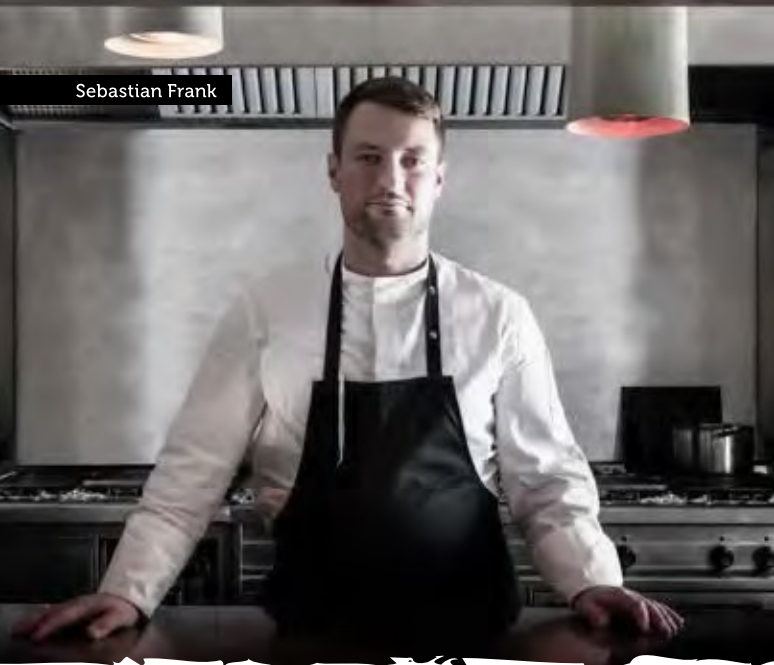


Sebastian Frank



Franz Meilinger



# ZIEMLICH BESTE FREUNDE

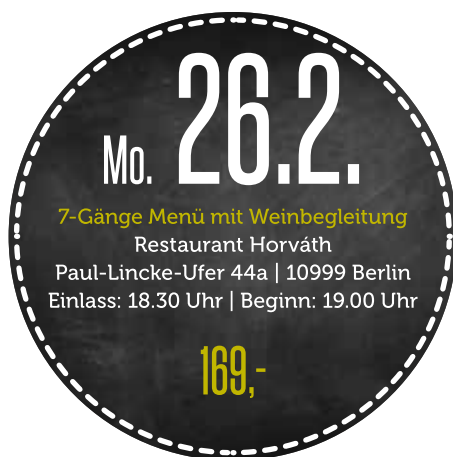
## SEBASTIAN FRANK UND FRANZ MEILINGER

Zwei österreichische Köche, zwei Lebensgeschichten – und eine Freundschaft. Kennengelernt haben sich **Sebastian Frank** 👨🍳👨🍳 und **Franz Meilinger** vor über zehn Jahren. Damals arbeiteten sie beide im noblen Steirereck, einem bekannten Wiener 2-Sterne-Restaurant, Platz zehn der „World's 50 best restaurants“. Sebastian war Chef de Partie der kalten Küche und Franz arbeitete am Fischposten. Freundschaft haben sie recht schnell geschlossen. „Je härter man zusammen arbeitet, desto mehr schweißt einen das zusammen“, sagt Sebastian Frank.

Um wieder einmal gemeinsam hinterm Herd zu stehen, werden die ziemlich besten Freunde Sebastian und Franz zur **eat! berlin** ein 7-gängiges Menü im **Restaurant Horváth** zubereiten. Natürlich wird die österreichische Heimatküche die Hauptrolle spielen: „Vor allem die Produkte aus der Region um die Hohen Tauern, wo der Franz herkommt, werden im Mittelpunkt stehen“, verrät Sebastian Frank.

Für die Weinbegleitung sorgen das **Weingut J. Neus** (VDP) aus Rheinhessen und das **Weingut Hans Wirsching** (VDP) aus Franken.

Aus den Augen verloren haben sich die beiden Freunde nie, obwohl sich die Wege der beiden Köche nach dem Engagement im Steirereck trennten. Se-



bastian Frank ging 2010 ins ferne Berlin, nicht nur der Liebe wegen. Er trat dort seine erste Stelle als Küchenchef im bekannten **Restaurant Horváth** an. Für seine ungewöhnliche Interpretation der traditionellen österreichischen Küche bekam Frank zu Recht viel Lob, holte bereits ein Jahr später den ersten Michelin-Stern. Zusammen mit seiner Lebensgefährtin **Jeaninne Kessler** übernahm er 2014 das bekannte Restaurant am Kreuzberger Landwehrkanal dann in Eigenregie, wurde 2015 zum 2-Sterne-Koch gekürt und 2017 zum „Berliner Meisterkoch“.

Freund und Kollege Franz Meilinger kehrte nach Umwegen über Bayern und Singapur zurück an den elterlichen Gasthof im Salzburger Land. Dort haben er und seine Familie gerade das 900 Jah-

re alte Gebäude, in dem sich auch eine Jugendherberge befand, komplett saniert. Seit Mitte 2017 steht der **Weyerhof** wieder in alter Pracht, aus der einfachen Herberge wurde ein schönes Landhotel mit außergewöhnlichen Zimmern. Dabei darf man nicht vergessen, dass Franz der vermutlich beste Koch der Region ist und der Weyerhof damit ein kulinarischer Hotspot wurde, der weit über die Region hinaus bekannt ist. In der gemütlichen Gaststube bereitet Meilinger moderne und authentische Wirtshausküche zu, bewusst regional, nachhaltig und mit hohem Qualitätsanspruch, dazu viele Kräuter aus dem eigenen Garten, eigener Honig oder selbstgebackenes Brot.

„Zwei- bis dreimal im Monat telefonieren wir“, sagt Sebastian Frank, „manchmal fragt Franz mich auch nach Rezepten oder wo man in Barcelona gut essen gehen kann.“ Jedes Jahr in den Betriebsferien besuchen die Berliner die Freunde im Salzburger Land, die Kinder lernen Skifahren und Franz Meilinger und Sebastian Frank kochen zusammen. Die Vorbereitung für ihr gemeinsames Menü werden sie deshalb zusammen Anfang Februar im Weyerhof machen, verrät der Berliner Spitzenkoch und lacht: „Wir überlegen gerade, ob wir nicht auch gleich noch die lokale Presse bekochen sollten, marketingwirksam zur Neueröffnung.“ Für wirklich beste Freunde kann man das schon mal machen.