

R e s t a u r a n t

# HORVÁTH



## Pressemitteilung

HORVÁTH  
Paul-Lincke-Ufer 44A  
10999 Berlin  
Tel. +49 (0)30 61289992  
E-Mail: mail@restaurant-horvath.de

Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag von 18:30 Uhr bis  
22:00 Uhr

### Sebastian Frank kocht im HORVÁTH in Berlin-Kreuzberg

Berlin, September 2018 – Im HORVÁTH kommt österreichische Tradition auf den Teller – aber ganz anders, als man sie erwartet. Bei Sebastian Frank fängt Kochen mit der Erinnerung an seine Kindheit an. Der 2-Sterne-Koch interpretiert die österreichische Küche neu. Sebastian Frank: „Ich möchte der österreichischen Küche eine Bühne verschaffen, auf die die kulinarische Welt blickt.“

Ein Produkt ist für Sebastian Frank ebenso wichtig wie das andere. Gemüse, Fleisch oder Fisch – sie alle sind gleichberechtigte Akteure auf dem Teller, die in ganz unterschiedliche Rollen schlüpfen können – vom Gewürz, Konsistenzgeber oder Aromaträger bis hin zum Hauptdarsteller ist alles möglich. Der Küchenchef beschreibt seine Herangehensweise damit auch als emanzipatorische Küche. Indem er die einzelnen Bestandteile emanzipiert betrachtet, löst er traditionelle Regeln auf. Mit Fleisch, Fisch oder Gemüse auf einer Ebene verschwimmt auch eine Unterscheidung zwischen vermeintlich einfachen und luxuriösen Produkten.

Dabei liegen dem Sterne-Koch eine hohe Qualität der Produkte und vor allem der bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln am Herzen. Bei der Auswahl konzentriert er sich auf Produkte aus der Region und seiner Heimat, dem Binnenland Österreich. Der Koch aus Leidenschaft baut Kräuter und Pflanzen für sein Restaurant auf seiner Dachterrasse selbst an und präzisiert mit seiner individuellen Gemüseküche seine Küchenlinie. Im HORVÁTH findet man keine Ananas, keine Chilischote und kein argentinisches Rindfleisch. Viel lieber arbeitet der Koch mit Brombeeren, Sellerie und einer brandenburgischen Rehkeule. Auch Olivenöl sucht man im HORVÁTH vergeblich, stattdessen kommt Schmalz in die Pfanne oder hochwertige Pflanzenöle, die der österreichischen Flora und Fauna entstammen.

„Für mich ist es die größte Herausforderung, mich zum 100. Mal mit einer Sellerie auseinanderzusetzen und sie immer wieder in eine neue Kreation zu verwandeln,“ sagt Frank. Bewusst entzieht sich das HORVÁTH dem gängigen Luxus und der gelernten Exotik und erzeugt dadurch eine neue Dimension von Genuss und Qualität, die auf moderner Bodenständigkeit basiert und von einer großen Liebe zur Kochkunst getragen wird. Sebastian Frank hat in den letzten Jahren seine eigene Handschrift entwickelt. Seine einzigartigen Kombinationen aus Kontrasten, Aromen und unkonventionellen Ideen gelten in Berlin als wagemutige Küche.

Das Restaurant Horváth hat 50 Sitzplätze und ist mittwochs bis sonntags von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet. Reservierungen über Tel. +49 (0)30 61289992 oder E-Mail: mail@restaurant-horvath.de.

## **Über Sebastian Frank**

Für den gebürtigen Österreicher war es schon als Kind selbstverständlich, am Herd zu stehen. Als 13-Jähriger fand er sich allein unter 15 Mädchen im Hauswirtschaftskurs der Schule wieder und wusste sofort, dass er in der Küche seine Berufung gefunden hat. Die Ausbildung absolvierte Frank im Vier-Sterne-Hotel „Wende“ in Neusiedl am See. Es folgte mit dem „Steirereck“ in Wien das beste Restaurant Österreichs. Nur wenige Jahre später arbeitete er bereits als Sous-Chef im namhaften „Interalpen Hotel Tyrol“. Von dort zog er mit seiner Lebensgefährtin Jeannine Kessler 2010 nach Berlin, um mit 29 Jahren Küchenchef im traditionsreichen Restaurant HORVÁTH zu werden. Hier erkochte er sich innerhalb eines Jahres seinen ersten Stern des Guide Michelin. Nachdem Sebastian Frank und seine Lebensgefährtin ab dem 1. Januar 2014 das Restaurant HORVÁTH übernommen hatten, wurde Frank 2015 mit seinem zweiten Stern ausgezeichnet. Der Gault Millau listet das Restaurant mit 17 Punkten, der Feinschmecker mit 4 F's von 5. 2017 zeichnete die Jury der Berliner Meisterköche Sebastian Frank zum „Berliner Meisterkoch 2017“ aus. Zudem erhielt er Anfang 2018 im Rahmen des internationalen Gastro-Kongresses „madridfusion“ den Titel „bester Koch Europas 2018“. Als gastronomische Traditionsadresse ist das HORVÁTH mittlerweile eines der führenden Gourmet-Restaurants der Stadt.

## **Über das HORVÁTH**

Das 2-Sterne-Restaurant HORVÁTH begeistert mit emanzipatorischer Küche und österreichischer Gastlichkeit in schlicht-elegantem Ambiente inmitten des quirligen Szene-Viertels Kreuzberg. Auf den Teller kommt österreichische Tradition – aber ganz anders, als man sie erwartet: In den letzten Jahren hat Küchenchef Sebastian Frank eine eigene, unverkennbare Handschrift entwickelt, indem er Gemüse, Fleisch und Fisch als gleichberechtigte Akteure auf den Teller bringt. Das Ergebnis ist eine einzigartige Kombination aus Kontrasten, Aromen und unkonventionellen Ideen. Serviert werden seine Kreationen ungezwungen zwischen geschichtsträchtigen, holzvertäfelten Wänden bei Kerzenschein.

###

## **Kontakt und weitere Informationen:**

Agentur für Kommunikation Kerstin Riedel  
Telefon: +49 176 98 353425  
E-Mail: [kerstin.riedel@riedelpr.de](mailto:kerstin.riedel@riedelpr.de)  
Web: [riedelpr.de](http://riedelpr.de)