

Auf den Geschmack gekommen Das kleine Saarland gilt inzwischen als das deutsche Feinschmecker-Paradies Nr. 1. Davon hätte vor etwa 40 Jahren niemand zu träumen gewagt. Und doch nahm als Folge der Nouvelle Cuisine damals auch an der Saar das „Küchenwunder“ seinen rasanten Lauf.

Als die ersten Küchen-Sterne funkelten

Peter Legrum begründete die Gourmet-Küche im Saarland – Ein Rückblick auf die Anfänge der regionalen Top-Gastronomie

Von SZ-Mitarbeiter
Peter Lempert

Preisfrage: Wie hieß das erste Michelin-Stern-Restaurant des Saarlandes? Schwer, zugegebenermaßen. Denn in Zeiten, in denen alle Welt nur noch von Christian Bau und Klaus Erfort spricht, wird sich wohl kaum jemand mehr an den „Waldhof“ in Schüren und dessen jungen Koch Peter Legrum, der heute in Zweibrücken einen florierenden Partyservice betreibt, erinnern. Als der 1951 in Blieskastel geborene Legrum im Jahr 1966 seine Lehre in besagtem Hotel aufnahm und gleich danach dem Haus als Chef am Herd die ultimative Auszeichnung in der Gourmet-Bibel (deutsche Erstausgabe 1964) erkochte, war das eine regelrechte Sensation. Der „Waldhof“ stand damit auf einer Stufe mit den badischen Gastro-Legenden wie „Ritter Durbach“ (Durbach), „Schwarzer Adler“ (Vogtsburg), „Adler“ (Häusern) oder „Erbprinz“ in Ettligen. Ansonsten sah es damals im Saarland wie (fast) überall in Deutschland kulinarisch ziemlich düster aus.

Erst kam die „Fresswelle“

Mit verfeinerten Gaumenfreuden hatte nach dem Zweiten Weltkrieg bis Anfang der siebziger Jahre kaum jemand etwas am Hut, weder an der Saar noch in der gesamten Republik. Gutes Essen war lange Zeit gleichbedeutend mit „viel essen“. Die „Fresswelle“ prägte die Zeit des Wirtschaftswunders als Ausgleich für die Hungerjahre der Nachkriegszeit. Die breite Mehrheit der Deutschen stand gehobenen Tafelfreuden misstrauisch bis ablehnend gegenüber. Auf den Tellern schwammen riesige, oft übergarte Schweinebratenstücke in Mehlpampe. An saisonale Frischprodukte wurde kaum ein Gedanke verschwendet, schließlich gab es ja Dosenware – und die viel bewunderte Tiefkühlkost stand in den Startlöchern. Der Hawaii-Toast galt als Delikatesse schlechthin, propagiert von Clemens Wilmenrod, einem zum ersten TV-Koch der Fernsehgeschichte mutierten Schauspieler bar jeglicher Küchenkenntnisse. In den heimischen Küchen wurden zu besonderen Anlässen Ananas-Ecken und Mandarinen wild mit Geflügel gemischt und vermeintlich exotisch mit Curry, Chili und Paprika gewürzt.

In den legendären Restaurants der Republik wie dem „Walterspiel“ oder dem „Humplmayr“ in München war die Schildkrötensuppe das Nonplusultra, auch wenn sie nur ein Fertigprodukt war, das in der Küche höchstens noch mit Currysahne überbacken und dann unter dem Namen „Lady Curzon“ serviert wurde. Sehr beliebt waren auch überladene Büffets mit Pasteten- und Terrinen-Ungetümen, natürlich mit reichlicher Fruchtegarnitur. Ein Pfeffersteak mit Pommes frites galt noch in den siebziger Jahren als Gipfel der Genüsse. Wobei viele Saarländer diese Spezialität lieber jenseits

der Grenze in französischen Gasthäusern bestellten. Für ein saftiges Rinderfilet mit Pfeffer-Sahne-Soße oder einen perfekt gebratenen Lammrücken mit braver (und nicht zerkochter) Gemüsebeilage konnte ein Koch damals noch einen Michelin-Stern bekommen. Woran sich der 1951 in Ensheim geborene Karl Wannemacher noch bestens erinnern kann, der 1974 in Berlin Sous-Chef des legendären Henry Levy in dessen Zwei-Sterne-Tempel „Maitre“ wurde und später selbst viele Jahre in seinem Restaurant „Alt Luxemburg“ mit Michelin-Lorbeer geehrt war. Mit dem 1965 in Neunkirchen geborenen Michael Röhm lässt seit 1994 ein weiterer Exil-Saarländer den Michelin-Stern fern der Heimat in Lüneburg („Zum Heidekrug“) leuchten.

Der saarländische Heimatstolz war in den sechziger Jahren noch ebenso wenig ausgeprägt wie das lange Zeit verpönte deutsche Nationalgefühl. Das schlug sich auch in der gehobenen Gastronomie nieder. Dort wurden deutsche Gerichte als nicht mehr zeitgemäß-modern angesehen, weshalb sich die meisten Restaurants – zumindest außerhalb von Bayern, Württemberg und Baden – die so genannte internationale Küche auf die Fahne schrieben. Man wollte sich welttoffen geben und zeigte sich aufgeschlossen für fremde Kücheneinflüsse.

Wobei sich speziell die italienische Küche auch an der Saar dank der zahlreichen Gastarbeiter schnell großer Beliebtheit erfreute. Pizza und Pasta wurden in den wie Pilze aus dem Boden schießenden italienischen Ristorantes speziell von der Jugend heiß geliebt, Spaghetti Bolognese wurden ihr präferiertes Gericht. Die Teigwaren traten gewissermaßen gleichberechtigt an die Seite der Kartoffel.

Doch dann kam der 2. Dezember 1971: Mit der Eröffnung des ersten deutschen Gourmet-Restaurants der Superlative, des Münchner „Tantris“, schlug die Geburtsstunde des deutschen Küchenwunders. Der 1941 im österreichischen Bad Gastein geborene Eckart Witzigmann hatte wie andere ambitionierte deutsche Kollegen seine Lehrzeit in Frankreich absolviert, um bei Lehrmeistern wie Paul Haerberlin („Auberge de L'Ille“/Illhäusern im Elsass) oder Paul Bocuse („Auberge Paul Bocuse“/Colonges-au-Mont-d'Or bei Lyon), bei denen eine stetig wachsende Zahl deutscher Feinschmecker wegen der phänomenalen Gaumengenüsse einzukehren pflegte, die hohe Schule der Kochkunst von Grund auf zu studieren.

Dass die Nouvelle-Cuisine-Woge auch über Deutschland hinwegschwappte, war ein Verdienst der beiden französischen Journalisten Henri Gault und Christian Millau, die in ihrem Monatsmagazin 1973 unter der Schlagzeile „Vive la nouvelle cuisine française“ die entscheidenden Gebote für eine moderne Hochküche formuliert hatten: kürzere Garzeiten für Gemüse, Fisch und Fleisch (rosa gebra-



Wenn im Restaurant feinstes Essen „auf Sterne-Niveau“ serviert wird, dann freuen sich die Gourmets. FOTO: DAPD

ten kam in Mode), leichte Saucen, ausschließliche Verarbeitung marktfreier Grundprodukte, deren Eigengeschmack bei der Verarbeitung (Pochieren, Dämpfen oder Pürieren wurden als Gar-Alternativen angeregt) erhalten bleiben sollte. Frische Kräuter und Gewürze sollten den Kreationen, bei denen die Zutaten auf das Nötige beschränkt bleiben sollten, den besonderen Pfiff verleihen. Auch der Optik wurde ein hoher Stellenwert eingeräumt.

Während in Frankreich die klassische Hochküche infolge der Nouvelle Cuisine größtenteils nur entschlackt wurde, kam es in deutschen Ländern unter der Ägide einer kleinen Gruppe junger wilder Köche zu regelrechten Auswüchsen, die bald als „Ikebana auf dem Teller“ verspottet wurden. Die Opulenz früherer Gerichte wurde durch puristisch-minimalistische Kompositionen mit eleganten, aber wenig geschmackintensiven Saucen, Pürees, Schäumchen, Mousses und halbhemm Gemüse ersetzt. Worüber sich seinerzeit auch Paul Bocuse lustig machte: „Nouvelle Cuisine heißt gewöhnlich: zu wenig auf dem Teller und zu viel auf der Rechnung.“

Im Saarland mit seiner deftig-handfesten Küchenkultur galt jedoch die verfeinerte Haute Cuisine in den Fußstapfen von Paul Bocuse als Vorbild. Ab Mitte der siebziger Jahre war das deutsche Küchenwunder auch an der Saar zu bestaunen. Es öffneten ständig neue Lokale mit Feinschmecker-Ambitionen ihre Pforten. In Saarbrücken war die „Fröschengasse“ eine erste Adresse für Gourmets. Hubert Müller hatte sich schon erste kulinarische Spuren im Eifelstädtchen Wittlich erworben, bevor es ihn nach Saarbrücken zog. Die „Fröschengasse“ war allerdings für ihn wie auch für Peter Kuntze, der sich hier einen Michelin-Stern erkochte, nur Zwischenstation. Müller wechselte 1982 ins Hotel „Christine“ in der Gersweiler Straße (später „Gasthaus Felsen“), wo er seine Gäste mit Lammnüsschen auf provenzalischen Kräutern oder Seewolf an Nantaiser Sauce beglückte. 1988 wurde er von Roland Wätzmann, damals dem Star der saarländischen Jungköche, abgelöst, der nach seinem Wechsel anno 1991 in die „Orangerie“ des Parkhotels Gengenbach einen Stern bekam.

„Das Saarland ist fraglos ein kleines Land mit großer Küche.“

Tourismuswerbung

Peter Kuntze eröffnete 1980 sein Restaurant „Handelshof“ in der Wilhelm-Heinrich-Straße und hatte schon damals seinen Klassiker, die hausgemachte getrüffelte Gänsestopfleber-Terrine, in seinem Programm. In der Congresshalle machte Patron Hans-Jürgen Lohöfer das Restaurant „La Touraine“ zu einer erstklassigen Feinschmecker-Adresse mit aromatischer Wildenten-Terrine oder Salmfilet Rabelaisienne.

Außerhalb der Landeshauptstadt hatten sich bis zum Beginn der achtziger Jahre folgende Adressen zu Feinschmecker-Lokalen entwickelt: „Gästehaus Gengenbach“ in Heusweiler, die „Ziegelhütte“ in Ottweiler, Helmi Seimetz' Restaurant „Zum Eichenkopf“ in Ludweiler, die „Alte Post“ in Geislautern und Bernhard M. Bettlers Restaurant „Bernard Epe“ in Wallerfangen. Wobei Bettler 1986 die Straßenseite wechselte und seine „Villa Fayence“ eröffnete.

Und natürlich darf Margarete Bacher (gestorben 2005) nicht fehlen, die beste Köchin, die Deutschland jemals hatte, die nach Besuch einer Haushaltsschule vor dem Schritt in die Selbstständigkeit lediglich als Küchenhilfe im Casino der Neunkircher Eisenwerke gearbeitet hatte. Das Kochen war ihr Leben, weshalb es für sie besonders tragisch war, dass ihr der wohlverdiente zweite Michelin-Stern (den ersten erhielt sie 1979 in ihrem ersten Neunkircher Restaurant in der Zweibrücker

Straße) nie verliehen wurde. Was womöglich damit zusammenhing, dass das Ambiente in ihrer 1989 eröffneten „Hostellerie Bacher“ in Neunkirchen-Kohlhof doch ziemlich gewöhnungsbedürftig war. Die Speisen hingegen waren immer ohne Fehl und Tadel. 1982 konnte man sich hier schon an einem himmlischen Soufflé vom Salm mit Hummersauce oder einer Roulade vom Petersfisch mit Champagner-sauce delectieren.

Heute gibt's feinste Kochkunst

Ende der achtziger Jahre waren die „Schauenburg“ und das Restaurant „Hubertus“ in Tholey (wo Josef Hubertus ab 1985 auf immer höherer Flamme kochte, was ihm in besten Zeiten einen Michelin-Stern einbrachte), das Restaurant „Zum Blauen Fuchs“ im Oberthaler Ortsteil Steinberg-Deckenhardt (Patron Olaf Bank übernahm den elterlichen Betrieb seiner Frau Christiane nach der Lehre im Freiburger „Colombi“ 1985), das „Alte Pfarrhaus Beaumarais“, das Restaurant „Le Jardin“ in St. Ingbert-Sengscheid (wo die Brüder Jörg und Bernd Glauben geraume Zeit für feinste Gaumenfreuden verantwortlich zeichneten), das Ristorante „Da Nico“ in Quierschied (ein ambitionierter Italiener), „Wilhelm“ in Schmelz-Hüttersdorf, das „Landhaus Kuntze“ in Reisbach und Günther Rössmann mit seinem Restaurant „Alt Kirel“ (das später in „Rössmann's Residence“ umgewandelt wurde) als vielversprechende Newcomer hinzugekommen.

Homburg muss gesondert betrachtet werden, da dort gleich zwei Spitzen-Restaurants um die Gunst der Feinschmecker warben. In „Geitlinger's Restaurant“ stand mit Wolfgang Staudenmaier ein großer seines Fachs am Herd, der als Küchenchef der legendären, damals mit zwei Sternen dekorierten „Schwarzwaldstube“ der Biersbrönnler „Traube Tonbach“ an die Saar gewechselt war und auch hier für seine Küche gleich wieder einen Stern erhielt. In den „Schweizerstuben“ war es Norbert Böttler, der für eine hochkarätige Spitzenküche verantwortlich zeichnete. Mit dem Restaurant „Le Connaisseur“ gab es für die beiden Platzhirsche sogar kurzzeitig einen ernsthaften Konkurrenten im Kampf um die Gästegunst.

Mitte der neunziger Jahre, die den Abschluss unseres kleinen Rückblicks auf die frühe saarländische Gourmet-Szene bilden, waren

die „Niedmühle“ in Rehlingen-Eimersdorf, die „Locanda Grappolo d'oro“ in Lebach, „Kunz“ in St. Wendel-Bliesen (inzwischen zählt Alexander Kunz längst zu den besten Köchen der Region), die „Rützelserie Geiß“ in Kirel-Neuhäusel, der „Römerhof“ in Merchweiler oder der „Sengscheider Hof“ in St. Ingbert als weitere Adressen für den Gourmet zu empfehlen. Auch auf „Schloss Berg“ in Perl-Nennig wurde schon feinste Gourmet-Kochkunst geboten, fraglos aber noch nicht auf dem Niveau eines Christian Bau. Und im Völklinger Parkhotel Gengenbach hatte gerade ein gewisser Klaus Erfort die Küchenleitung im Restaurant „Orangerie“ übernommen. Ihm sollte es später vorbehalten und zu danken sein, die kulinarisch ziemlich festgefahrene Küchenlandschaft in der Landeshauptstadt ordentlich aufzurütteln.

Heute verfügt das Saarland über eine kulinarische Pyramide mit strahlender Spitze. Zwei mit drei Michelin-Sternen dekorierte Restaurants, das will schon was heißen. Und neben Christian Bau und Klaus Erfort gibt es mit Jens Jakobs „Le Noir“ neuerdings ein Zwei-Sterne-Restaurant. Dazu kommen mit Alexander Kunz und Cliff Hämmerle („Hämmerle's Restaurant – Barrique“ in Blieskastel) zwei weitere Köche, die von der Gourmet-Bibel mit einem Stern ausgezeichnet wurden. Das Saarland ist damit fraglos ein „kleines Land mit großer Küche“, wie die Tourismuswerbung jubilierend feststellt.

Allerdings wäre es wünschenswert, wenn der Unterbau in Gestalt von sehr guten Restaurants mit bestbürgerlicher Küche etwas ausgebaut würde. Da hat das Saarland noch immer einen Nachholbedarf.

Es wäre schön, wenn es wesentlich mehr Adressen wie den „Gräfinthaler Hof“ im Mandelbachtal, den „Landgasthof Paulus“ in Nonnweiler-Sitzerath, das Restaurant „Schlossgarten“ oder die „Schlachthof Brasserie“ in Saarbrücken geben würde. Und auch die „Gasthausbrauerei im Stiefelbräu“ in der Landeshauptstadt oder das Landgasthaus „Die Scheune“ in Perl zeigen, wie man mit relativ einfacher Küche die Gäste glücklich machen kann.

PRODUKTION DIESER SEITE:
WULF WEIN
ALOISIUS TRITZ



Drei Pioniere, die für die Anfänge des „Küchenwunders“ im Saarland stehen: die Sterneköche Margarete Bacher, Peter Kuntze und Roland Wätzmann (von links). FOTOS: HONK/T. REINHARDT/J. SCHMIDT