



Maria Groß in ihrem Restaurant „Bachstelze“. Hier kocht sie ganz allein. Ihr Lebensgefährte Matthias Steube kümmert sich mit zwei Angestellten um den Service

# Mit Herz und Stern

Sie ist Thüringens erste und bislang einzige Sterneköchin. Auch das Fernsehen hat **Maria Groß** samt ihres heiteren Mundwerks schon für sich entdeckt. SUPERillu hat die 39-Jährige in ihrem Erfurter Lokal „Bachstelze“ besucht

**W**er sich auf den Weg nach Erfurt zu Thüringens erster und einziger Sterneköchin macht, der wird überrascht sein. Denn den Besucher der „Bachstelze“ erwartet nicht etwa ein Restaurant mit edler Ausstattung, teurem Geschirr und uniform gekleideten Servicekräften. In dem Lokal empfängt den Gast eine gemütliche Retroatmosphäre, heimeliger Hippieliebe, familiäre Herzlichkeit – und natürlich allerbeste Küche, die sich durch Saisonalität, Regionalität und Raffinesse auszeichnet. Maria Groß beschreibt ihr „Wirtshaus“ als eine Mischung aus Trattoria und Schweizer Berghütte. „Bei uns sitzen die Gäste sehr eng zusammen. Sie müssen dadurch einfach miteinander ins Gespräch kommen. Hier gibt es keinen roten Teppich und hier wird jeder geduzt.“

In dem früheren Erfurter Ausflugslokal, das Maria Groß 2015 übernahm, setzen sie und ihr Partner Matthias Steube, der sich um den Service, die Grill-Events und das Marketing kümmert, genau das um, was sie selbst mögen. Und gerade mit diesem unorthodoxen Stil hat sich die „Bachstelze“ in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Lokale der Region entwickelt. Selbst als das Thüringer Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt das Haus im Dezember wegen angeblicher Mängel öffentlich an den Pranger stellte, konnte das der Popularität von Maria Groß nichts anhaben. Denn wie sich herausstellte, ging es dabei lediglich um einen falschen Wasserhahn in der Küche und um ein fehlendes Etikett am Bratwurstbehälter. Nach dieser seltsamen Posse nahm die Reservierungsrate in der „Bachstelze“ sogar noch einmal zu. Qualität setzt sich eben immer wieder durch.

Dabei deutete lange nichts darauf hin, dass die 39-Jährige beruflich einmal hinter dem Kochtopf stehen würde. Nach der Schule studierte die Straußfurterin erst einmal Philosophie und Germanistik, später dann noch Gender Studies. Erst in Leipzig, dann in Berlin. In der Küche stand sie bis dahin nur ab und zu in ihrer WG. Maria: „Da war ich schon die Talentiertesten. Auch wenn das keine Ausgebirten des Genialen waren, die ich da zauberte. In der Regel Aufläufe aus Zutaten, die unser Kühlschrank eben so hergab.“ Irgendwann entdeckte die damals 21-Jährige am schwarzen Brett der Uni einen Aushang: Ein Ehepaar suchte eine Privatköchin. Dreieinhalb Jahre habe sie dann

bei dem viel beschäftigten Paar aus Grunewald gekocht. Jede Woche, zwei bis fünf Tage. Mal ein Bircher Müsli, mal Gulasch oder indisches Gemüsecurry. Diese Zeit habe sie sehr geprägt, sagt Maria. „Ich habe plötzlich gemerkt, wie viel mir das Kochen bedeutet und dass es mich überhaupt nicht stresst. Im Gegensatz zu dem ganzen Unikram.“

Mit aller Konsequenz brach sie mit 25 Jahren, kurz vor ihrem Abschluss, ihr Studium ab und ging bei einem Berliner Starkoch in die Lehre. Danach folgten neun Wanderjahre, in denen sie sich – vom Ruhrpott bis in die Schweiz – durch verschiedene Restaurants kochte. 2013 kehrte sie in ihre Thüringer Heimat zurück, wurde Küchenleiterin im Erfurter „Kaisersaal“ und Chefin des dazugehörigen Gourmetrestaurants „Clara“. Nur zehn Monate nach ihrem dortigen Einstand wurde ihr – als erster und bis jetzt einziger mitteldeutschen Köchin – der Michelin-Stern verliehen. Das sei schon eine Riesenehre gewesen, so Maria. Dennoch fühlte sie sich irgendwann innerlich ausgebrannt. Denn neben dem „Kaisersaal“ und der „Clara“

war Maria auch für die Bankettküche und die Kochschule des Hauses verantwortlich. „Ich hab dort sehr viel gelernt, aber die

„Ich bin eine der wenigen Frauen in der Welt der Köche. Und dann auch noch eine aus dem Osten.“

Maria Groß

Arbeit hat mich komplett ausgegaut.“ 2015 zog sie die Notbremse und kündigte. Kurz darauf übernahm sie das Traditionshaus „Bachstelze“ in Erfurt-Bischleben und eröffnete ihr erstes eigenes Lokal. Den verdienten Michelin-Stern musste sie im „Kaisersaal“ zurücklassen. Das sei aber nicht schlimm, sagt sie. „Der Stern war ein Türöffner, ich vermisse ihn aber nicht.“

Noch bevor Maria den „Kaisersaal“ verließ, schuf sie für sich und eigene Herzensprojekte die Marke „Maria Ostzone“. Unter dieses Label hat sie auch die „Bachstelze“ gestellt. Und was genau steckt hinter diesem Titel? „Ich komme aus dem Osten und das ist ein großes Bekenntnis zu meiner Heimat – mit einem fetten Augenzwinkern. Es ist doch so: Ich vereine in mir zwei Minder-

## Gemütlich, kreativ, verspielt

1. Der urige Biergarten vor der „Bachstelze“. Hier finden auch Grill-Workshops statt, die Marias Lebensgefährte Matthias Steube veranstaltet.
2. Maria Groß redet schnell und viel. Und bringt einen mit ihrer direkten, manchmal frechen Art ständig zum Lachen.
3. Roastbeef/Grünzeug/Salsa. Die Namen von Marias Gerichten sind kurz und knackig.
4. Die Tische sind schlicht aber liebevoll dekoriert. Und immer steckt eine Prise Hippieliebe mit drin.

heiten – ich bin eine der wenigen Frauen in der Welt der Köche und dann auch noch eine aus dem Osten. Das will ich damit unterstreichen.“ Außerdem wolle sie mit „Maria Ostzone“ ein Lebensgefühl beschreiben, das für Natürlichkeit, Qualität, Tradition und Gastfreundschaft steht.

Eigentlich fast logisch, dass so eine coole Frau wie Maria Groß auch den Fernsehern nicht verborgen blieb. Seit 2015 taucht sie daher regelmäßig in beliebten Kochshows auf, wie „Die Küchenschlacht“ (ZDF), „Grill den Profi“ (Vox), „Kitchen Impossible“ (Vox) oder „The Taste“ (Sat.1). Und in diesem Jahr wird sie erstmals als Jurymitglied in der Sky-Sendung „Master Chef“ mit dabei sein.

Ihre TV-Karriere betrachtet Maria sehr gelassen und rational. „Ich bin kein Fernsehstar, sondern eine Köchin, die Ausflüge ins Fernsehen macht. Das macht Spaß, und ich kann Werbung für die ‚Bachstelze‘ machen.“ Sie selbst habe übrigens keinen Fernseher. „Wozu auch? Habe ich frei, gehe ich lieber mit meinem Hund Friedi raus oder besuche mit Matthias ein gutes Lokal. Das gibt mir mehr.“

Susi Groth

## NÄCHSTE FOLGE

Sarah Wiener: Die Unternehmerin, Köchin und Autorin ist häufig im Fernsehen zu sehen