen wir selbstverständlich nur Mitarbeiter, die ihrem Beruf jeden Tag mit Leidenschaft nachgehen.

---

***Innerhalb von nur vier Jahren gleich zweimal einen Michelin-Stern erkocht***

---

Die Inneneinrichtung ist geprägt von meiner persönlichen Vorliebe für klares nordisches Design, die bei meinem Aufenthalt in Stockholm geweckt wurde. Auch unser Restaurantname ist deshalb

schwedisch. Storstad bedeutet Großstadt. Für die Unterhaltung der Gäste sorgt am Abend ein DJ. Das mögen unsere Gäste.

***Sie kochen aber nicht nur für Gourmets, sondern auch für ›normale‹ Leute im Fernsehen.***

Schmaus: Über das Angebot vom Bayerischen Fernsehen und dann auch noch vom Privatsender RTL habe ich mich sehr gefreut. In Deutschland gibt es immerhin 220 Sternelokale und nicht jeder Küchenchef wird auch Fernsehkoch.

---

***»Ich bin Koch aus Leidenschaft«***

---

Es ist mir ein Vergnügen, regelmäßig für so viele Menschen zu kochen. Und es macht mir großen Spaß, Rezepte zu entwickeln, die auch zu Hause nachgekocht werden können.

***Sie haben in wenigen Jahren schon viel erreicht. Gibt es trotzdem weitere neue Projekte?***

Schmaus: Ja, natürlich. Aktuell arbeite ich an einem Kochbuch, das schon 2015 auf den Markt kommen wird.

***Wir wünschen viel Erfolg und bedanken uns für das Gespräch.***

Beteiligungsart: stille Beteiligung/Mezzaninekapital – Beteiligungsanlass: Existenzgründung – Branche: Spitzengastronomie