

Korrespondent: Heinzrolf M. Schmitt



**Was Hausherrin, Künstlerin und Innenarchitektin in Kosbach bei Erlangen in nur zwei Monaten mit dem Ausbau einer Scheune zustande brachten**

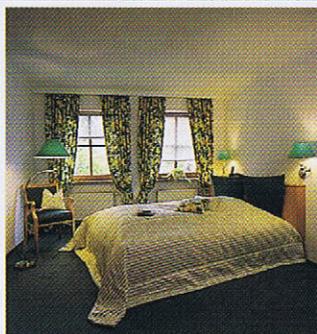
## Polsters neues Landhotel

Rechtzeitig zum 10jährigen Jubiläum der Geschäftsübernahme von seinen Eltern erfüllte sich **Johann Polster** vom „Landgasthaus Polster“ in Erlangen-Kosbach einen langgehegten Traum. Der nicht nur für seine Kochkunst, sondern auch wegen eines vorbildlichen Preis-Leistungs-Verhältnisses vielgelobte fränkische Spitzen-gastronom eröffnete ein beispielhaftes Landhotel. Aus einer alten Scheune entstand ein behäbiger Anbau, der in unterschiedlichen Schnittvariationen 12 wunderschöne Zimmer, darunter 4 Maisonetten, beherbergt. Alle verfügen über Grand Lits, luxuriöse Bäder, Schreibtische, Faxanschlüsse, Kabelfernsehen und Minibar.

Die Innenarchitektin **Petra**

**Schleifenheimer** (SAVOIR-VIVRE-Gastgeberin des Monats Februar) entwickelte ein eigenes Konzept, das pro Etage sechs unterschiedliche Farb- und Materialkompositionen wiedergibt. Zusätzlich entwarf sie eine individuelle Möbelkollektion, die in Abweichung zu allüberall angetroffener Landhaus-Optik aus zeitlos-behaglichem Kirschholz gefertigt ist.

Hausherrin **Karin Polster** brachte ihre Wünsche in Form von zusätzlichen Farb- und Materialkompositionen ein und wählte die passenden Streifen-, Karo- und Rosendessins aus. Auf letztere wurden die eigens angefertigten Rosenbilder der Malerin **Valeska** abgestimmt, die dem ganzen Haus die unverwechselbare künstlerische



Individuell die Farbstimmungen und Möbelkollektionen

Note geben. Besonders beliebt ist inzwischen das unter der Insider-Bezeichnung „Kosbacher

Hide Away Nr. 12“ gehandelte Appartement, von dem man einen zauberhaften Blick über

### „Bammes“ in Buch: Abschied vom Stern

Zu einem überraschenden Schritt entschloß sich **Karl-Bernd Sperber** vom **Nürnberger** Restaurant „Bammes“ im Ortsteil **Buch**. Er gab seinen Michelin-Stern zurück und will künftig wieder verstärkt die bürgerliche Küche pflegen. Aus diesem Grund hat er auch ab sofort am Sonntag geöffnet und serviert zum „Abbau der Schwellenangst“ (Eigenaussage) den in Franken allseits beliebten Schweinebraten mit rohen Klößen.

Diese Entscheidung führte auch zur Trennung zwischen **Karl-Bernd Sperber** und seinem Küchenmeister **Reinhold Vockentänzer**. Der gebürtige Unterfranke hatte seit 15 Jahren in Eigenverantwortung die „Bammes“-Küche geleitet und erkochte nicht nur den Michelin-Stern, sondern war auch maßgeblich an der rasanten Entwicklung des historischen Landgasthofs in den 80er Jahren beteiligt. **Vockentänzer** spielt mit dem Gedanken, sich im Großraum Nürnberg selbständig zu machen, und ist auf der Suche nach einem seinen Vorstellungen entsprechenden Objekt. □