

Presseinformation

**15 Jahre Der REISER in Würzburg:  
Sternegastronomie, Genussvermittlung und kreative Konzepte**

Würzburg, April 2017. In diesem Jahr feiert der Stein 15 Jahre Bernhard Reiser. Seit dem 1. Mai 2002 hat er von dort aus mit dem Restaurant Reisers am Stein, mit Events, Caterings und Reisers Kochschule die Genusslandschaft Frankens maßgeblich gestaltet. Ausgezeichnet mit einem Stern im Guide Michelin, 16 Punkten im Gault&Millau, 7,5 Pfannen im Gusto und anderen Prämierungen begeistert das Restaurant in Würzburgs bekanntester Weinlage nun seit 15 Jahren seine Gäste.

**Wagemut, Qualität und Handwerkskunst**

Bekannt geworden ist das Restaurant Reisers am Stein auch durch eine Reihe kreativer gastronomischer Aktionen. Das Thema Regionalität hat der Reiser vom ersten Tag an in seinem Restaurant gelebt - lange bevor es zum modischen Aushängeschild der Gastro-Branche wurde. Er war es, der aus „Fine Dining“ ein „Casual Dining“ machte und auch ohne weiß-gestärkte Tischdecken jedes Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. „Wir haben die lässige Art in der Sterneküche erfunden und deutlich gemacht, dass absolute Spitzenqualität auf dem Teller auch eine legere Stimmung im Lokal gut vertragen kann. Im Gegenteil, der kulinarische Genuss wird auf diese Art intensiver und ungezwungen erlebt“, schildert Bernhard Reiser, Patron und Genussunternehmer.

**Weinrestaurant erster Güte**

Schon sehr früh hatte Reiser das Potenzial des Frankenweins erkannt. Gleich ein Jahr, nachdem er nach Würzburg gekommen war, kreierte er das Event „Best of Franken“, um die hohe Qualität des Frankenweins ins rechte Licht zu rücken. Zusammen mit dem fränkischen Chef-Oenologen Hermann Mengler werden dafür die besten der besten Frankenweine

ausgewählt und das Reiser-Team kocht ein Spitzenmenü dazu. Auch in diesem Jahr findet diese hochwertige Hommage an den Frankenwein wieder statt - sie gibt es seit 2003 im Hause Reiser. Das Restaurant hat sich heute über die Grenzen Würzburgs hinaus als ausgezeichnete „Wineplace“ etabliert. Dieser Titel wird von Gerolsteiner Mineralwasser vergeben und zeichnet Restaurants aus, die eine besonders große Weinaffinität vorweisen. Als Restaurant in einem der besten Weingüter Deutschlands ist das selbstverständlich. Das Reiserschenkt sowohl die Weine von Ludwig Knoll als auch eine handverlesene Auswahl internationaler Weine aus.

### **Kulinarische Abenteuer**

In regelmäßigen Abständen die Speisekarte zu überarbeiten ist ein Muss in der gehobenen Gastronomie. Die Gäste erwarten Abwechslung und möchten die Jahreszeiten auf dem Teller erleben. Der kreative Kopf des Hauses hat sich zudem in regelmäßigen Abständen Aktionen einfallen lassen, die nicht nur in der Würzburger Klientel für Aufmerksamkeit – ja fast für Aufregung sorgten. „Als ich das 0,1-Probiertglas einführte, in der Hochburg fränkischer Weinkultur, hätte man mich fast geköpft“, erinnert sich Bernhard Reiser. Seine Aktion „Zahlen Sie, was es Ihnen wert ist“ schaffte es bis in die ausländische Medienlandschaft. Er hatte dieses Experiment der Kundenbewertung als Gegenentwurf zur „Geiz-ist-geil“-Welle ins Leben gerufen und so den Gästen ein Gefühl für die Wertigkeit von guten Speisen vermitteln können. Inzwischen zum Kult geworden ist die Veranstaltung „Genießen im Dunkeln“, die Reiser vor 14 Jahren zusammen mit der Blindeninstitutsstiftung Würzburg ins Leben gerufen hat.

### **Reisers Genussmanufaktur**

Events, Caterings und Reisers Kochschule sind die mobilen Einheiten des Genusses. Der Reiser hat sie in seiner Marke Reisers Genussmanufaktur zusammengefasst und ist damit in Deutschland und im Ausland erfolgreich unterwegs. Er war der erste deutsche Caterer, der in Marrakesch für die Firma BMW gekocht hat. In der VIP-Lounge der Würzburger Kickers zaubert die Reiser-Crew regelmäßig Köstlichkeiten für bis zu 500 Gäste. Und gerade wurde Reisers Kochschule vom renommierten Restaurantführer Gault&Millau zur Kochschule des Jahres 2017 gewählt. „Mehr als 2000 interessierte Genussmenschen besuchen jedes Jahr unsere Kochkurse“, erzählt der Reiser. Neu im kulinarischen Portfolio des Unternehmens ist die Weber Grill Academy. Wer unter professioneller Anleitung und auf High-Tech-Geräten das Spiel mit dem Feuer lernen möchte, ist hier richtig.

## **Ernährungsberater, Dozent und Ausbilder**

Sein fundiertes Wissen vom Essen gibt Reiser gerne weiter. Er ist seit vielen Jahren als Referent und Dozent etwa an der Dualen Hochschule Heilbronn in Sachen Sport, Ernährung und Food-Management unterwegs. Vier Jahre lang hat der sportbegeisterte Spitzenkoch die Deutsche Fußballnationalmannschaft der Damen gecoacht, die in dieser Zeit die Weltmeisterschaft 2011 gespielt und die Europameisterschaft 2013 gewonnen haben. Insgesamt hat Reiser die Frauen-Nationalmannschaft bei 50 Länderspielen im In- und Ausland begleitet.

Derzeit berät er das Skigymnasium in Stams, Österreich, die Kaderschmiede des alpinen Skisportes. „Mit dem richtigen Essen zur richtigen Zeit können Spitzensportler zu Höchstleistungen auflaufen und nur so lässt sich ihre Leistung noch weiter steigern“, sagt der Food-Coach. Auch die Industrie hat heute die Notwendigkeit erkannt, dass sich Zufriedenheit und Leistung von Mitarbeitern durch das passende Essen verbessern lassen. Bernhard Reiser ist in diesem Rahmen für Viessmann tätig, einer der international führenden Hersteller von Heiz-, Industrie- und Kühlsystemen.

Für den professionellen gastronomischen Nachwuchs setzt sich Bernhard Reiser in besonderem Maße ein. Kein anderer Betrieb ähnlicher Größe bildet in Franken so viele junge Köchinnen und Köche aus. Derzeit lernen zehn Nachwuchstalente im Unternehmen Der Reiser das Kochhandwerk.

## **Geschmackvolle Aussichten**

In den kommenden Jahren wird sich Reiser in Sachen Genussvermittlung noch einiges einfallen lassen. Das Motto im Unternehmen Reiser ist „Liebe und Tiefe“ und steht für die Konzentration auf das Wesentliche: Qualität, Kochhandwerk, Authentizität und Respekt für Lebensmittel. Für das Jubiläumsjahr hat er ein interessantes Veranstaltungsprogramm aufgelegt. Mehr unter [www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de)