

# 11:30

BERNBACH



## Allgäuer **Steak**profis

Angefangen haben die Klebers mit einer kleinen Dorfkneipe, in der auch mal eine frische Pizza über die Theke wanderte. Jetzt hat sich die Gaststätte Zum Sporer zu einer der heißesten Steakhouse-Adressen im Allgäu entwickelt.

**D**as besondere Steakhaus im Allgäu ist längst nicht mehr nur ein Geheimtipp. Auch wenn es idyllisch und etwas versteckt im Örtchen Bernbach liegt, genießt es mittlerweile bis weit übers Ostallgäu hinaus den guten Ruf der gehobenen Steakküche. Beim „Sporer“ so der Name des kleinen Steakhauses, geht es sehr gemütlich,

familiär und urig zu. Angefangen haben die Klebers mit einer kleinen Dorfkneipe, in der auch mal eine frische Pizza über die Theke wanderte. In den vergangenen zwei Jahren hat sich die Lokalität zu einer der heißesten Steakhaus-Adressen im Allgäu entwickelt. Heute grillen die Klebers unter anderem für Businesskunden internationaler Konzerne,

Musikprofessoren und deren Nachwuchskünstler. Um ihren Hunger nach besten Ochsensteaks zu stillen, stehen Alex und Silvia Kleber in der Küche ihres kleinen Steakhauses „Zum Sporer“ an ihrem Lincat-Steakhouse Broiler Grill. Ein Teil der Gäste fährt weit über 100 km.

### **Heißer Ofen, saftiges Steak**

Gerade noch rechtzeitig fand das moderne Küchenequipment der Blümchen AG den Weg in das kleine Dörfchen Bernbach mitten im Ostallgäu. Das hat auch Winfried Buron einige Schweißperlen gekostet. Der Geschäftsführer der Blümchen AG überzeugte sich persönlich davon, dass der Lincat-Grill pünktlich zur Öffnungszeit an diesem Mittwochnachmittag heiß läuft und mit der jüngst angelieferten Küchentechnik von Giga harmoniert.

Während der Allgäuer Gastronom den bis zu 800°C heißen Ofengrill auf Temperatur bringt, bereitet seine Frau Silvia die diversen Beilagen und selbstgemachten Sour-Creme-Dips vor. Wenn es sich für die argentinische Ochsen jemals gelohnt hat, ihr Leben für den Fleischesgenuss der menschlichen Rasse zu lassen, dann für diesen Grill. „Ich musste lange suchen, bis ich einen passenden Grill gefunden habe, der meiner Leidenschaft und meines Konzepts genügt“ erklärt Alex Kleber. Von 2010 bis 2012 kontaktierte er mehrere US-Grill Hersteller und führte mehrere Gespräche mit dem „Southbend“-Grill-Hersteller. Dabei wurde ihm der kleinste Heavy-Duty Steakhouse Broiler für 40 Sitzplätze im Lokal plus 40 Sitzplätze außen empfohlen, mit der Anmerkung, dass die-



Fotos: Lauther

ser auch bei Doppelbelegung vollkommen ausreichend ist. Der Grill kann über die europäische Schwesterfirma Lincat bezogen werden. Importeur und Ansprechpartner in Deutschland ist die Blümchen AG. „In Amerika sind diese hochtemperierten Grills sehr verbreitet, nur bislang bei uns nicht. Der Import eines sogenannten Southbend-Grills aus Amerika kostet mit Verschiffung und CE-Prüfung immerhin ab 12.000 € aufwärts. Lincat, eine Schwesterfirma von Southbend in Europa, greift die Technologie dieser Grills auf. Die Kosten für den Gastronomen belaufen sich im Vergleich zu einem Original Southbend aber nur auf rund ein Drittel des Lincat Gas-Grill Salamander“, erklärt Winfried Buron. Er ließ die Bedienungsanleitung übersetzen, die Klebers kümmerten sich um die Zulassung des Grills in Deutschland.

Mittlerweile steigt die Temperatur zu einer Gluthitze an – die Schweißperlen werden nicht weniger. Auf Augenhöhe schickt Alex Kleber die saftigen Rinderfilets auf ihre letzte Reise. Erfahrene Grillmeister wie er gehen von rund 2 x 20 Sekunden direkter Grillzeit auf dem Rost pro Seite aus. Nach mehrmaligen Versuchen und Verkostigungen, bekomme man sehr schnell heraus,

wann das jeweilige Steak aus der Höllenhitze herausgenommen werden muss und dem Gast den kulinarischen Himmel auf Erden bereitet.

### **Leidenschaftlicher Fleischgenuss**

Der gute Ruf des kleinen Steakhouses rührt auch daher, dass Alex und Silvia Kleber eine stringente kulinarische Mission verfolgen. Die Leidenschaft der Klebers ist nämlich die Kochkunst, der Fleischgenuss und die Qualität ihrer Produkte. Ihr Fleisch erhalten die beiden Gastronomen von Betrieben mit naturnaher Tierhaltung. Ochsenfleisch klassischerweise aus Argentinien, Rentier aus Sibirien oder Bison aus Kanada. Alex Kleber ist überzeugt: „Die ganzjährige Weidehaltung prägt auch den Charakter des Fleisches, macht es würzig und verleiht ihm eine feste Konsistenz.“ Bevor die beiden Gastronomen wieder neue Gäste begrüßen, die vom Gourmet-Gammel-Beef gehört oder gelesen haben, bekommt Winfried Buron nun erst einmal zu schmecken, was der Lincat-Grill geleistet hat. Über den Geschmack lässt sich diesmal nicht streiten. Das Steak mit seiner original Ranch-Qualität ist durch die Hölle gegangen – geschadet hat es ihm und

## KONZEPT

### GASTSTÄTTE ZUM SPORER – BERNBACH

Traditionelles Steakhouse mit hochwertigen Fleischprodukten in gemütlicher Atmosphäre

- **Betreiber/Inhaber:** Alex und Silvia Kleber
- **Plätze:** 40 (innen), 40 (außen)

## ERFOLGSFAKTOREN

- **Familiäre Atmosphäre**
- **Uriges Steakhouse-Ambiente**
- **Qualitativ hochwertiges Fleisch**
- **Moderne Grilltechnik**

den Verkostern nicht. In diesem Moment sehen sich Kunde Kleber und Lieferant Buron in ihrer Mission bestätigt. Die nächste Fleischlieferung aus Übersee kann kommen – denn, wer weiß, welche hungrigen Gäste aus Nah und Fern ihren kulinarischen Feierabend diesmal rare, medium oder medium well feiern.

**lau**

[www.zum-sporer.de](http://www.zum-sporer.de)

## Hinterlassen Sie den richtigen Eindruck

Beeindrucken Sie Ihre Gäste vom ersten Moment an: Tork LinStyle® Premium Servietten zeigen, dass Ihnen hohe Qualität wichtig ist, und stimmen Ihre Kunden auf ein wunderbares Speiseerlebnis ein.

Aufgrund unserer großen Auswahl an Farben und Falzungen gelingt es einfach, die richtige Atmosphäre zu schaffen – passend zu Ihrem eigenen Stil.

**Wir machen es Ihnen leicht, für ein perfektes Erlebnis zu sorgen.**



[www.tork.de](http://www.tork.de)  
+49 (0)621-778 47 00

