

Vom deftigen Arme-Leute-Essen zum Drei-Sterne-Geschmacksfeuerwerk:
Speisen im Saarland ist ein großer Spaß und ein Erlebnis.
Unser Autor fand Gold, Blumen und Haariges auf seinem Teller

TEXT MANUEL ANDRACK FOTOS ARTHUR F. SELBACH

Das Goldene vom Ei

Hoch dekoriert: Das gilt nicht nur für den Koch im »Gästehaus Erfort«, sondern auch für seine Kreationen – wie dieses goldgefärbte Hühnerei, das auf einem Salzbett sitzt und mit Kartoffelschaum, Wachtelei und Trüffelspalten gefüllt ist



Gekonnt balanciert: Wenn Sternekoch Klaus Erfort seine Vorspeisen zubereitet, beginnt für seine Gäste eine Geschmacks-Weltreise



Gut besucht: Im »Ochsen« in St. Wendel speisen viele bekannte Saarländer

Am liebsten mit richtig viel Kruste

Eine kleine Kuh lacht mich als Tischdeko aus einem Leinensäckchen heraus an. Im Hintergrund fährt jemand jeden Tag nach Mendocino, und kurz danach betört der Itsy Bitsy Teenie Weenie Honolulu-Strand-Bikini die Männer. Ich bin im Restaurant »Zum Ochsen« in St. Wendel und damit am Beginn einer Reise durch die saarländische Küche: von deftigen Spezialitäten bis zur Drei-Sterne-Kochkunst.

Der »Ochse« ist ein guter Anfang: Er gilt als älteste Gaststätte des Saarlands, 1620 wird der Gastbetrieb erstmals auf einer Urkunde erwähnt. An den Wänden hängen Autogrammfotos saarländischer Größen wie Kabarettist Gerd Dudenhöffer alias Heinz Becker, der hier den Lyoner Salat getestet und für »sau-gudd« befunden hat.

Als Vorspeise esse ich Hoorische. »Hoorisch« sagt der Saarländer, wenn es »haarig« wird. Aber keine Angst, es finden sich keine Tierhaare in diesem Gericht – es handelt sich bei den Hoorische um Knepp, um Klöße. Wichtig bei der Zubereitung ist, dass man gekochte und roh geriebene Kartoffeln vermengt. Die Fasern der rohen Kartoffeln richten sich beim Kochen auf und geben den Hoorische eine haarig-pelzig-igelige Konsistenz. Die Klöße sind länglich, sehen eher aus wie überdimensionale Schupfnudeln. Weil gerade Saison ist, esse ich die Hoorische mit Pfifferlingen in einer kräftig gewürzten Rahmsauce; klassisch werden sie in Speksauce serviert.

Als Hauptgang gönne ich mir den berühmten Dibbelabbes. Der ist neben der Lyoner Wurst und dem Schwenker vom Schwenk-Grill (siehe Seite 120) das Nationalgericht des Saarlands. Dibbelabbes steht mit vier b auf der Speisekarte, manchmal wird er aber auch mit vier p geschrieben, und ausgesprochen wird das sowieso überall unterschiedlich – die Saarländer haben fast so viele Dialekte wie Einwohner.

Dippelappes oder Dibbelabbes ist eine Art riesiger Reibekuchen: Kartoffeln mit viel Lauch, Speck und Zwiebeln. Er muss eine ordentliche Kruste haben, die kurz vor dem Stadium des Angebrannten ist. Im Saarland ist es wie bei dem Witz mit dem jungen Ehepaar: Immer meckert der Mann: »Meine Mutter hat aber besser gekocht«, bis eines Tages der Frau das Essen anbrennt und er auf einmal zufrieden ist: »Endlich schmeckt es wie bei Muttern!«

Herr Dammers, der Koch im »Ochsen«, hat die Rezepte für Hoorische und Dibbelabbes (siehe S. 6) von seiner Mutter übernommen. Allerdings verzichtet er darauf, den Dibbelabbes richtig anbrennen zu lassen.

Nicht jeder Saarländer würde übrigens unterschreiben, dass das Kartoffelgericht zum kulinarischen Erbe des Landes gehört. Dibbelabbes, das sei doch eher das »Städter-Arme-Leute-Essen« gewesen, höre ich hier und da. In den ländlichen Gebieten im Saargau oder an der Obermosel, da habe man doch immer auch ein gutes Stück Fleisch gehabt. Auf jeden Fall waren die deftigen Gerichte genau das Rich-

tige für die hart arbeitenden Männer in den Hütten und Gruben.

Um zu probieren, wie regionale Küche in ihrer edelsten Version schmeckt, fahre ich nach Nonnweiler-Sitzerath in den Hochwald, zum »Landgasthof Paulus«. Ich habe mich kaum gesetzt, als Herr Nickels, der Sommelier, mir einen Korb mit Steinpilzen und Pfifferlingen präsentiert. »Die sind heute Morgen gesammelt worden, frischer geht es nicht.« Die Pilze stehen zwar nicht auf der Karte, aber wenn sie schon mal da sind, sage ich gern ja. Wenig später kommt ein Salat aus den Steinpilzen, die eben noch im Korb lagen, und Herr Nickels empfiehlt dazu einen Grauburgunder von der Mosel. Der Wein ist sehr süß, fast ohne Säure. Das luxemburgische Weingut liefere von diesem Grauburgunder nur 1300 Flaschen im Jahr aus. »Guter Stoff« sei das, versichert Herr Nickels. Ich erfahre auch, wie alt der Winzer ist und an welchen renommierten Weinbau-Akademien er sich hat ausbilden lassen. Herr Nickels erzählt gern und viel und auch interessant. Man fühlt sich beim Essen und beim Trinken nie allein gelassen, da er die meiste Zeit neben einem steht.

Auf meinem Vorspeisenteller sind über den Steinpilzen und den Salatblättern bunte Blüten verteilt, die sich anscheinend zum Verzehr eignen. Essbare Blumen seien, erzählt Herr Nickels neben mir, die große Leidenschaft der Chefin des Hauses, Sigrun Essenpreis. Bei ihr bekommt man Blüten von Gänseblümchen, Flieder und Vergissmeinnicht serviert, außerdem Blätter von



Roh angerichtet: Die Vorspeise im »Gästehaus Erfort« besteht aus Rindertatar, Zwiebelcreme und Röstzwiebeln



Alteingesessen: Der »Ochse« hat eine fast vier Jahrhunderte alte Geschichte. Dieser Raum war einst eine Metzgerei

Brennnesseln, Pimpernelle und Mädelsüß. Die Blüten sehen fantastisch aus, geschmacksintensiver sind aber die megafrischen Steinpilze.

Nach der Vorspeise lerne ich Sigrun Essenpreis kennen. Sie trägt einen weißen Ganzkörperanzug, der mich auf den ersten Blick an die Katastrophenhelfer in Fukushima erinnert. Es handelt sich aber um die Arbeitskleidung eines Imkers. Frau Essenpreis erklärt, dass sie gerade die Bienen aus ihren Bienenstöcken umsiedeln müsse – wenn ich das richtig verstanden habe. Auf regionale Produkte legt die Chefin großen Wert, die meisten Zutaten werden aus dem Saarland geliefert: das Gemüse, die Lachsforellen, die Eier, das Wild, der Senf, der Kaffee (nun ja, an der Saar gibt es keine Kaffeeplantagen, aber eine tolle Kaffeerösterei), der Ziegenjoghurt, der Grünkern, das Obst. Das Steak vom Limousin-Weiderind stammt allerdings ganz knapp nicht aus dem Saarland, sondern aus dem benachbarten Reinsfeld, das in Rheinland-Pfalz liegt. Trotzdem ist dieses Fleisch eine Sensation.

Im ersten Stock des Gasthofes befindet sich ein »Wein & Genuss Zentrum«. Früher war der Raum Tanzsaal und Kino des Dorfes. Jetzt stehen dort auf reich gedeckten Tischen schwere Kandelaber, Frau Essenpreis im Imker-Kostüm wiegt sich wie eine junge Weide im Wind, um mir den esoterischen Überbau eines kulinarischen Abends auf den Spuren des Dionysos zu erläutern. Alle fünf Sinne sollen angesprochen werden, das ist wohl für Firmenfeiern sehr interessant.

Am Ende des Abends im »Landgasthof Paulus« habe ich vier verschiedene Weine zu den Gängen serviert bekommen, aber ein Wein aus dem Saarland war nicht darunter. Herr Nickels behauptet: »Saarländische Weine haben nicht die Qualität, die ich mir unter einem guten Wein vorstelle.« Ich sehe das anders – es gibt da etwa die wunderbaren, mehrfach prämierten Weine von Ralf Petgen aus Perl –, aber ich verzichte auf eine Diskussion und frage nach der Rechnung.

Knapp 61 Kilometer bin ich von meiner Wohnung in Saarbrücken zu Herrn Nickels und Frau Essenpreis gefahren. Eine Weltreise für saarländische Verhältnisse. Viel näher ist es zur nächsten Station meiner Gourmet-Tour: Ich muss nur die Straße hinunter, vorbei an der Table-Dance-Bar »My Lord«, dem Rewe, dem Kebab-Haus Ümüt und der Aral-Tankstelle – und nach 668 Metern bin ich an Saarbrückens Drei-Sterne-Restaurant, dem »Gästehaus Erfort«, angelangt.

Auf der ganzen Welt gibt es nur 102 Köche mit drei Michelin-Sternen. Neun von ihnen leben in Deutschland – und gleich zwei davon im kleinen Saarland. Der eine ist Christian Bau in einem Schloss in Perl-Nennig, der andere Klaus Erfort. Er hat in Baiersbronn bei den Sterne-Göttern Claus-Peter Lump und Harald Wohlfahrt gekocht, für seine erste Stelle als Küchenchef ging er dann zurück ins Saarland und bekam in Völklingen gleich einen Stern. Da war er Mitte zwanzig, und als er sich 2002 in seiner Geburtsstadt Saarbrücken selbstständig machte, blieb ihm



Lange gereift: In Ralf Petgens Keller lagern edle Weine, in seinem Kopf steckt viel Winzer-Wissen

der Stern und vermehrte sich bald, seit 2008 sind es drei. Erfort hat ein sympathisches Äußeres, das ein wenig an Moritz Bleibtreu erinnert; man darf ihn durchaus noch als jungen Koch bezeichnen (1972er Jahrgang).

Punkt zwölf Uhr bin ich im Gästehaus. Spätestens um diese Zeit sollte man im Saarland mit dem Mittagessen beginnen – ein Relikt aus den Zeiten, in denen die Bergleute und Stahlarbeiter pünktlich ihren Kohlenhydrate-Nachschub brauchten.

Ich nehme ein Wachtel zu mir. Es wird mir geraten, es schnell zu verzehren, sonst sei es nicht mehr warm. Dann kommen als weitere Appetizer Macarons von oder an oder mit Roter Bete, ich habe es vergessen. Auf den Maca-

rons sitzt als Krönchen eine leichte vergoldete Applikation, eine Art Brosche. Es ist das erste Mal, dass ich echtes Gold esse, bisher hatte ich nur Gold auf den Zähnen.

Dann erhalte ich etwas grün Schimmerndes. Unter dem Apfelschaum finde ich eine Auster. In meinem Mund detonieren mehrere Geschmacks-Explosionen hintereinander. Kurz danach geeiste Gänsestopfleber. Die Anordnung auf dem Teller ist mit einem Gemälde oder einem floristischen Wunderwerk zu vergleichen. Fast alle Farben hat mein Essen, edle Saucen verbinden sich mit dem Gänsestopfleber-Eis, auf dem sich feine Fä-

den aus etwas zwirbeln, von dem ich nicht weiß, was es genau ist. Hart an der Grenze zum Kitsch, aber gut.

»Die Sozialdemokraten schätzen traditionell die Gourmet-Küche sehr«, erfahre ich von Erfort. Schon in seinen Lehrjahren hat er gelernt: »Die Roten bestellen Menü, die Schwarzen Bohneneintopf.« Schade für Erfort, dass die Zeiten von Oskar Lafontaine als Ministerpräsident vorbei sind. Lafontaine sei der einzige Politiker gewesen, so Erfort, der es je auf das Cover des *Feinschmeckers* geschafft habe. Bei Oskar wurde das *Savoir-vivre* ganz groß geschrieben, und manche sagen, er sei der Gründervater des wirklich guten Essens im Saarland.

Das Menü schreitet voran. Auf einem weiteren Zwischengangteller häufen sich neue Köstlichkeiten: Wasabi-Eis, Thunfisch-Tatar, Wasabi-Gurkenschaum – so viele Zutaten, dass der Service einen kulinarischen Kompass braucht: »Beachten Sie bitte auf zwölf Uhr das Thunfisch-Croustillon.«

Überhaupt, der Service (in diesem Ambiente verbietet es sich, von Kellnern zu sprechen): Die Choreografie ist perfekt – von der einen Seite kommt der Teller, von der anderen der Wein, dann wird vor mir elegant eine Haube

gelüftet und der nächste Gang präsentiert. Und dann diese Besteckmengen, die einem vorgelegt werden!

Für 35 Gäste ist im Restaurant Platz, 17 Mitarbeiter hat Erfort für sie angestellt. Eigentlich ist ein Menü bei ihm gar nicht so teuer, wenn man den Aufwand bedenkt: Inklusive Getränken zahlt man Pi mal Daumen 200 Euro pro Person.

Jetzt kommt die Vorspeise, die bisherigen Speisen waren nämlich Überraschungen/ Starter/Aufmerksamkeiten/Grüße aus der Küche. Auf dem Tisch nun Sommergemüse aus dem Saarland mit bretonischem Hummer und mexikanischer Guacamole. Ich erlebe eine kulinarische Weltreise auf meinem Teller, mit dem Ausgangspunkt Saarbrücken. Als ersten Hauptgang gibt es eine Langustine, die Gott sei Dank schon von ihrer Schale befreit ist. Vor diesem Menüpunkt hatte ich Angst gehabt. Schaut her, da blamiert sich der Andrack und kriegt die Langustine nicht geknackt. Dann ein Zwischengang mit Trüffel, gefolgt von Rehrücken aus der Eifel, mit Roter Bete und rotem Curry.

Angesichts dieser exzellent zubereiteten Köstlichkeiten kann man verstehen, dass die Saarländer stolz auf ihre Sterneköche sind. Während, wie ich kürzlich las, die Bewohner von Bergisch Gladbach nicht mal wissen, dass dort zwei Spitzenköche beheimatet sind, wird das »Gästehaus« auf Seite eins der *Saarbrücker Zeitung* gefeiert, wenn es mal wieder eine Auszeichnung erhalten hat. Erfort lebt vor allem von seinen einheimischen Stammgästen. Die Saarländer sind nicht nur für den Dibbelabbes und die Hoorische zu haben, sie haben auch einen Hang zum Feinschmecker.

Nicht vergessen darf ich, das Dessert zu erwähnen. Geeister Holunder mit marinierten Himbeeren. Eine Bombe, ein Feuerwerk, es zischt und sprudelt auf dem Teller und im Mund. Welchen Stoff die Gourmet-Zauberer verwendet haben, der derart explodieren kann, bleibt mir ein Rätsel. Mir wird schnell klar, warum mir »Viel Spaß« mit dem Dessert gewünscht wurde und nicht »Guten Appetit«.

Der Spaß steht beim Essen im Vordergrund, das gilt für die gesamte saarländische Küche. Es macht Spaß, hier zu essen und zu trinken. Die Zeiten der harten Arbeit in Gruben und Hütten sind vorbei. Der Saarländer des 21. Jahrhunderts ist Genießer, zwischen Hoorische und Drei-Sterne-Küche. Eben »Hauptsach, gudd gess«.

Manuel Andrack zog 2008 von Köln nach Saarbrücken. Bekannt wurde er als Komoderator von Harald Schmidt, heute kocht er im Fernsehprogramm des Saarländischen Rundfunks mit dem Sternekoch Harald Rüssel. »2 Mann für alle Gänge« heißt ihre Sendung.

MERIAN GENUSS

(G 3) St. Wendel

Zum Ochsen

Deftig, preiswert, gut – und gespickt mit Anekdoten: Nicht nur die 400 Jahre alte Gaststätte, auch fast jedes Gericht hat hier eine lange Tradition.

Balduinstraße 40
Tel. 06851 7525

(F 2) Nonnweiler-Sitzerath

Landgasthof Paulus

Die Gerichte sind schlicht, aber immer frisch. Alle Zutaten stammen aus der Umgebung, sonntags gibt es Braten. Prälat-Faber-Straße 2-4
Tel. 06873 91011

www.landgasthof-paulus.de

(e 4) Saarbrücken

Gästehaus Erfort

Klaus Erfort tritt nicht im Fernsehen auf, schreibt keine Kochbücher – sondern

konzentriert sich auf seine Kreationen, die er auf wenige Komponenten reduziert.

Mainzer Str. 95, Tel. 0681 9582682
www.gaestehaus-erfort.de

(C 3) Perl-Nennig

Gourmet-Restaurant Schloss Berg

Beim Drei-Sterne-Koch Christian Bau ist die Speisekarte leer, »Carte Blanche« heißt sein Konzept. Der Gast wählt nicht selbst, Bau serviert Überraschungsmenüs. Eines ist dabei sicher: Jeder Gang besteht aus Zutaten der Saison.

Schlossstraße 27-29

Tel. 06866 79118

www.victors-gourmet.de

(C 3) Perl-Sehndorf

Weingut Petgen-Dahm

Seit Jahrhunderten geben die Petgens ihr Winzer-Wissen weiter. Ralf Petgen, aktueller Herr über den historischen Win-



Schön gelegen: Schloss Berg ist von Weinbergen umgeben

zerhof und 15 Hektar Rebzeilen, ist auf Burgunder spezialisiert, baut aber auch Rieslingtrauben an. Für beides wurde er mehrfach ausgezeichnet. Winzerstraße 3-7, Tel. 06867 309
www.petgen-dahm.de