



Foto bereitgestellt

[Home](#) > [News](#) > [Gourmet](#) > [Anton Lebersorger im Interview: Vom Jungkoch zum Catering-Pionier](#)



ANTON LEBERSORGER IM INTERVIEW: VOM JUNGKOCHE ZUM CATERING- PIONIER



ANNA WENDER
Redakteurin

[Mehr von Anna Wender](#)

Catering

Koch

Neueröffnung

Anton Lebersorger zählt zu den besten Jungköchen der Welt. Gemeinsam mit seiner Partnerin und Sommelière Theresa Schmidt hat er nun mit »Lebersorger Catering« den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Im Interview teilt er ihre Vision eines modernen Caterings, ihre Leidenschaft für einzigartige Events – und den klaren Plan vom eigenen Restaurant.

24.01.2024

Falstaff: Herr Lebersorger, als einer der 15 besten Jungköche der Welt haben Sie im Herbst Deutschland beim »S.Pellegrino Young Chef Academy Award« in Mailand vertreten. Jetzt haben Sie mit 26 den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und eine eigene Catering-Firma gegründet. Ist das ein Vorstoß in Richtung eines eigenen Restaurants?

Anton Lebersorger: Bereits vor dem Finale stand für meine Freundin und mich fest, dass wir nach dem Wettbewerb gemeinsam etwas Eigenes aufbauen möchten. Die Frage war nur, ob wir uns für ein eigenes Restaurant entscheiden oder den Weg ins Catering einschlagen. Am Ende war für uns klar, dass wir unser momentanes Netzwerk bestmöglich nutzen wollen – ein Restaurant würde uns zum jetzigen Zeitpunkt zu sehr an einen Ort binden und einschränken.

Das heißt, Sie planen deutschlandweit unterwegs zu sein?

Unsere Produktionsküche befindet sich in Esslingen, wo alle Vorbereitungen getroffen werden. Wir beziehen unsere Lebensmittel aus der Region Stuttgart, darunter Fleisch

vom Metzger und Gemüse von verschiedenen Höfen. Aber ich verfüge auch über eine mobile Küche, mit der ich für bis zu 150 Personen kochen kann. Sie ermöglicht uns Events überall durchzuführen und gleichzeitig auf unser Netzwerk zurückgreifen zu können.



© Foto bereitgestellt

Anton Lebersorger beim Finale des »S.Pellegrino Young Chef Academy Awards« in Mailand.

»Lebersorger Catering« soll kein gewöhnliches Catering-Unternehmen sein. Was machen Sie anders als andere?

Unser Ziel ist es, einzigartige und exklusive Veranstaltungen zu gestalten, die nicht dem Standard entsprechen. Unser Hauptaugenmerk wird auf Hochzeiten liegen, darüber hinaus planen wir 4-Hands-Dinner, Wine & Dine Abende sowie Kochkurse. Die Möglichkeit von Gastspielen in Restaurants, das Betreiben eines Foodtrucks oder die Entwicklung anderer Pop-up-Konzepte sind ebenfalls Teil unserer Planungen.

Möchten Sie das Catering-Geschäft gleichzeitig entstauben und zeigen, dass es auch modern geht?

Absolut. Wir wollen weg vom konventionellem Standard-Catering, bei dem getrocknete Petersilie das optische Highlight ist. Wir verzichten bewusst auf ein festes Portfolio. Stattdessen gehen wir auf unsere Kunden zu, fragen nach ihren

Wünschen, lernen die Location kennen und erstellen individuelle Menüvorschläge. Unser Motto ist »Moderne Urigkeit«, es soll von schwäbischer oder regionaler bis hin zu internationaler Küche alles geboten werden.

“

WENN ICH DANN MIT
ANFANG 30 EIN
RESTAURANT ERÖFFNE,
KÖNNEN SICH DIE
ANDEREN WARM
ANZIEHEN.

Wie spiegelt sich ihre kulinarische Handschrift in ihrem Angebot wider?

Wir können uns optimal ausleben. Theresa, als Sommelière, bringt ihre fundierten Kenntnisse im Bereich Wein ein, während ich, durch meine Erfahrung in verschiedenen Küchen, die kulinarische Expertise mitbringe. Durch diese gegenseitige Ergänzung haben wir die Möglichkeit, Events individuell und ansprechend zu gestalten: Theresa präsentiert exzellente Weine, zu denen ich passende Gerichte kreiere.

Der Wunsch nach einem eigenen Restaurant besteht aber nach wie vor?

Das Catering ist für uns momentan eine aufregende Alternative. Wir überlegen trotzdem schon, ob es als zweites Standbein zu einem Restaurant später passt. Die Eröffnung eines eigenen Restaurants ist definitiv innerhalb der nächsten 5 Jahre geplant. Wenn ich dann mit Anfang 30 ein Restaurant eröffne, können sich die anderen warm anziehen.

NICHTS MEHR VERPASSEN!

Melden Sie sich jetzt für

unseren Newsletter an.

MEHR ZUM THEMA



HAMBURG

NEUERÖFFNUNG
HAMBURG: DELIKATES
SHARING IM
»MÖSTEL«

Die Gastronomen Daniela und Christoph Möstel sind in den Küchen dieser Welt herumgekommen. Seit...

Von Hilmar Schulz



ADVERTORIAL

SODEXO IST
KLASSENBESTES
UNTERNEHMEN IM
»DJSI«

Der Dienstleister hat seine Position als bestbewertetes Unternehmen seines Sektors im »Dow Jones...



CATERING

CATERING: GROSSE
BÜHNE FÜR KLEINE
GERICHTE

Spektakuläre Auftritte, Food-Shows und wahnwitzige Logistik im Hintergrund: Das Geschäft rund ums...

Von Philipp Elsbrock, Michael Pöcheim Pech



DIE BESTEN

Gin: die Besten aus Deutschland

Die besten Restaurants für Familien mit Kindern

Riesling: Top-Weine aus »Weinguide Deutschland 2023«

Falstaff Weinguide 2020/21: Die besten Weine aus dem Weinviertel

Weinguide Deutschland 2017: Weine aus Baden-Württemberg

Roséwein 2015: die Besten aus Deutschland

Rotwein: die Besten aus »Falstaff Shortlist Deutschland 04/15 – Weine aus aller Welt aktuell im Handel«

»Bordeaux 2021 En Primeur«: Weine aus Frankreich

Top-Weine 2014 aus dem Gebiet Libournais in Frankreich

Top-Weine zum Preis 20 - 50 € aus »Südafrika – Dynamische Vielfalt am Kap«

Die besten "Ethno/International"-Restaurants in Salzburg

Gastgarten/Terrasse – Restaurants in Mazowieckie

Die besten »Modern/Kreativ«-Restaurants in Amsterdam

Barrierefrei – Restaurants in Dresden

Die besten Restaurants in Kanton Basel-Landschaft

11 Top-Weingüter der Region K'akheti

Die besten 0-Weingüter in der Region Mosel

"Sonntags geöffnet" – Bars in Steiermark

»Warme Speisen« – Bars in Großbritannien

Die besten Cafés mit 3 Falstaff-Tasse(n) in Vorarlberg
