

Premium-Fleisch mit erlesenen Kaffee-Röstungen kulinarisch zu verbinden, ist das erklärte Ziel der ersten Fleischrösterei in Deutschland.

Unter dem Namen „Fleischrösterei“ wurde jetzt eine Steakhaus-Kultur im baden-württembergischen Sasbach neu definiert. Hinter diesem Vorhaben steht Investor und Eigentümer Volker Huber gemeinsam mit seinem Geschäftsführer Daniel Leisentritt. Der Gastronomie-Fachmann, Restaurantleiter im Hotel Villa Erlenbad und Geschäftsführer der Kaffeesack GmbH, dem die Fleischrösterei angehört, ist überzeugt von dem neuen Gastronomie-Konzept. „Neben regionalem Dry Aged Beef sowie Produkten aus Südamerika und den USA



Haben sich gesucht und gefunden: Volker Huber (rechts) und Daniel Leisentritt neben dem Reifeschrank.

Erste Fleischrösterei



Steakhouse-Kultur im Schwarzwald.



Cole Slaw Rumpsteak vom Uruguay Angus Rind.

stehen Burger, frisches Tartar und vieles mehr auf der Speisekarte“, erklärt Leisentritt.

Das Restaurant, das am westlichen Rand des Schwarzwaldes liegt, definiert die Steakhouse-Kultur völlig neu. In einer gläsernen „Dry Aging Box“ werden ganze Rinderrücken von europäischen Weiderrindern sowie heimischen Charolais-Rindern nach alter Handwerkstradition auf

den Punkt gereift. Zudem arbeitet die Fleischrösterei mit einem brandneuen Küppersbuscher „Beef Craft“. Der Hochleistungsgrill, den man aus New Yorker Kult-Steakhäusern kennt, bereitet Fleisch bei 800 Grad zu und grillt bis zu acht Steaks gleichzeitig.

Die Fleischrösterei befindet sich in den Räumlichkeiten des Boutique-Hotels Erlenbad. Leisentritt: „Unser Wunsch war

es, das Restaurant und die dahinter liegende Kaffeerösterei miteinander zu verschmelzen!“ Nach Eröffnung der Kult-Brewbar Kaffeesack2014 in Baden-Baden, dem Bau einer eigenen Rösterei in der Villa Erlenbad im Juli 2015 sowie der Übernahme des gleichnamigen Hotels im August dieses Jahres durch die Kaffeesack GmbH, ist die Eröffnung der Fleischrösterei der vierte Streich von Volker Huber.