

Mit Paprika gespickt

Sándor Facsar stellt Gästen seine ungarische Heimat kulinarisch vor

■ Von Conny Möller

Gotha. Ein Feuerwerk ungarischer Spezialitäten will Sándor Facsar zünden. Der Spitzenkoch kehrt nach sieben Jahren an den Küchenherd im Gothaer Hotel am Schlosspark zurück, um dort zwei Tage lang zu kochen.

Das Schlosspark-Hotel präsentiert sich in diesem Monat von seiner ungarischen Seite. „Im Rahmen unserer ungarischen Wochen gestalten wir am 18. und 19. März einen ungarischen Spezialitätenabend“, erklärt Hoteldirektor Georg Döbbeler. Da lag es nahe, sich einen Fachmann auf diesem Gebiet zu holen, nämlich den ehemaligen Chefkoch und mehrfachen Gold- und Silbermedaillen-Gewinner Sándor Facsar. Der Ungar gilt als Meisterkoch; neben Weltmeistertiteln hat er olympisches Gold, Silber und Bronze geholt. Der heute 63-Jährige ist nach wie vor eng mit seiner Wahlheimat verbunden. Zehn Jahre lang hatte der Ungar der Gothaer Kochlandschaft seinen eigenen unverwechselbaren Stempel aufgedrückt. Das will Facsar an beiden Tagen noch einmal unter Beweis stellen.

Heute steht Facsar nicht mehr selbst hinter dem Herd, sondern ist für das französische Hotelunternehmen Accor S.A. europaweit als Berater im Küchenbereich tätig. Seine berufliche Laufbahn begann im Alter von acht Jahren. Schon damals wusste er mit dem Kochlöffel umzugehen. Das Kochen gelernt hat der Budapester bei einer Nachbarin, die die Leidenschaft für diesen Beruf in ihm geweckt habe. Während andere Kinder sich mit Fußball vergnügten, besuchte Sándor Facsar nach Schulschluss eine Kochschule. Seine ersten Erfahrungen sammelte der



Der ehemalige Küchenchef Sándor Facsar kommt nach Gotha und verzaubert die Gäste mit seinen ungarischen Spezialitäten. Reservierung sind möglich unter Tel. (03621) 442461.

Ungar im berühmten Budapester Restaurant „Gundel“. Danach folgten Wanderjahre, die ihn nach Holland, Frankreich, Deutschland und in die Schweiz führten. Während dieser Zeit nahm Facsar an

internationalen Kochwettbewerben teil. 1994 kam er mit seiner Familie nach Gotha.

Zum Spezialitätenabend wird Facsar von Küchenchef Thomas Gliem unterstützt, den er selbst mit ausgebildet

hat. Die Karte wird neben Suppen, Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichten auch Sándor Facsars berühmte Marillenknödel und Palatschinken enthalten. Ein Feuerwerk der Genüsse also.