Kleines Land mit weitem Horizont

Grenzen trennen? Für die Kulinarik im Saarland gilt das nicht. Nirgendwo sonst in Deutschland profitieren junge Kochtalente so sehr von der Nähe zu Frankreich. Und manches Gastro-Konzept hier könnte wegweisend sein

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

FOTO: GÜNTER STANDL

Liegen in bester Lage: die Seezeit-lodge am Bostalsee

Mancher junge Koch, der jetzt von sich reden macht, ist durch die Schule von Klaus Erfort gegangen – und empfängt nun den Mentor als Gast

Manchmal warten die schönsten kulinarischen Entdeckungen dort, wo man am wenigsten damit rechnet. Zum Beispiel in einer stillen Straße im ehemaligen Bergbau-Städtchen St. Ingbert. Ein historischer Torbogen, ein kopfsteingepflasterter Hof, ein Hinterhaus mit efeubewachsener Fassade und mächtigem Schindeldach – „Die Alte Brauerei“. Wo bis Ende der 90er-Jahre Bier gebraut wurde, sieht es nach geballter Tradition aus, doch der Eindruck täuscht. Seit April sind Florian und Lorena-Jil Dauphin hier die Gastgeber, beide Ende 20 und mit Erfahrung in der Spitzengastronomie. Drinnen haben sie den Gastraum gründlich entrümpelt, dabei den Charme der Geschichte geschickt gewahrt: Der alte Steinboden und die dunklen Deckenbalken wurden aufgearbeitet, auch der fast wandfüllende Bruegel-Kunstdruck am Kopfende des Raums durfte bleiben. Durch die Fenster zum Garten fällt jetzt viel Licht auf die stilvoll-modernen Tische und Stühle.

Ein stimmiger Rahmen für Florian Dauphins französisch geprägte, zeitgemäße Fine-Dining-Küche. Sein Menü beginnt mit Makrele in zwei Varianten: einmal im Yakitori-Stil mit Mirin, Zucker und Sake eingelegt, dazu Apfel, Gurke und Apfel-Vinaigrette – und zum anderen Makrelenmousse mit hausgemachtem vegetarischem Apfelkaviar (schwarz eingefärbt sieht er dem tierischen Vorbild verblüffend ähnlich). Ein feines Süße-Säure-Spiel fällt auf, das sich als roter Faden durchs Menü ziehen wird. Auch Schärfe setzt der junge Chef, der in besten Häusern in Frankreich, Belgien und Luxemburg geprägt wurde, gezielt ein: Heilbutt kommt mit einer Variation von Erbsen und feiner Harissa-Schärfe. Zum Kalbsfilet aus der Region kombiniert Dauphin Walnuss, Vin Jaune und eine Zwiebel-Tarte-Tatin. In St. Ingbert, 15 Minuten von der Grenze entfernt, ist Frankreich nicht nur auf dem Teller ganz nah. Viele Gäste kommen aus dem Nachbarland, die junge Hausherrin wechselt ganz selbstverständlich zwischen Deutsch und Französisch. Auch der Einkauf läuft zweigleisig: „St. Ingbert ist das Tor zum Biosphärenreservat Bliesgau“, sagt Florian Dauphin. „Dort kaufen wir direkt bei den Produzenten.“ Beim Fisch aber ist ihm die Bretagne am nächsten.

DAS KLEINE SAARLAND, von Touristikern gern als „grünes Herz Europas“ bezeichnet, war schon immer frankophil, auch bei Tisch. Von Saarbrücken aus kann man mit der Straßenbahn ins Nachbarland fahren; klar, dass auch zwischen den Küchen seit jeher reger Austausch herrscht. Und dann ist da schließlich noch ein Star wie Klaus Erfort. „Florian ist ein Riesentalent“, sagt der Saarbrücker Spitzenkoch, Stammgast bei seinem jungen Kollegen. Erfort wurde für Dauphin zum Mentor, so wie für viele andere prägende Köpfe der jungen Saar-Generation, die durch seine Schule gegangen sind. Die Liebe zur französischen Kochkunst und die Wertschätzung für das große Produkt, das hat er ihnen in seinem „Gästehaus Klaus Erfort“ weitergegeben. Beides ist prägend für den kleinen Gastro-Boom, den St. Ingbert gerade erlebt.

AUF 35 000 EINWOHNER kommen hier neuerdings gleich drei Gourmetadressen. Denn neben der „Alten Brauerei“ macht auch das Restaurant „midi“ von sich reden, wo Peter Wirbel ein ambitioniertes Menü aus den Produkten des Bliesgaus anbietet. Und Martin Stopp, auch er einst bei Erfort gestählt und zuletzt in Saarlouis hoch ausgezeichnet, hat mit dem „Atama“ große Pläne. In einer mustergültig renovierten alte Stadtvilla will er seine Vision von zeitgemäßer Kulinarik umsetzen: „Wir bieten den Gästen die maximale Entscheidungsfreiheit“, sagt er. Wer im „Atama“ reserviert, kann wählen. Entweder lockeres Barfood im historischen Ambiente der Villa, das mit kräftigem Türkisblau an den Wänden und von innen beleuchtetem Tresen in die Jetzt-Zeit geholt wurde. Oder ein Tisch im modernen Anbau, der wiederum zweigeteilt ist – auf der einen Seite klassisches Fine Dining mit roten Samtpolstern und Tischtuch (das hier nicht weiß, sondern schwarz ist), auf der anderen Casual Dining mit viel Licht und schicken Hochtischen.

Egal, wo man sitzt, Stopps Stilistik zieht sich überall durch. In den beiden Gourmetmenüs zeigt er große Ambition, eindrucksvolle Vielfalt und starke Aromen: Die Forelle vom Hof Trauntal ist klassisch mit Kräutern angebeizt, dazu gibt es Sauer-

FOTOS: HANS-GEORG EIBEN/HUBER-IMAGES, TOM MAURER (2)

Florian Dauphin und ein Umbau, der den Charme gewahrt hat: „Die Alte Brauerei“ in St. Ingbert ist nun eine Fine-Dining-Adresse (o.). Links: das Biosphärenreservat Bliesgau. Unten und rechts: Gambero rosso mit Koshihikari-Reis im „Atama“ in St. Ingbert

WO SPITZENKÖCHE DES SAARLANDS AM LIEBSTEN ENTSPANNT GENIESSEN :

SILIO DEL FABRO
„Bocca Pastabar" in Saarbrücken: Exzellente hausgemachte Pasta mit gewitzten Saucen. Del Fabros Tipp: „Carciofi e Amici" mit Artischockenherzen, Datteltomaten, Oliven und Kapern.
www.bocca-pastabar.com

KLAUS ERFORT
„Café de la Paix": Erforts Lieblingsadresse für Sonntagmittag liegt in Großblittersdorf, gleich über die Grenze: „Sensationelles Kalbskotelett, dazu eine Spitzenweinkarte."
www.cafedelapaix.cc

SEBASTIAN SANDOR
„Buchnas Dorfküche": Ein zeitgemäß geführtes Gasthaus ganz in der Nähe der Saarschleife. Sandor empfiehlt die Rehmaultaschen auf Apfelweinsauerkraut mit Apfelbalsamico-Wildjus.
www.hotel-saarschleife.de

Kochen auf höchstem Niveau: Christian Bau mit Ehefrau Sarah in „Victor's Fine Dining" in Perl-Nennig

Im wunderschönen „Louis" (o.) in Saarlouis kocht der brillante Sebastian Sandor. Rechts davon: das Hotel „Esplanade" in Saarbrücken, wo es im „Le Petit Cinq" Gerichte wie geflämmten Lachs gibt

ampfer als Gel und Rolle sowie glasierten Spargel mit Yuzu und Kombu. Feine Rauchnoten steuert eine aus geräucherter Butter zubereitete Hollandaise bei.

Bei Stopp treffen klassisches Handwerk, hohe Produktqualität und gekonnte Saucen auf aktuelle Trends wie Fermentation, lange Reifezeiten und asiatische Einflüsse. „Ich kann meinen Stil nicht kategorisieren", sagt er. Seinen auf Salz geschmorten Sellerie serviert er mit der eigenen, mit Butter gebundenen Sauce sowie Blaubeer-Staudensellerie-Salat. Und das Frikassee vom Kaninchen mit bretonischem Hummer und Spitzmorcheln kommt mit geschmackstiefer Krustentierbisque. Ganz unkompliziert wird es freitags im „Stammtisch-Menü", zum Beispiel mit „Kohlroulade de luxe": als Pâté en croute mit Morcheln, Spargel und Sauce Albufeira.

Auch im „Atama" hört man an vielen Tischen Französisch. Die Gäste aus Frankreich und Luxemburg tragen dazu bei, dass Deutschlands kleinstes Flächenland mit gerade mal einer Million Einwohnern die höchste Sternedichte bundesweit aufweist. Prägend wirkte dabei neben Klaus Erfort ein weiterer Spitzenkoch mit großer Strahlkraft: Christian Bau. In Perl-Nennig, hoch über der Mosel, feilt Bau beständig weiter an seinem legendären Degustationsmenü Paris-Tokyo, das Gourmets aus aller Welt anzieht. Und auch in puncto Genusshandwerk hat die Region viel zu bieten – vom Rindfleisch des Guts Hartungshof bis zu Wolfsbarsch und Dorade vom Saarbrücker Start-up Seawater Cubes, wo in recycelten Schiffscontainern Meeresfische in Salzwasser gezüchtet werden.

DAS KLEINE SAARLAND ist in vielerlei Hinsicht ein Modellfall für aktuelle Entwicklungen in der Gastronomie. Wie Martin Stopp setzen auch andere Kollegen parallel zu ihren Fine-Dining-Menüs auf unkompliziertere, auch preislich attraktive Angebote. Zum Beispiel Sebastian Sandor, der sich im „Louis" in Saarlouis (Feinschmecker-„Restaurant des Jahres 2024") mit seinem innovativen, nicht zuletzt von seiner Zeit in Japan geprägten Stil rasch einen Namen gemacht hat. Nebenan bietet er im Bistro „Pastis" seine Version französischer Bistroküche – von Crevetten-Cocktail bis Steak frites.

Auch in der Landeshauptstadt Saarbrücken beobachtet Silio Del Fabro im „Esplanade" Veränderungen: „Das ganz große Degustationsmenü ist heute eher für besondere Anlässe gefragt. Wir möchten unseren Gästen entgegenkommen, deshalb haben wir unser Angebot neu gedacht." Für die drei Tage, an denen das Gourmetrestaurant geschlossen hat, erfand der gebürtige Saarländer das lässig-ungezwungene Format „Le Petit Cinq". Er beförderte einen talentierten Mitarbeiter zum Küchenchef und bietet in den Räumen des „Esplanade" ein wöchentlich wechselndes „Soulfood"-Menü mit drei bis vier Gängen an. „Das kommt gut an", sagt Del Fabro, „und macht so manchen Gast neugierig, auch mal unser Gourmetangebot zu probieren."

Man kann es nur empfehlen, denn im stylishen, im schicken Bistro-Stil gehaltenen „Esplanade" rückt Del Fabro klassische Aromen in ganz neues Licht. Vichyssoise und „Oxtail", also Ochsenschwanz, das klingt erst mal oldschool. Aber was dann an den Tisch kommt, ist leicht und extrem köstlich. Die klassische kalte Suppe mit Lauch und Kartoffel serviert er als luftige Mousse, bettet sie auf ein geschmacksstarkes Gelee vom Ochsenschwanz, das den ganzen Teller überzieht, und garniert das Ganze mit einem Reigen aus Kaviar, Kartoffelwürfeln und Schnittlauchöl. Del Fabro hat ein Faible für das große Produkt, das zeigen seine lauwarmen, zur Perfektion gegarten Langoustines royales. Zeitgemäß wird so ein Teller durch die Kombination mit Produkten aus der Region – die Zutaten für die mit Tomatengelee und -tatar gefüllte Gurke und die fruchtige Tomatennage stammen vom saarländischen Hof am Weiher.

Soulfood dort servieren, wo sonst das große Menü auf den Tisch kommt – so lockt man Gäste an und macht sie neugierig auf Spitzenküche

WAS DEN EINKAUF ANGEHT, sitzt Del Fabro ohnehin an der Quelle: Das „Esplanade", untergebracht in einer imposanten Gründerzeitvilla, liegt im angesagten Nauwieser Viertel direkt am Max-Ophüls-Platz. Im Schatten alter Platanen baut hier jeden Donnerstag ein Biomarkt seine Stände auf. Was er dort nicht findet, bringt ein Mitarbeiter der solidarisch bewirtschafteten „Stadtgärtnerei" per Lastenfahrrad vorbei. „Die Gärtnerei liegt fünf Fahrradminuten entfernt am Stadtrand", sagt der Küchenchef, „frischer geht es nicht." Das schmeckt man, wenn Del Fabro sautierten Spinat zum butterzart gebratenen Kalbsbries serviert oder Krause Glucke, Spitzkohl-Cannolo und Waldpilzfarce mit Périgord-Trüffel zur Crépinette von der Impérial-Wachtel. Doch der schönste Moment ist gekommen, wenn am Tisch dazu duftende Portwein-Jus angegossen wird. Del Fabro denkt in die Zukunft, aber sein Handwerk ist ganz große Klassik.

DER KRÄUTERKOCH VOM BOSTALSEE
Im grünen St. Wendeler Land bietet das Wellness-Resort **„Seezeitlodge"** am Ufer des Bostalsees Erholung pur. Und Küchenchef Daniel Schöfisch schöpft im **Restaurant „Lumi"** aus dem Vollen: In seinem Kräutergarten wachsen rund 40 Arten, darunter selten Gewordenes wie Süßdolde oder Eberraute. Die Pilze kommen aus eigener Zucht, Honig liefern zehn Bienenvölker, eine Hausbäckerei sorgt für das Brot. Schöfisch arbeitet eng mit regionalen Produzenten zusammen und kocht so naturnah wie aromenstark. Filet von der Lachsforelle aus dem Trauntal gart er über Zedernholz und kombiniert dazu Unagi-Sauce, Gurkensalat und Kartoffel-Kräuter-Stampf; zum Kotelett vom St. Wendeler Freilandschwein mit Bärlauchjus und Bohnensauté rührt er das Kartoffelpüree für rauchig-nussige Noten mit Guanciale-Speck an.

FOTOS: VERENA MIGGE, PAUL MUKIAN, GUENTER STANDL, KRIS VLEGELS

Links: Silio Del Fabro bietet sowohl Gourmetküche als auch zwangloses Soulfood an. Oben: Foie gras glacé mit Schafskäse, Estragon, Dattel und Brioche im Restaurant „Atama“ in St. Ingbert

FOTO: TOM MAURER

SAARLAND
Auf einen Blick

Hotels

❶ Esplanade
Ein Ort für Genießer im Herzen von Saarbrücken. Aus einer Gründerzeitvilla im angesagten Nauwieser-Viertel wurde ein Designhotel mit französischem Esprit, urbanem Chic und Liebe zum Detail. An den Schließtagen des Gourmetrestaurants öffnet in dessen Räumen das unkomplizierte „Le Petit Cinq“.
●●◐ Nauwieserstraße 5, 66111 Saarbrücken, Tel. 0681-84499105, www.esplanade-sb.de, 16 Zi. und Suiten, DZ ab € 200

❷ La Maison
Das ehemalige Amtsgericht von Saarlouis beherbergt heute ein stilvolles, zentral aber ruhig gelegenes Boutiquehotel mit zeitgenössischem Design. Ganz neu ist das eigene Spa-Gebäude mit Garten und Angebot auf internationalem Niveau. Im „Pastis“ serviert man ambitionierte französische Bistroküche.
●●●◐ Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. 06831-89440, www.lamaison-hotel.de, 50 Zi. und Suiten, DZ ab € 180

❸ Seezeitlodge
Wellnesshotel im St. Wendeler Land, gelegen mitten im Grünen am Ufer des Bostalsees. Moderne Architektur mit vielen Naturmaterialien; großes Spa mit umfangreichem Angebot, Outdoor-Pool und Saunadorf. Ideal für Ruhesuchende und Naturliebhaber.
●●●◐ Am Bostalsee 1, 66625 Gonnesweiler, Tel. 06852-80980, www.seezeitlodge-bostalsee.de, 97 Zi. und Suiten, DZ ab € 270

Restaurants

❹ Atama by Martin Stopp
Die Neueröffnung im Herzen von St. Ingbert ist ein Gesamtkunstwerk. Historisches Flair in der Villa trifft auf ultramodernes Design im neuen Anbau. Die Gäste wählen zwischen Barfood, zwei Gourmet-Menüs und à la carte, ergänzt durch ein „Stammtisch-Menü“ am Freitag. Schöne Terrasse.
●●●◐ Poststr. 21, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894-705840, www.atama.de, Mi-Sa 18.30-24 Uhr, Fr auch 12-14.30 Uhr, Menü ab € 165

❺ Die Alte Brauerei
Ins historische Gewölbe der ehemaligen Brauerei haben Florian und Lorena-Jil Dauphin frischen Wind gebracht – mit französisch geprägtem Fine Dining in aktuellem Look. Sehr freundlicher Service, schöner Garten. Sechs Gästezimmer im Haus.
●●◐ Kaiserstraße 101, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894-92860, www.diealtebrauerei.de, Mo, Do, Fr, So 12-15 Uhr und 18.30-23 Uhr, Sa 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 38,50-46,50, Menü € 99

❻ Esplanade
Stilvoll-ungezwungen ist das moderne Bistro-Stil-Ambiente, auf die Tische kommt Silio Del Fabros französisch inspirierte Gourmetküche, handwerklich exzellent und zeitgemäß. Sympathischer Service; sehr gute Weinkarte und -beratung. Apéro-Terrasse.
●●●● Nauwieserstraße 5, 66111 Saarbrücken,

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897
TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL
Die besten Barkeeper der Welt für Nonino
BASIL SMASH
Mixologist
Jörg Meyer
Le Lion Bar de Paris
Hamburg
ITALIANO
Mixologist
Monica Berg
und Alex Kratena
Tayêr + Elementary
London, UK
SILENT CELLAR
Mixologist
Simone Caporale
Sips
Barcelona, Spanien
PAPER PLANE*
Mixologist
Sam Ross
New York - U.S.A.
*Als “modern classic” von
The New York Times
ausgewählt, um die Kategorie “equal-parts cocktails” zu repräsentieren.
Liste 2020 IBA*
New Era Drinks
*(International Bartender Association)
L'APERITIVO DE IL MAESTRO
Mixologist
Salvatore “The Maestro” Calabrese
London, UK
Mehr unter
#GrappaNonino
www.grappanonino.it/de
#bebravemixgrappa

Tel. 0681-84499125, www.esplanade-sb.de, Mi-Sa 12-15 und 18.30-23 Uhr, Menü € 145-195

❼ Gästehaus Klaus Erfort
Die weiße Villa mit großem Garten ist eine legendäre Adresse der deutschen Spitzengastronomie. Klaus Erfort setzt derzeit auf Insolvenz in Eigenverwaltung, um wirtschaftlich wieder auf Kurs zu kommen. Seine klassisch französisch geprägte Haute Cuisine bewegt sich weiterhin auf Weltniveau.
●●●●◐ Mainzer Straße 95, 66121 Saarbrücken, Tel. 0681-9582682, www.gaestehaus-erfort.de, Mo-Fr 12-15 und 19-23 Uhr, Menü ab € 175

❽ Louis
In einem der schönsten Restaurants Deutschlands serviert Sebastian Sandor seine feinsinnig-kreative, von der Liebe zu Japan geprägte Küche. Anspruchsvolle Weinkarte, engagierte alkoholfreie Begleitung. Ein Rundum-Genusserlebnis.
●●●◐ Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. 06831-89440440, www.lamaison-hotel.de, Mi-Sa 18.30-23 Uhr, Menü ab € 235

Das „midi" liegt in einem Gewerbegebiet. Innen merkt man davon nicht das Geringste

❾ Lumi
Die große Terrasse mit Blick auf den Bostalsee ist ein Trumpf, drinnen sitzt man im luftig-großzügigen, rundum verglasten Restaurant. Regionale Kreativküche mit inspirierten Kräuterakzenten, eigene Brotmanufaktur.
●● Am Bostalsee 1, 66625 Gonnesweiler, Tel. 06852-80980, www.seezeitlodge-bostalsee.de, Mo-So 13-15 und 18.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte mittags € 19-28, abends € 24-34, Menü ab € 110

❿ midi
Die Produkte des Bliesgaus sind Peter Wirbel Inspiration und Speisekammer, etwa beim Zweierlei vom Bliesgau-Reh mit Pastinake und Walnuss. Das in einem Gewerbegebiet gelegene Restaurant überrascht mit stilvoll-modernem Interior.
●●◐ Ernst-Heckel-Straße 4, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894-9299423, www.midi-restaurant.de, Di-Sa 18-23 Uhr, Menü ab € 85

⓫ Victor's Fine Dining by Christian Bau
Kulinarische Weltreise auf höchstem Niveau. Christian Bau verbindet französische Klassik mit japanischer Inspiration, setzt auf feine Produkte – und bezieht seine Frau Sarah immer stärker in den kreativen Prozess mit ein. Exzellente Weinkarte mit vielen Schätzen von Mosel, Saar und Ruwer.
●●●●● OT Nennig, Schlossstraße 27-29, 66706 Perl, Tel. 06866-79 118, www.victors-fine-dining.de, Do-So 19-24 Uhr, Sa und So auch 12-16 Uhr, Menü ab € 295

Alle Adressen vom Saarland auf einen Blick.

Die Flüchtigkeit der Wahrnehmung

Der britische Künstler Nicholas Lees lotet in seinen „Orbit"-Skulpturen die Grenze zwischen sichtbarem Volumen und dem Übergang ins Unendliche aus. In seinen Keramikarbeiten verbindet sich traditionelle Töpferkunst mit bildhauerischer Präzision und einem alchemistischen Farbprozess

Seine abstrakten Gefäße beginnen mit dem Drehen dickwandiger Formen aus Parian-Porzellan – ein Material, das im frühen 19. Jahrhundert in England entwickelt wurde, um weißen griechischen Marmor aus Paros nachzuahmen. Der Ton muss in Lees' Atelier in Selborne, einem kleinen Dorf in Südengland, mehrere Wochen trocknen, bevor er das Objekt erneut auf der Drehbank bearbeitet. Mit einer Feile schnitzt der Künstler präzise, papierdünne Lamellen in das Tonvolumen; die organischen Kurven entstehen nach Augenmaß, der Lamellenabstand wird mit einem Lineal gemessen und beträgt zwischen 5 und 10 mm. Nicholas Lees: „Es entstehen Hohlräume, die paradoxerweise die Grenzen der Form definieren."

Einzigartig ist die von ihm entwickelte Färbetechnik: Er füllt den Hohlraum des Porzellanobjekts mit einer wässrigen Metallsalzlösung, die beim Trocknen durch die porösen Wände dringt und subtile Farbschattierungen erzeugt. Dieser Prozess der Sättigung und Verdunstung bewirkt, dass die Farben von innen heraus entstehen und die Konturen des abstrakten Gefäßes unerwartet hervorgehoben werden. Die Art und Weise, wie sich diese spezielle Kombination aus Kobalt und Gold manchmal trennt und manchmal vermischt, ist auch für Nicholas Lees noch immer ein kleines Rätsel.

Die fertigen, zweimal gebrannten Skulpturen spielen auf subtile Weise mit Licht und Schatten: Die tiefen Lamellen beeinflussen die Lichtdurchlässigkeit und machen den Übergang des Endlichen ins Unendliche sichtbar. Anerkennung für seine innovative Arbeit zollte dem Künstler kürzlich das V&A Museum, das „Red/Blue Orbit" in seine ständige Sammlung aufnahm.

www.nicholaslees.com

Ihr Leseexemplar von AW Architektur & Wohnen: Jetzt scannen und nächste Ausgabe gratis sichern.

Text: Jutta Christoph; Foto: PR