



Bei großen Events können die Auftraggeber das Menü in der Showküche testen. Martin Frühauf hat als Koch in vielen renommierten europäischen Restaurants gearbeitet.

Die Kunst, ein guter Gastgeber zu sein

Mit Event-Catering und Business-Restaurants ist das Unternehmen Frühauf Genuss zu einer erfolgreichen Marke geworden.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Familienfeier, Sommerfest, Weihnachtsfeier oder Business-Restaurant: Wer ein Event hochwertig und stilvoll feiern oder seine Mittagspause im Betrieb kulinarisch genussvoll verbringen möchte, der kommt an Martin und Tanja Frühauf nicht vorbei. Der 55-Jährige und die 41-Jährige vom Tegernsee haben die äußerst erfolgreiche Marke Frühauf Genuss geschaffen. Ein Unternehmen, bei dem es neben qualitativer Gastronomie immer auch um eines geht: die Kunst, ein guter Gastgeber zu sein. Wer die Philosophie von Frühauf Genuss verstehen will, muss die Lage und besondere Vita von Martin Frühauf kennen.

Die Initialzündung für Martin Frühaufs Karriere in der Gastronomie lieferte die elterliche Wirtschaft: das Gasthaus „Am Edelsteinbrunnen“ im 2000-Seelen-Dorf Kirchweiler. Auf den Wunsch, Koch zu werden, folgten jeweils eine Ausbildung zum Koch und zum Restaurantfachmann. Nach der Bundeswehrzeit dann der erste große Karrieresprung: „Ich war dem Deutschen Serviermeisterverband durch gute Leistungen aufgefallen“, berichtet Martin Frühauf. Und damit schaffte es der Berufsanfänger ins Bundesministerium der Verteidigung sowie ins Repräsentationscasino des damaligen Verteidigungsministers.

So kam es letztlich zur Anfrage des Bundeskanzleramts: Im Jahr 1983 begann Frühauf beim damaligen CDU-Bundeskanzler Helmut Kohl als alleiniger Leibkoch. „Das war der Sprung in die große Welt, das

waren Zufälle und Glücksfälle“, schwärmt Frühauf noch heute. Immerhin war er mit gerade einmal 21 Jahren als Koch schon an der höchsten Stelle der Bundesrepublik angekommen – dort, wo man nur auf Empfehlung arbeiten darf. Als Leibkoch von Helmut Kohl lernte er zahlreiche Staatschefs kennen. „Eines der prägendsten Erlebnisse war, Ronald Reagan mit ‚Mr. President‘ anzusprechen“, erinnert er sich. Als sehr ergreifend beschreibt Frühauf auch, als er nur zu dritt mit dem damaligen israelischen Ministerpräsidenten Schimon Peres und Helmut Kohl im Kanzlerbungalow dinierte. Sehr persönlich war immer das Verhältnis zum Kanzler, das noch lange nachwirkte.

Selbstständigkeit war ein großer Wunsch

Dennoch entschied sich Frühauf 1987 dafür, die Arbeit bei Kohl zu beenden. „Es gab wenig kreativen Spielraum, es war eben gutbürgerliche Küche. Nach den Empfängen mit hochtrabender Küche wollte der Kanzler etwas Normales“, erklärt er. „Die Zeit bei Helmut Kohl hat mir persönlich viel gebracht, aber wenig an beruflicher Weiterentwicklung.“ Neben fehlender gastronomischer Raffinesse bewog den Koch auch ein lang gehegtes Ziel zum Weggang: die Selbstständigkeit. Er knüpfte Kontakt zur „Ente vom Lehel“ in Wiesbaden – damals das bekannteste Sterne-Restaurant Deutschlands. Nach seiner Arbeit als Koch und Som-



Bis 1987 war Martin Frühauf Leibkoch von Helmut Kohl. Auch wenn die Begegnungen mit internationalen Staatsgästen sehr interessant waren, fehlte ihm der kreative Spielraum. Deshalb baute er zusammen mit seiner Frau das Unternehmen Frühauf Genuss auf.



Zur Marke Frühauf Genuss gehört auch, dass die Inhaber selbst bei den Veranstaltungen präsent sind.



Das Ehepaar Tanja und Martin Frühauf organisiert pro Jahr 150 bis 200 Veranstaltungen.

melier dort folgten Stationen in Bordeaux sowie im Restaurant „Teufelhof“ in Basel, bei Gerd Käfers Partyservice im Veranstaltungsmanagement und als stellvertretender Küchenchef sowie beim europaweiten Veranstalter „Pomp Duck and Circumstance“.

Doch die „gravierendste Station“ für Frühauf, wie er selbst sagt, war nicht die große Politik- und Showwelt, sondern eine, die eher beschaulich klingt: die „Waldwirtschaft Großhesselohe“. „Dort habe ich die perfekte Gastgeberrolle gelernt“, berichtet er über die stressige Zeit bei der Organisation von Küche und Personal. In der Folge eröffnete er mit Sepp Krätz das „Andechser am Dom“, wirkte bei dessen Wiesenzelt als Partner mit und machte sich selbstständig mit dem Restaurant „Frühauf im Hotel Bittmann“ und dem Lokal „Frühauf im Postillion“ am Tegernsee.

Auf der Terrasse des „Postillions“ lernte Martin Frühauf auch seine spätere Frau Tanja

kennen, mit der er zwei Kinder hat und in Tegernsee lebt. Zeitgleich zum eigenen Gasthof wagte er den Einstieg in die Betriebsgastronomie mit seinem ersten Betriebsrestaurant. Hinzu kam die Bewirtung der Gebirgsschützenhütte in Rottach-Egern. Weil die Sparten Events und Betriebsrestaurants immer mehr wuchsen und zu zeitintensiv wurden, gaben die Frühaufs schließlich 2016 das „Frühauf im Postillion“ auf. Seitdem konzentriert sich Frühauf Genuss mit seinen 110 Mitarbeitern auf das Kerngeschäft Event-Catering und Business-Restaurants vom Standort Rottach-Egern aus.

Die Mitarbeiter danken es täglich

Die nun mehr als zehn Betriebsrestaurants organisiert Martin Frühauf. „Nach außen hat das wenig Glamourfaktor, aber die Mitarbeiter danken es einem täglich.“ Ihm gefällt es, mit hochwertiger Betriebsgastronomie den Arbeitstag aufzu-

peppen. Um das Event-Catering und Marketing von Frühauf Genuss kümmert sich Tanja Frühauf, die ursprünglich aus der IT-Branche stammt. „Wir bedienen jeden Anlass, der gefeiert wird“, erklärt Tanja Frühauf. 150 bis 200 Veranstaltungen organisieren die Eheleute so pro Jahr. Trotz hoher Frequenz: „Bei uns ist alles sehr personenbezogen. Wir setzen sehr auf den persönlichen Kontakt“, ergänzt sie. Einen ersten Eindruck über die gastronomische Vielfalt vermittelt die Angebotsmappe, es folgen stets eine individuelle Beratung sowie ein Probeessen in der betriebs-eigenen Showküche. Zur Marke Frühauf Genuss gehört auch, dass die Inhaber selbst bei den Veranstaltungen präsent sind.

Essenziell für eine gute Gastgeberrolle sind für die Frühaufs sehr gute Qualität und ein freundlicher Service, „damit sich die Leute aufgehoben fühlen“. Und natürlich neue kreative Einflüsse, für die Koch Martin Frühauf sorgt. „Man erfindet sich nicht unbedingt ständig neu, muss sich aber jeden Tag neu auf den Kunden einstellen“, erklärt Martin Frühauf. „Dieser Reiz ist so magisch.“ Ein guter Gastgeber zu sein, bedeute, immer in Habachtstellung auf die Trends zu schauen und diese in die eigene Küche sanft und glaubhaft einfließen zu lassen.

Bei aller unternehmerischer Aktivität: Die Frühaufs engagieren sich gern sozial. In den vergangenen Jahren spendeten sie mehr als 100 000 Euro, die sie bei Veranstaltungen gesammelt hatten. Auch das gehört für Martin und Tanja Frühauf zur Kunst, ein guter Gastgeber zu sein.

Vera König