



Essen wie Gott in Frankreich 6. März 2015

Die „Hostellerie Saint-Hubert“ im französischen Hambach bietet kulinarische Genüsse zu sensationellen Preisen. Das kleine Wochenmenü gibt es schon ab 14 Euro. Dazu einen herrlichen Seeblick, der mit Geld nicht zu bezahlen ist.

Lothringen ist ein Paradies für kulinarische Genießer. Kürzlich wurde ich wieder einmal fündig bei meiner Suche nach einem genussvollen, schönen Landhaus. Ein lothringischer Gourmet, den ich seit vielen Jahren kenne, Serge Kieffer, hatte mir vom guten Essen in der „Hostellerie Saint-Hubert“ vorgeschwärmt, gleich hinter der deutsch-französischen Grenze in Hambach. Ich lernte Serge vor gut einem Jahrzehnt auf dem Gänsemarkt in Phalsbourg kennen, und er berichtet mir seither oft von seinen kulinarischen Entdeckungen. Und auf seine Empfehlungen kann man sich wirklich verlassen.



Ich machte mich also von Saarbrücken aus auf den Weg nach Hambach. Etwa in der Mitte des Ortes steht ein Schild, das auf das Landhaus linker Hand hinweist. Ich bog links auf eine kleine Straße ein, die Rue de la Foret, und folgte dieser bis ich an der „Hostellerie Saint-Hubert“ ankam. Oberhalb der Tennisplätze gibt es jede Menge Parkmöglichkeiten. Als ich aus dem Wagen stieg, schweifte mein Blick zuerst über den Weiher. Ein paar Gänse schnatterten im Wasser, die Wintersonne spiegelte sich auf der ruhigen, glatten Wasseroberfläche wider. War ich noch zu Hause oder etwa schon im Urlaub?



Das Anwesen besteht aus dem ursprünglichen Haus, in dem Hotelzimmer und das Restaurant untergebracht sind, sowie einem weiteren Hotelanbau. Im vorderen Teil des Hauses erwartet den Gast ein Bistro mit Blick auf den See. Dahinter schließt sich ein sehr

elegantes Restaurant an, und es gibt noch einen dritten großen Raum, der Besuchern für Feierlichkeiten zur Verfügung steht.

Eliane Roth betreibt dieses Haus und wird dabei von ihrem Lebensgefährten Tony unterstützt, der über Küche und Service wacht. „Seit 35 Jahren betreiben wir diesen Familienbetrieb“, erzählt sie. „Mein Großvater Lucien Roth fing mit dem Campingplatz auf der andern Seite des Weihers an. Dann eröffnete er hier ein Restaurant. Als mein Großvater starb, übernahm mein Vater Hubert die Gastronomie.“ Eigentlich war ihr Vater Arzt von Beruf, die Mutter Krankenschwester. Doch der Bruder ihres Großvaters, Michel Roth, lernte im berühmten Restaurant „La Charrue d’or“ in Saargemünd Koch. „Er sollte später eigentlich die Küche im Familienbetrieb übernehmen. Doch Michel Roth wurde einer der berühmtesten Köche Frankreichs, bekam höchste Auszeichnungen, wie etwa ‚Meilleur Ouvrier de France, und wurde Küchenchef in Paris, im Hotel ‚Ritz‘.“ Heute leitet er seinen eigenen Betrieb in Genf.



[Eliane und Tony Roth führen das Haus in Hambach, das auch Zimmer anbietet, in dritter Generation.-Foto:J.W.]

Also musste doch Hubert Roth ran. Und er wurde nicht nur ein erfolgreicher Gastronom. Als Bürgermeister von Hambach war er wesentlich an der Ansiedelung des Smart-Werkes beteiligt. Zudem war er noch Abgeordneter in der Nationalversammlung von Paris. Seine Tochter schickte er mit 21 Jahren nach Los Angeles. Eliane kam dies entgegen, sie mochte immer schon Sprachen. Nach ihrem USA-Aufenthalt ging sie nach England. Als sie 24 Jahre war, stieg sie in den elterlichen Betrieb ein. Ihr Vater bezahlte ihr weniger als den Angestellten, verlangte aber doppelte Leistung von ihr. Sie sollte ihm beweisen, dass sie den elterlichen Betrieb einmal übernehmen kann. Und sie stellte ihr Können unter Beweis. In diesem Haus gibt es keine unterschiedlichen Speisekarten. Ob der Gast in der Weinstube im vorderen Teil Platz nimmt oder im vornehmeren Restaurant – er hat hier die Möglichkeit, ein kleines Wochenmenü für 14

Euro zu bestellen, oder ein großes Menu, mit all den Spezialitäten, die diese Region zu bieten hat.

Ihr berühmter Onkel Michel Roth besucht seine Nichte häufiger, und wenn nötig, berät er Eliane auch. Dann ist er zu Hause.

In Lothringen verstehen sie zu essen. Dieser französische Landstrich hat alles, um eine große Küche zu zelebrieren. In den Wäldern der Vogesen schießen die Jäger das einheimische Wild, das Land hat viele Bäche, Flüsse und Seen, um aus den vielen Fischarten hervorragende Spezialitäten zu kochen. Und die Liste ließe sich jetzt problemlos fortführen – von den tollen einheimischen Käsen bis zur Schneckenfarm in Molring.

[Die Hostellerie bietet Bistro, Restaurant und einen Saal für Feiern – und einen tollen Blick auf den See.-Foto.J.W.]



Bei meinem ersten Besuch bestellte ich mir das kleine Wochenmenü in der Weinstube vorne und genoss den Seeblick. Viele Einheimische nahmen hier Platz, sodass ich mir dachte: Hier bist du richtig! Alles wird in diesem Haus selbst gemacht, und ich muss zugeben, die Präsentation überraschte mich. Selbst im Bistro waren die Teller wie in einem großen Restaurant hergerichtet. Als Vorspeise gab es eine selbst hergestellte lothringische

Landterrine in einem kleinen gusseisernen Topf, danach eine Königinpastete – herausragend präsentiert mit selbstgemachtem Blätterteig – und als Dessert eine Mirabellenvariation. Wir sind ja schließlich in Lothringen. Hier wachsen etwa 80 Prozent der Mirabellen, die in einem Jahr auf der ganzen Welt verspeist werden.

Es schmeckte wirklich himmlisch. Wenn das kleine Wochenmenü schon so viel Freude beschert, wie würde das erst aussehen, wenn ich zum Sonntagsmenü komme? Ich war neugierig geworden und musste es einfach ausprobieren. Ein paar Tage später kam ich wieder. Und was soll ich sagen? Es war noch besser, als ich es mir hätte vorstellen können. Eliane Roth führt dieses Haus so, dass bei jedem Feinschmecker Freude aufkommt. Die Weinauswahl ist klein, aber fein. Über dem Restaurant liegen schöne, neu renovierte Zimmer, im Anbau nebenan gibt es Zimmer mit Blick auf den See für Gäste, die Ruhe und Entspannung suchen.

Ein Urlaubsgefühl stellt sich bei mir nicht erst in Südfrankreich ein, schon nach wenigen Kilometern über eine kleine Landstraße kann man hier eine Urlaubsregion vor der Haustüre genießen. Und in der „Hostellerie Saint-Hubert“ in Hambach vor allem eines: essen wie Gott in Frankreich!

Rolf Klöckner ist Ehrenmitglied des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Entscheidend für die Ernennung waren seine langjährigen und erfolgreichen Bemühungen, Kindern das Kochen als grundlegende Kulturtechnik zu vermitteln.

INFO:

„Hostellerie Saint-Hubert“ 15 Rue de la Forêt 57910 Hambach, Frankreich
0033-387983955

Kein Ruhetag www.hostellerie-saint-hubert.com

Quelle: Astrid Karger
Ein Meister seines Fachs
8. Mai 2015



In Frankreich ist er eine Legende. Michel Roth gehört zu den berühmtesten Köchen der Welt, arbeitete lange Jahre im Ritz in Paris und heute im Hotel President Wilson in Genf. FORUM hat den Meister getroffen: ganz privat in seiner Heimat in Hambach.

Ein sonniger Frühlingstag in Lothringen. Er ist zu Besuch in seiner Heimat, bei seiner Familie. Hier am Hambacher Weiher herrscht an diesem Samstagnachmittag Ruhe pur. Das Lothringer Land zeigt sich von seiner schönsten Seite. Das passt, denn heute treffe ich einen der berühmtesten Köche der Welt, ein kulinarischer Botschafter Frankreichs: Michel Roth. Er ist heute da, um am Abend für ein Mädchen aus Saargemünd zu kochen, das Geld für eine Operation braucht. Mit Unterstützung Saargemünder Freunde, ob Musikerin oder Küchenchef.

Wir sitzen im Restaurant seiner Nichte, Eliane Roth, im Hotel-Restaurant „Saint-Hubert“. Der 55-Jährige wirkt jünger, sehr bescheiden und unaufgeregt. Lächelnd setzt er sich mit mir an einen Tisch, bei einem Glas Wein. Eigentlich wollte er Polizeikommissar werden, erzählt er. So wie Kommissar Poirot. Oder Fußballprofi. Doch es kam anders. „Die Atmosphäre in der Küche meiner Mutter gefiel mir gut. Dort herrschte immer eine lustige Stimmung. Das machte mir Spaß. Ich schälte dann das Gemüse, entkernte die Mirabellen. Dafür danke ich ihr, das motivierte mich.“ Kurz darauf entschied sein Vater, dass Michel Koch werden solle. Sein Vater hatte einen Freund, Monsieur Charles Herman, der zu dieser Zeit der Betreiber des berühmten Restaurants „La Charrue d’Or“ in Saargemünd war. Nach Charles Herman ist heute auch die Kochschule in Saargemünd benannt. Dort lernte Michel Roth das harte Leben in einer Profiküche kennen. Er hatte es sich so nicht vorgestellt, doch er biss sich durch. Und ist heute dankbar: „Ich ahnte nicht, wie schwer dieser Beruf ist. Damals hatte der Bruder von Lydia Egloff in der Küche gearbeitet, und Lydia Egloff von der ‚Bonne Auberge‘ in Stiring-Wendel arbeitete im Service. Später kam auch ihre Schwester Isabelle dazu. Das war eine tolle Zusammenarbeit.“

20 Jahre
Chef im Ritz

Monsieur Herman schickte ihn – nach seinen ersten Auszeichnungen als Finalist beim Wettbewerb um den besten Lehrling Frankreichs und einer Auszeichnung, die er 1977 in Saarbrücken bekam, – er wurde auf der Messe „Eurogast“ mit einer Goldmedaille ausgezeichnet – nach Paris. Dies habe ihn ungeheuer motiviert, betont Roth. Der Meisterkoch: „Für mich war die Auszeichnung in Saarbrücken so etwas wie ein Auslöser. Ich war 17 Jahre jung. Es war die Bestätigung meiner Entscheidung, alles zu geben, um ein großer Koch zu werden.“ In Paris traf er dann auf den großen Küchenchef Guy Legay, vielleicht der breiten Öffentlichkeit nicht so bekannt, in Fachkreisen aber ein Denkmal.

[Roth zwischen seiner Nichte Eliane Roth und deren Lebensgefährten Tony im Saint-Hubert in Hambach.-Foto.A.K.]



Michel Roth erzählt: „Ich fuhr mit meinem Bruder nach Paris. Ich stand vor dem großen Küchenchef, Legay, 1,90 Meter groß, mit einem blau-weiß-roten Band um den Hals, was ich vorher noch nie gesehen hatte. Wir waren sehr beeindruckt, wurden vom Meisterkoch freundlich empfangen. Ich wurde Praktikant bei ihm im ‚Ledoyen‘, da keine Stelle frei war.“ Kurz Zeit später wurde bei Legay eine Stelle frei, und Michel Roth blieb 20 Jahre an der Seite des Meisters. Der Chefkoch wechselte dann vom „Ledoyen“ ins „Ritz“. Dorthin nahm er die Besten aus seiner Brigade mit – der Junge

Michel aus Lothringen gehörte dazu. Mit seinem alten Chef telefoniert er heute noch wöchentlich.

Die Geschichte im Restaurant „L'Espandon“, das ist das Restaurant des Hotel „Ritz“ an der Place Vendôme in Paris, ging für ihn erfolgreich weiter. 1992 wurde er Küchenchef, wechselte 1999 ins Sterne-Haus „Lasserre“. Doch 2001 ging er zurück und erkochte sich in diesem Nobelrestaurant 2009 den zweiten Stern. Bis zur Schließung der Küche wegen Totalrenovierung am

1. August 2012 blieb er dort Küchendirektor. 20 Jahre war Michel Roth für die Küche des weltberühmten Hotel „Ritz“ in Paris verantwortlich. Seit zwei Jahren hat er seine Zelte am Genfer See aufgeschlagen. Er hat alle Auszeichnungen in der Kochbranche bekommen, ist natürlich auch „Ritter der Ehrenlegion“ und heute Vorsitzender der Vereinigung „Bocuse d'Or“ – von Meister Paul Bocuse persönlich ausgewählt. Mehr Ehre für einen Koch in Frankreich geht nicht.

[Foto: GrantSYMON]

Entsprechend sagt Roth: „Alle meine Auszeichnungen sind wichtig und bedeuten mir viel. Doch wenn ich eine hervorheben soll, dann den Bocuse d'Or. Es ist ein internationaler Wettbewerb, und man tritt nicht für sich selber an, sondern für sein Land. Wie bei den Olympischen Spielen. Als ich gewonnen hatte und die Marseillaise gespielt wurde, war ich sehr stolz. Das war nicht für mich, das war für Frankreich, die ganze Mannschaft, für meine Ausbilder und meine



Familie. Das war mir sehr wichtig.“ Am 1. September 2012 übernahm Michel Roth dann die Küchen der Restaurants im Hotel „President Wilson“ in Genf als kulinarischer Direktor. Als Chef ist er verantwortlich für das Restaurant „Bayview“, das „Umami“, die „Glow Bar“ und die „Pool Bar“ sowie für alle anderen gastronomischen Herausforderungen des Hauses. Schon im ersten Jahr seiner Tätigkeit wurde das „Bayview“ mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Bei 180 Zimmern und 48 Luxussuiten eine große Herausforderung.

Die Betreiber des Hotel „President Wilson“ in Genf waren Stammgäste im „Ritz“ und machten Michel Roth das Angebot, nach Genf zu kommen. Er war sich schnell einig mit den Schweizern: „Viele Leute sagen, er ist jetzt in Genf mit einem großen Sack voll Geld! Nein, das war nicht der Grund. Die Besitzer mochten meine Küche im ‚Ritz‘. Sie waren oft da. Ich habe mir das in Genf dann angeschaut, die Aufgabe hat mir gut gefallen. Es herrscht eine familiäre Atmosphäre dort, ich mag dieses Familiengefühl. Modern und doch nicht ganz modern. Der Besitzer ließ mir alle Freiheiten, ich bin so motiviert dort, als wäre es mein eigenes Hotel.“

Ich frage ihn: „Was inspiriert Sie heute, nachdem Sie als Botschafter Frankreichs die ganze Welt gesehen und Ihr Land weltweit vertreten haben?“ Der Weltenbummler antwortet: „Interessant finde ich die Interpretation der Küchen verschiedener Kontinente. Im ‚Umami‘ haben wir ein ganz besonderes Konzept entwickelt. Die Vorstellung der Kulturen, von Frankreich etwa oder ganz Europas und den Küchen Asiens. Mir gefällt das sehr gut, auch meiner rechten Hand. Er ist mit einer Japanerin verheiratet. Ich bewundere, wie die Asiaten mit ihren Produkten umgehen. Sie haben ein unerschöpfliches Reservoir an Produkten und kochen so natürlich.“

[Seit 2012 ist Roth für die Restaurants des Hotels „President Wilson“ in Genf, hier das „Bayview“, verantwortlich.-Foto:GrantSYMON]

Die Gemeinschaft der Menschen, die diese Küche in Asien goutieren, die Abwechslung, die auf vielen kleinen Tellern gereicht wird, hat ihn auf seinen Reisen inspiriert: das Essen als ein soziales Erlebnis zu feiern, der Respekt vor der Qualität und des natürlichen Kochens der Produkte. Dabei will er keine Verschmelzung, also nicht euroasiatisch, sondern kocht mit dem Respekt vor den Küchen verschiedener Erdteile.



Je länger wir zusammensitzen, desto deutlicher merke ich seine Verbundenheit mit dem Lothringer Land. Er hat hier seine Wurzeln, hier ist er zu Hause. Einen Tag nach unserem Treffen klingelt bei mir zu Hause das Telefon. Alain Freymann, Koch des „Villageois“ in Grundviller, ist dran und erzählt mir, dass Michel Roth heute Abend bei ihm zum Essen komme. Bei Freymann gibt es eine lothringische Landküche, comme il faut. Das gefällt dem berühmten Koch. Die Küche seiner Heimat zu genießen, wie er sie von seiner Familie kennt. Michel Roth ist nicht nur einer der Größten seiner Zunft, er ist ein ganz normaler Mensch, ohne Allüren, geblieben. Alain Freymann: „Michel Roth ist ein Lothringer Junge. Ein ganz normaler Mann, der seine Heimat liebt. Ich habe großen Respekt vor ihm und sage: Chapeau!“ Ein paar Tage später komme ich ins Gespräch mit Cyrille Faivre vom „Le Comtois“ an der Saarbrücker Johanniskirche. Dieser arbeitete früher mal in einem Saarbrücker Edelbistro. Er erinnert sich auch in den höchsten Tönen an den großen Chef:

„Eines Tages kam Michel Roth zu uns. Er ist ein bodenständiger Mensch, ein ganz großer Meister seines Faches. Er bedankte sich bei mir. Ich sagte, ich gehe mal in die Küche, mich bei meiner Brigade bedanken. Er sagte: Nein, ich gehe zu den Jungs.“

Interesse an Baus Küche

Am Ende komme ich dann noch kurz auf das Thema Geld zu sprechen. Denn überall kann man lesen, Michel Roth sei der reichste Koch der Welt. Was mich im Grunde nicht besonders interessiert, aber die Leute wohl. Er stellt gleich fest: „Ich habe noch nie etwas in meinem Beruf des Geldes wegen gemacht. Ich stand immer für eine außergewöhnliche Küche und wollte den Menschen eine Freude machen mit meiner Kochkunst. Die Menschen stehen in meinem Focus, nicht das Geld.“

Wir verabschieden uns, das Treffen mit dem Sternekoch hat mich beeindruckt. Michel Roth fragt mich: „Wie weit ist es von hier bis Nennig? Christian Bau kocht doch dort auch mit asiatischen Einflüssen. Seine Küche würde mich interessieren!“ Ich sage ihm, es sind noch keine 80 Kilometer und ich würde ihn das nächste Mal hinbringen. Er lächelt und antwortet: „Kommen Sie doch mal zuerst nach Genf! Ich koche Ihnen was.“

Rolf Klöckner ist Ehrenmitglied des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Entscheidend für die Ernennung waren seine langjährigen und erfolgreichen Bemühungen, Kindern das Kochen als grundlegende Kulturtechnik zu vermitteln.

INFO:

Hotel „President Wilson“
47, Quai Wilson
1211 Genf, Schweiz
Telefon 0041-229066666
www.hotelpresidentwilson.com

nicht mit Facebook verbunden
Facebook "Like"-Dummy
nicht mit Twitter verbunden
"Tweet this"-Dummy
nicht mit Google+ verbunden
"Google+1"-Dummy

Mehr aus diesem Ressort...

"Fanatismus schadet nur"
"Lieber einmal zu oft..."
"Veganer kochen kreativer"
"Wir passen auf"
200 bis 300 Gramm Fleisch pro Kopf planen
Bild der Woche - eurodata IT Solutions