

Zwischen Hausmannskost, Spitzenköchen und Becker-Bier: Was Christian Rach am Saarland schätzt

Der bekannte Restaurant-Tester über das Niveau der saarländischen Gastronomie, die Kultur des Essens und private Genuss-Momente

Christian Rach, Koch, Autor und Restaurant-Tester („RTL“) ist in St. Ingbert geboren und aufgewachsen. SZ-Redaktionsmitglied Laura Blatter sprach mit ihm über das Verhältnis der Saarländer zu gutem Essen und das Niveau der saarländischen Gastronomie.

Herr Rach, als Restauranttester haben Sie in die Küchen der deutschen Restaurants mit all ihren Abgründen geschaut. Können Sie uns sagen, woran man ein gutes Restaurant erkennt, auch wenn man der Küche keinen Besuch abgestattet hat?

Christian Rach: Das ist die aller-schwierigste Frage, die Sie mir stellen können. Gäbe es eine goldene Regel, wäre es wohl sehr einfach, überall tolle Restaurants zu finden. Es gibt leider kein Erkennungszeichen. Ich sage mal, so platt das auch klingen mag: Wenn Sie vor einem Laden vertrocknete, ungepflegt und ungeliebte Pflanzen sehen, dann können Sie in der Regel davon ausgehen, dass der Laden auch nichts taugt. Umgekehrt bedeuten gepflegte Blumen noch lange nicht, dass der Laden gut ist. Es gibt also leider keine Regel. Ein Indiz: Hat ein Restaurant über 80 Speisen auf der Karte, dann wissen Sie, die können nicht alle frisch sein. Denn das ist von der Menge, Logistik und Arbeit her einfach nicht zu schaffen.

Sie selbst sind gebürtiger Saarländer. Sind Sie noch oft hier?

Rach: Ich war vor Kurzem hier im Restaurant am Zoo in Neunkirchen. Da war ich schon einmal im April und habe dann noch einen Kontrollbesuch gemacht. Wir haben, glaube ich, eines der schönsten Lokale hier im Saarland daraus gemacht. Der Oberbürgermeister von Neunkirchen, Herr Fried, war sehr kooperativ: Wir haben dort eine Terrasse gebaut, die auf städtischem Grund ist. Ich besuche das Saarland regelmäßig und gehe auch gerne im Saarland essen. Meine Familie wohnt immer noch in St. Ingbert, und ich fühle mich immer wieder sehr wohl im Saarland.

Was muss bei einem Besuch in der Heimat unbedingt auf Ihren Teller?

Rach: Meine Mutter ist eine hervorragende Köchin und Bäckerin. Entweder kocht sie etwas Tolles, Dibbelabbes oder auch Hoorische. Also etwas, das ich mir oft selbst nicht zu Hause koche. Oder sie backt einen Kuchen: Wenn es Früchte gibt, bäckt sie eine schöne Fruchttorte oder eine Haselnusstorte mit Kirschen. Eines dieser Dinge muss es immer geben. Außerdem gibt es in St. Ingbert ein wunderbares Rostwurstbüchchen, den „Schleppi“. Da schmeckt es richtig gut, weil die einen echten Holzkohlegrill haben.

Und ins Glas?

Rach: Becker-Bier. Obwohl ich ja weiß, dass es gar nicht mehr Becker-Bier ist. Aber ich brauche

immer eine Flasche davon – oder wenn die nicht aufzutreiben ist, auch eine Dose, auf der „Becker-Bier“ draufsteht. Das finde ich wunderbar als St. Ingberter. Die Becker-Brauerei hat ja jahrzehntelang das St. Ingberter Stadtbild dominiert mit dem Turm, in dem heute das Sudhaus und ein Innovationspark drin sind.

Was halten Sie vom saarländischen Brauch „Schwenken“?

Rach: Ich glaube, im Saarland gibt es keinen Personalausweis, sondern einen Schwenkerpass. Und jemand, der nicht richtig schwenken kann, ist kein Saarländer. Also: Der Schwenkerpass ist wichtiger als der bundesdeutsche Personalausweis. Vielleicht ist das wieder die Abspaltungstendenz zum „Reich“. Die Nachbarschafts liebe, die man beim Schwenken pflegt, ist großartig, jedoch schlecht für die Gastronomie. Aber ich liebe es trotzdem.

Wie schätzen Sie das Niveau der saarländischen Gastronomie im Vergleich mit anderen Regionen ein?

Rach: Wenn wir die Spitze ansehen mit Klaus Erfort, mit Christian Bau oder mit Alexander Kunz, dann ist das natürlich unglaublich toll, wie wir da aufgestellt sind im Saarland. Das ist fast einzigartig. Das finden Sie vielleicht noch auf Sylt oder in Baiersbronn und Bergisch-Gladbach. Ansonsten ist die Luft da schon sehr dünn. Im Saarland konnte man immer schon gut essen. Es gab natürlich auch die Zeiten, wo Spaghetti Bolognese und Croc Monsieur die Oberhand hatten. Aber das ist ja Gott sei Dank vorbei. Und ich glaube, dass das Saarland sich mit seiner Küche, auch mit seiner Hausmannskost, überhaupt nicht verstecken muss.

Haben Sie einen Geheimtipp, wo man im Saarland besonders gut essen kann?

Rach: Zu einem richtigen Geheimtipp reicht es natürlich nicht. Aber ich würde sagen, zum Beispiel in Kirkel beim Ressimann kann man gut essen. Der hat ja keinen Stern und ich weiß auch nicht, ob der da Wert drauf legt: Aber er hat einen wunderschönen Garten und einen italienische Kellner, der seit Jahrzehnten bei ihm ist. Der geht immer

„Im Saarland konnte man immer schon gut essen. Es gab natürlich auch die Zeiten, wo Spaghetti Bolognese und Croc Monsieur die Oberhand hatten. Aber das ist ja Gott sei Dank vorbei.“

selber Pilze suchen, und wenn es dann die frischen Steinpilze gibt und er dazu ein frisches Kalbschnitzel macht, das ist schon großartig. Und alles finanziell im Rahmen.

Muss Qualität denn immer teuer sein?

Rach: Nein, Qualität muss nicht teuer sein. Qualität beruht in allererster Linie auf der Beherrschung des Handwerks und auf der Produktqualität. Das heißt also, wenn Sie jetzt frische Bohnen ha-

ben oder schönes, junges, frisches Gemüse: Daraus können Sie etwas Köstliches zaubern, ohne dass Sie tief in die Tasche greifen müssen. Aber Sie müssen es können.

Kochen Sie auch heute noch privat saarländische Hausmannskost?

Rach: Ja, sehr gerne und das ist auch wirklich nicht nur ein Spruch. Eines meiner Lieblingsgerichte, wenn ich Gäste bei mir in Hamburg habe, ist Dibbelabbes. Das lieben alle, dieses absolut knusprig gebratene Kartoffelgericht. Ich mache das immer unterschiedlich: Zum Beispiel mit geschmorter Backe dazu oder auch mal mit einem kurz gebratenen Lammrücken. Und womit ich auch ab und zu die Gäste verwöhne: Schnibbelsches Bohnensuppe mit Quetschekuche. Die Kombination von heißer Suppe und einem warmen Kuchen ist eine Eigenart aus dem Saarland, die man gerade in Hamburg überhaupt nicht kennt. Gewöhnungsbedürftig, aber wunderbar.

Wenn es Ihre Henkersmahlzeit wäre, was würden Sie wählen?

Rach: Ich denke nie an das letzte Essen. Das nächste Essen ist mir immer das Liebste. Und da hängt es immer davon ab, in welcher Stimmung ich bin. Wie gesagt, ich esse gerne eine gut gegrillte Wurst. Ich esse aber auch gerne einen tollen Steinbutt von Klaus Erfort. Da gibt es für mich keinerlei Unterschied in der Wertschätzung. Das hängt sehr von meiner Stimmung und der Umgebung ab und davon, mit wem ich wo wie bin.

Gibt es etwas, was Sie niemals kochen oder essen würden?

Rach: Grießbrei, ich hasse es.

Was würden Sie Ihren Kindern raten, wenn sie auch Koch werden wollten?

Rach: Iss niemals Grießbrei.

Sie haben bereits zwei Staffeln der Fernsehserie „Rachs Restaurantschule“ gedreht. Darin geben Sie Menschen, die auf dem Arbeitsmarkt bisher keinen Erfolg hatten, die Chance in einem Berliner Restaurant ein Praktikum zu absolvieren. Wieso liegt Ihnen das am Herzen?

Rach: Ich glaube, dass wir uns als erfolgreiche Unternehmer nicht zurückleh-

nen dürfen und sagen „Hey Staat, wir bezahlen Steuern, also regel du mal.“ Unsere Verantwortung hört nicht bei der Steuererklärung auf, sondern im Gegenteil, da fängt es erst an. Wir haben unsere Steuern hier zu zahlen und vor allen Dingen, wir müssen unserer Verpflichtung gerecht werden und gerade solchen Leuten,

„In St. Ingbert gibt es eine wunderbare Rostwurstbude, den ‚Schleppi‘. Da schmeckt es richtig gut, weil die einen echten Holzkohlegrill haben.“

die auf dem ersten und zweiten Arbeitsmarkt keine Chance haben, eine Chance bieten. Ich weiß, das kann nicht jeder Handwerksbetrieb mit fünf oder sechs Mitarbeitern, das überfordert den. Aber wenn sich immer eine Handvoll Betriebe zusammenschließen, kann man auch genau den Leuten, die sonst ganz schwer vermittelbar sind, eine Chance geben. Das haben wir zweimal bewiesen. Und vor allen Dingen haben wir bewiesen, dass es betriebswirtschaftlich auch aufgeht.

Darf es nach einem stressigen Drehtag auch mal eine Currywurst von der Bude sein? Oder ist das ein Tabu?

Rach: Die Drehtage sind in der Regel immer stressig, das sehen Sie an meinen Augenringen. Hauptsache, es gibt irgendwann noch was Warmes. Aber gut muss es sein. Leider ist es landauf landab nicht so, dass man überall in einem kleinen Ort ein Lokal findet, in dem man wirklich gut essen kann. Oft ende ich dann bei irgendeinem italienischen Kollegen und schiebe mir noch eine Pizza rein. Aber spät abends ist das eigentlich die schlechtere Wahl, weil warmer geschmolzener Käse immer wie ein Klumpen im Bauch liegt.

Warum schauen Menschen immer mehr Kochshows – kochen aber selbst immer weniger?

Rach: Das ist eine Behauptung, die ich so nicht unterstreichen kann. Ich glaube, dass wir zwar eine Schere in Deutschland haben, dass es viele Menschen gibt, die gar nicht mehr kochen. Das liegt aber eher an der mangelnden Ausbildung und daran, dass wir das alte Wissen in den Familien nicht mehr weitergeben. Aber ich glaube auch, dass un-

glücklich viele Leute sich durch die Kochsendungen auch motivieren lassen, einzukaufen und zu Hause mit Familie und mit Freunden schöne Koch-Events veranstalten.

Was würden Sie von einem Schulfach Ernährung/Kochkultur halten?

Rach: Ich erachte das für zwingend notwendig. Wir gleichen heute Kindergartenprogramme, Krippenprogramme, Grundschul-, Hauptschul- oder Gesamtschulprogramme an. Aber wir vergessen dabei die wichtigen Dinge des Alltags. Wir erklären nicht mehr, wie man sich selbst ernährt, wie man eine Kartoffelsuppe kocht, wie man aus Ei noch etwas anderes macht als Spiegelei. Wir erklären keine Mehrwertsteuer in den Schulen und wir erklären die simpelsten sozialen Verantwortungsprofile nicht. All das würde ich in so einem Fach subsumieren. Und ich bin im Gespräch mit Politik-Vertretern, ob man so etwas einführen könnte. Leider oder Gott sei Dank, je nachdem wie man's betrachtet, ist Schule kommunal- und ländergeregelt und nicht auf Bundesebene. Ich fürchte, es ist schwer, die Bundesländer und die Kommunen für solch ein Thema unter einen Hut zu bringen.

Wie würden Sie das Fach nennen? Rach: Vielleicht so wie Sie es genannt haben oder „Wirtschaft und Ernährung“.

Wie kann man Verbraucher, die bei der Ernährung aufs Geld schauen, für regionale Produkte, Kaufen auf Wochenmärkten oder beim Erzeuger begeistern?

Rach: Indem Supermärkte sich trauen, auch nicht ganz genormte Ware anzubieten – zu einem günstigen Preis. Hauptsache frisch. Und ich glaube, dass wir nicht immer 1A haben müssen. 1B tut es auch. Ich glaube, dass wir dann erstens wahnsinnig viel Müll vermeiden und zweitens die Leute preislich in einem solchen Sektor anwerben, dass sie sagen „Mensch, das ist ja viel preiswerter als Fertigware zu kaufen.“

Was halten Sie von einem Gastro-Portal wie www.finerio.de?

Rach: Ich glaube, dass Zeitungen oder Printmedien, die es heute versäumen, sich auch im Netz richtig darzustellen und zu präzisieren, die Zeit verpennen. Es ist zwingend notwendig, dass man sich gerade als Medienschaffender genau diesen Techniken öffnet und vor allen Dingen sein Programm modern, frisch und jugendlich anbietet. Und da gehört so ein Portal zwingend dazu.

www.finerio.de

Im Interview: Koch, Gourmet, Restaurant-Tester, Restaurant-Kritiker und Autor Christian Rach. FOTO: WWW.CHRISTIANRACH.DE

