

Urgemütlich und bayerisch-lecker

Die bekannten Grünbacher Gastronomen Seco und Selim haben in Grünbach das Bräustüberl der Schlossbrauerei übernommen. Jetzt im Sommer bieten sie in der Schank- und Grillhüte im Biergarten besondere Schmankerl an.

Kennen Sie den? Ein Argentinier und ein Türke führen zusammen ein bayerisches Bräustüberl ...". „Ja, den kenne ich. Das ist aber kein Witz, sondern eine tolle Erfolgsgeschichte!“ „Erzählen Sie mal...“ „Also gut: Am 10. Januar 2020 haben Ezequiel Villanueva Stettler, genannt „Seco“, und Selim Karacaoglan das traditionsreiche Bräustüberl im Bockhorner Ortsteil Grünbach übernommen. Seit diesem Tag brummt der Laden, die Bewertungen im Internet sind geradezu überschwänglich. Gelobt werden die urige Atmosphäre, die herzliche Art im Service und die hervorragende Küche.

Für Karl Gratzl, Prokurist und Chef der Schlossbrauerei Grünbach, sind seine Pächter ein absoluter Glückgriff. Schließlich hat der Eigentümer von Brauerei und Wirtschaft in Grünbach, Dipl. Ing. Graf Riprand von und zu Arco – Zinneberg von der Arcobräu in Moos das Stüberl erst vor wenigen Jahren liebevoll saniert und in eine gemütl-

che bayerische Wirtschaft mit traditionellem Flair verwandelt. „Seco und Selim sorgen nun dafür, dass Service und Qualität der Speisen perfekt zum rustikalen Ambiente passen“, sagt Gratzl, der beide schon seit Jahren kennt und sie sowohl gastronomisch, als auch menschlich schätzt.

Mit Ezequiel Villanueva Stettler und Selim Karacaoglan kommen zwei gastronomische Profis zum Zuge. Dass sie ihr Handwerk beherrschen, haben sie in den vergangenen sieben Jahren im Restaurant „Dos Gauchos“ des Golfclubs Grünbach bewiesen. „Dort sind die Anforderungen etwas anderes. Die Gäste haben dort wenig Zeit und die Gerichte mussten möglichst schnell auf den Tisch kommen“, sagt Seco. Der 38-jährige ist der Gebieter der Küche. Geboren ist er im argentinischen Santa Fe, mitten in der Pampa. Nach dem Abitur wollte der junge Mann ein technisches Fach studieren, doch dann entschied sich die Familie, nach Teneriffa zu übersiedeln. Dort zeigten sich

recht schnell seine Talente am Herd und er entschied sich für eine Kochlehre. Und wieder funkte das Schicksal dazwischen, diesmal in Form einer jungen Münchnerin, die er auf der kanarischen Insel kennen- und lieben lernte. Das Paar, das heute verheiratet ist und gemeinsam drei kleine Kinder hat, zog 2008 nach Deutschland und Seco musste erst einmal Deutsch lernen. Da ihm das schnell gelang, kam er bald in der Gastronomie der Therme Erding unter, wo er unter Guido Stocker, dem damaligen Betreiber des „La Cucina“, nach nur einem halben Jahr zum Küchenchef befördert wurde. In der Therme war zu dieser Zeit auch Selim Karacaoglan beschäftigt. Der gebürtige Pfaffenhofener mit türkischen Wurzeln war zu jener Zeit Chef der Poolbar und ebenfalls ein Mitarbeiter Stockers – er hatte in dessen Lokal im Schloss Hohenkammer gearbeitet. Auch in der Biografie des heute 37-jährigen spielte zunächst Technik eine Rolle: Er kam erst nach einer Lehre als Kfz-Mechaniker in den





Service der Gastronomie. Selim, den Verpächter Karl Gratzl als „Ruhepol und Seele des Lokals“ hervorhebt, sei „das Alpha und Omega“. Der stets lächelnde und gut gelaunte Selim ist ebenfalls verheiratet und hat gemeinsam mit seiner italienischen Frau zwei kleine Kinder.

Die beiden Herren entschieden sich, eine gleichberechtigte GbR zu gründen und sich selbstständig zu machen. Nach einem kurzen Umweg übernahmen die beiden dann das Lokal am Golfplatz Grünbach, das sie passend zu den Wurzeln Seco's „Dos Gouchos“ nannten. Dort lernten sie Karl Gratzl kennen, der sein Grünbacher Weißbier natürlich auch an „die zwei vom Golfclub“ verkaufte. Als Seco und Selim ihm anvertrauten, dass sie eine neue Herausforderung suchten, zögerte Gratzl keine Sekunde und verpflichtet das beliebte Duo in Grünbach für sein Bräustüberl.

Ein Argentinier und ein Türke in einem bayrischen Bräustüberl, das sorgt schon ein wenig für Aufsehen, so Gratzl, doch der umtriebige Chef der Brauerei ist voll des Lobes für seine Pächter, „Sie nehmen ihre Aufgabe mit viel Herzblut und Professionalität wahr.“ Gerade den unbändigen Fleiß der beiden hebt er mehrmals hervor. Oberstes Gebot für beide sei dabei Ordnung und Sauberkeit, „Sie haben damals nach der Übernahme die ersten acht Tage nur geputzt und geschrubbt“. Vor allem die Küche sei derart auf Hochglanz gebracht worden, dass sie durchaus als neu durchgehen würde, so Gratzl.

Die moderne Hightech-Küche ist, wie gesagt, das Reich von „Seco“ Villanueva, der seinen Gästen eine äußerst kreative Speisenvielfalt anbietet. Seine bayerischen Ochsenbackerl sind im Wechsel mit Rinderrouladen oder Schweinebacken bereits zu echten

Klassikern im Bräustüberl geworden. Die hauseigenen Suppen zur Vorspeise und Secos selbstgebackene Kuchen sowie sein einmaliges Schokomousse zur Nachspeise entwickeln sich bereits in die gleiche Richtung. Dass der Argentinier seinen Job mit sehr viel Hingabe und Leidenschaft erledigt, sieht man an seinem Ehrgeiz: Nur zwölf Minuten soll es ab der Bestellung dauern, bis der Gast seinen Teller dampfend vor sich stehen hat. „Heiß, frisch und appetitlich anzusehen müssen die Speisen sein, auch wenn das Lokal bis auf den letzten Platz besetzt ist“, sagt er. Ob er die zwölf Minuten immer einhalten kann? „Meistens“, meint Seco und lacht auf seine eigene sympathische Art. Jeder Handgriff sitzt, „ich habe über die Jahre mein eigenes System entwickelt“, sagt der Argentinier. Via Bildschirm sieht er die Bestellungen direkt am Herd stehend, und so geht es immer weiter.

Das Seco ein Verfechter von selbstzubereiteten Speisen ist, das sieht und schmeckt man bis ins Detail. Von den eigenen Röstzwiebeln für den Zwiebelrostbraten bis zum frischen bayrischen Kartoffelsalat zu Würstl und Wienerschnitzel. So wundert die Schätzung Secos nicht, dass er mindestens 90 Prozent aller Gerichte selbst zubereitet. Die Karte hält bayrische Schmankerl wie Surbraten, Wiener Schnitzel, Krustenbraten, Schweinswürstl und panierte Milzwurst ebenso bereit wie knackiges Wok-Gemüse, Pasta in verschiedenen Arten, Gambas Aglio Olio oder frittierte Chipirones. Am Wochenende gibt's dann frischen Schweinebraten und auf Bestellung auch halbe bayrische Enten. Die Bierpflege erledigt Servicechef Selim mit der gebührenden Sorgfalt wie es sich für ein bayrisches Bräustüberl, das mit „hauseigenem Bier“ aus der Brauerei aufwarten kann, gehört. „Die Gäste lieben das Grünbacher Weißbier“ sagt Selim, „aber auch der frische Espresso



so aus der Kaffeesiebmaschine nach dem Essen ist überaus beliebt“.

Jetzt im Sommer bieten die beiden Pächter ihre Schmankeln auch im hauseigenen Wirtsgarten an. Der wurde übrigens im Frühjahr um einen großen Spielplatz für die kleinen Gäste erweitert. So finden auch Familien entspannte Stunden unter den hohen alten Wal-

nussbäumen. Das Highlight aber ist die neue, urige Schank- & Grillhütte. Hier wartet ein riesiger Holzkohlegrill namens „Dirty Harry“ auf die hungrigen Gäste. „Wer am Grill steht, ist selbsterklärend“ meint Seco lachend. Der Argentinier bildet mit dem bayrischen Türk Selim an der Zapfsäule wohl eines der ungewöhnlichsten Duos in der bayrischen Wirtshaus-Szene.

BRÄUSTÜBERL GRÜN BACH

Öffnungszeiten:
wöchentlich von Mittwoch bis Sonntag jeweils täglich von 11 Uhr bis 22 Uhr.
Montag und Dienstag sind Ruhetage.

Graf-Seinsheim-Straße 21 · 85461 Grünbach

Telefon: 08122 / 941 80 72 · www.gruenbacher-weissbier.de