



Februar 2019

50 Jahre 1-Stern im Guide Michelin Deutschland

VOGTSBURG/OBERBERGEN. Nach Vergabe der Sterne für Deutschland erhält der Schwarze Adler in Oberbergen zum 50. Mal in Folge einen Stern.

1969-2019 Die Küchenchefs. Geradezu revolutionär begann 1969 die Geschichte des Schwarzen Adlers als Sternerestaurant. In einer Zeit, in der Frauen eher selten die Küchen der Hotellerie und Gastronomie leiteten, erkochte Irma Keller den ersten Michelin-Stern. Anfang der 1970er Jahre übernahm ihr Sohn Franz nach seiner Rückkehr aus Frankreich, wo er unter anderem bei Bocuse (Lyon) und Guérard (Paris) arbeitete, die Küchenleitung und erkochte in kürzester Zeit den zweiten Stern. Kurz darauf stieß der Franzose Christian Begyn (*1949, †2016) hinzu und prägte die Küche mit seiner Interpretation der Haute Cuisine bis Mitte der 1990er Jahre. Der Venezolaner Anibal Strubinger, der schon während seiner Ausbildung zum Koch Seite an Seite mit Begyn arbeitete, übernahm 1996 für über 20 Jahre die Küchenleitung des mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants. Strubinger setzte die über Jahrzehnte gepflegte Tradition fort, in der die Adler-Küche für das Zusammenspiel zwischen traditioneller französischer und badischer Küche steht. 2016 begann die Zusammenarbeit zwischen dem heutigen Küchenchef Christian Baur und Strubinger. Verschiedene Stationen prägten die Laufbahn des 41-jährigen Baur. In der Residenz am See in Meersburg erkochte er 2003 seinen ersten Michelin-Stern, gefolgt von einem Stern im Wilden Ritter in Durbach und im Landgasthof Adler in Rosenberg (2014-2016).

Geschichte der Familie Keller. Nachdem Franz Anton Keller (*1860, †1929) den Gasthof Schwarzer Adler Ende des 19. Jahrhunderts erwarb, blieb dieser lange Zeit ein einfaches Gasthaus in dem ab 1924 seine Frau Mathilde die Küche leitete. Sohn Franz (*1927, †2007) machte eine Metzgerlehre und heiratete nach dem Krieg Irma Konstanzer, die nach dem Tod ihrer Schwiegermutter die Leitung der Küche übernahm. Franz Keller jun. (*1950) verließ Oberbergen Ende der 1970er und bewirtschaftet heute, nach vielen erfolgreichen Jahrzehnten in der Gastronomie, den Falkenhof im Rheingau. Fritz Keller (*1957) und seine Frau Bettina übernahmen in den 1990er Jahren zunächst die Leitung der Weinproduktion und des Weinhandels, gefolgt von der Leitung des gesamten Unternehmens zu dem heute das Weingut Franz Keller, der Weinhandel, das Hotel und Restaurant Schwarzer Adler, die KellerWirtschaft im Weingut Franz Keller und das Winzerhaus Rebstock zählen.

„Mit Dankbarkeit und Wertschätzung blicken wir auf die langjährige Treue der Freunde, Gäste und Lieferanten. Ein ganz besonderer Dank gilt allen Mitarbeitern, die uns auf diesem Weg begleitet haben.“

FRANZ
KELLER



Familie Keller (von links Konstantin, Bettina, Fritz, Friedrich, Vincent)

Für Rückfragen und Fotoanfragen steht Ihnen Michaela Nübling (Marketing/PR) gerne zur Verfügung.

Franz Keller Schwarzer Adler
Badbergstr. 23
79235 Vogtsburg-Oberbergen
07662 9330-21
michaela.nuebling@franz-keller.de
www.franz-keller.de