

## PRESSEMITTEILUNG

MAI 2021

### **Bayerns jüngster Sternekoch: Gourmet-Grüße von einer kulinarischen Weltreise**

*Küchenmeister, Kulinarik-Weltreisender und Kochkünstler: Der 26-jährige Maximilian Schmidt aus Regensburg ist der jüngste Stern an Bayerns Feinschmecker-Himmel.*

Regenstauf – Er stammt aus der traditionsreichen Regensburger Gastgeber-Familie Schmidt. Sie betreibt seit mehr als sieben Jahrzehnten mit dem „Roten Hahn“ eines der Hotel- und Gourmet-Juwelen im Herzen der Regensburger Altstadt. Doch Koch wollte Maximilian Schmidt, der Enkel des Begründers der Schmidt-Dynastie im „Roten Hahn“, eigentlich nie werden. Es waren die Arbeitszeiten, die ihn als Jugendlichen abschreckten. Ein Praktikum beim damals einzigen Regensburger Sternekoch Anton Schmaus brachte ihn dann doch zum Überlegen. Und dann packte ihn die Leidenschaft, die der Guide Michelin in diesem Jahr belohnte: Die Kritiker der Gourmet-Bibel zeichneten den 26-Jährigen jetzt mit einem der begehrten Sterne aus.

Disziplin, Neugier und die Offenheit, überall Neues entdecken zu wollen und sich stetig weiterzuentwickeln: Das war das Rezept des Regensburgers, mit dem er sich in die Elite der deutschen Spitzenköche kochte. „Mit Sohn Maximilian bringt ein talentierter Küchenchef seine Erfahrungen ein, die er in erstklassigen internationalen Adressen gesammelt hat. In angenehm ungezwungener Atmosphäre serviert man eine moderne und geschmacksintensive Küche mit skandinavischen und asiatischen Einflüssen“, würdigt der Guide Michelin in seiner aktuellen Ausgabe über den „Roten Hahn“, wo Maximilian Schmidt hinter dem Herd steht. Auf der Karte entdecken Feinschmecker dort unter anderem Gerichte wie „Languste, Kürbis, Tandoori, Kokos“ oder „Rehrücken, Sellerie, Haselnuss, Quitte“.

Erst seit vergangenem Jahr ist Bayerns jüngster Sternekoch überhaupt wieder in Deutschland: Nach seiner Ausbildung bei Anton Schmaus in Regensburg hatte er zunächst in einem Sternerestaurant in St. Moritz in der Schweiz gearbeitet. Doch Maximilian wollte mehr: „Ich habe für mich abgewogen, ob ich weiter praktische Erfahrungen sammeln sollte, oder ob der Küchenmeister der beste nächste Schritt wäre“, erinnert er sich.

Gemeinsam mit seinen Eltern fiel die Entscheidung für den Küchenmeister. Die Weiterbildung absolvierte er an den Eckert Hotelfachschulen in Regensburg, seit mehr als vier Jahrzehnten eine von Süddeutschlands renommiertesten Talenteschmieden für den Top-Nachwuchs. „Die Zeit hat mir im Rückblick sehr geholfen, mit dem Input im Küchenmeister hatte ich ein exzellentes Fundament für die Praxis“, weiß er heute.

Mit dem Zeugnis in der Tasche begann der Regensburger seine ganz persönliche kulinarische Weltreise: Sie führte ihn in die Drei-Sterne-Restaurants von Julien Royer in Singapur und von Björn Frantzén in Stockholm und ins mit zwei Sternen dekorierte „Ikarus“ im Hangar 7 nach Salzburg. Mit einer Hommage an die Zeit in der schwedischen Hauptstadt erfreut der Küchenchef auch heute seine Gäste: Die Idee, als Gruß aus der (Sterne-)Küche ein saisonal inspiriertes Macaron zu servieren, hat er aus seiner Zeit in Schweden übernommen.

In den Jahren 2019 bis 2020 unternahm Maximilian Schmidt mit seiner Verlobten Reisen nach Asien und Australien. „Zusätzlich zu all den Eindrücken – wie Länder, Menschen, Strände und Kulturen – habe ich die kulinarischen Impressionen eingefangen“, sagt er. Ob beim authentischen Asia Street Food oder bei den gastfreundlichen Menschen direkt in deren heimischen Küchen: „Ich habe es mir nicht nehmen lassen, auch ihnen über die Schulter zu blicken.“

All diese Erfahrungen – jene aus den Gesellenjahren und jene aus den Reisen – kulminieren nun „daheim“ im „Roten Hahn“, das er seit einem Jahr als Chef de Cuisine leitet. Der spannungsreiche Kontrast von Heimat und Ferne soll sich in der kreativen Abwechslung der Speisen widerspiegeln, sagt Maximilian Schmidt. Frische, Schärfe, Umami, Textur und Temperatur zu einem Gesamtkunstwerk zu vereinen: Das ist es, was den jungen Küchenchef reizte — und ihm jetzt seinen ersten Michelinsterne einbrachte. „Natürlich war ein Stern mein Ziel, dass es aber jetzt so schnell geklappt hat – das hätte ich nie zu träumen gewagt“, sagt der 26-Jährige. Ausruhen auf seinen Lorbeeren will er sich allerdings nicht. Das nächste kulinarische Ziel hat sich Maximilian Schmidt schon gesetzt: „Jetzt, wo ich den Stern habe, will ich ihn natürlich unbedingt behalten.“



*Küchenmeister, Kulinarik-Weltreisender und Kochkünstler: Der 26-jährige Maximilian Schmidt aus Regensburg ist der jüngste Stern an Bayerns Feinschmecker-Himmel. Foto: Eckert Schulen/Andreas Fuchs*



*Mit einer Hommage an die Zeit in der schwedischen Hauptstadt erfreut der Küchenchef auch heute seine Gäste: Die Idee, als Gruß aus der (Sterne-)Küche ein saisonal inspiriertes Macaron zu servieren, hat er aus seiner Zeit in Schweden übernommen. Foto: Eckert Schulen/Andreas Fuchs*



*Maximilian Schmidt: Er stammt aus der traditionsreichen Regensburger Gastgeber-Familie Schmidt. Sie betreibt seit mehr als sieben Jahrzehnten mit dem „Roten Hahn“ eines der Hotel- und Gourmet-Juwelen im Herzen der Regensburger Altstadt. Foto: Eckert Schulen/Andreas Fuchs*

**Pressekontakt:**

Dr. Robert Eckert Schulen AG  
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf  
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480  
E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)  
Web: [www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

---

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der 75-jährigen Firmengeschichte haben rund 100.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.