

Restaurant Schlossgarten in Saarbrücken

Fürstlich tafeln

Bettina Linnig

Es gibt Fügungen, die müssen einfach so sein. Da zieht eine junge gelernte Hotelfachfrau aus Saarbrücken in die große weite Welt hinaus um Erfahrungen zu sammeln und verliebt sich. In einen wunderbaren Mann und Koch. Glück, dass er sich auch in sie verliebt und man glücklich gemeinsam lebt. Wäre da nicht das Heimweh gewesen. Saarbrücken ist Saarbrücken. Einzigartig. Und das Heimweh groß. Der gelernte Koch, der in München und Baden-Baden in renommierten Häusern gearbeitet hat, folgte seiner Liebe in ihre Heimatstadt Saarbrücken. Das war vor über 35 Jahren.



Fügung heute war, dass ich ein Wochenende in Saarbrücken verbrachte und man mich so richtig verwöhnen wollte. Deshalb ging es abends zum Essen ins Restaurant Schlossgarten. Etwas abseits der gängigen Laufwege, trotzdem zentral gelegen. Heimelig sieht es von außen aus und von innen ist das für max. 45 Gäste ausgelegte Restaurant, das, was ich als gediegene Gemütlichkeit bezeichnen möchte. Das Ambiente gehoben in der Ausstattung, Kunst an den Wänden. Die Atmosphäre französisch. In der Speisekarte dann die wundervolle Vereinigung von deutscher und französischer Küche. Die Weinkarte ebenfalls deutsch-französisch geprägt.

Claudia Halbritter empfängt uns mit einer Herzlichkeit, dass ich fast geneigt bin, sie mit Küßchen zu begrüßen. Gerade so, als würde man sich schon ewig kennen. Die Saarbrückerin, die vor vielen Jahren im Haus Berlin ihre Lehre als Hotelfachfrau gemacht hat, ist authentisch. Ihre Freund-

lichkeit natürlich, ihre Diskretion selbstverständlich. Sie zeigt uns unsere Plätze, sieht, das Essen serviert werden muss und erkundigt sich auf dem Weg Richtung Küche noch schnell aufmerksam an einem anderen Tisch, ob der Wein passend sei und auch sonst alles zur Zufriedenheit. Ihr entgeht nichts. Das weiß auch das Servicepersonal, welches präsent ist, nie aufdringlich und auf die diskrete Anweisung der Chefin wartet.

Wir bestellen den Hausaperitif. Unbedingt probieren! Danach entscheiden wir uns für das „Wohlfühlmenü“. Ein Willkommensgruß aus der Küche, Potpourri von der Bliesgauer Rauchforelle und Seesaibling mit Joghurt-Kaviarsauce, Dreierlei von der Gänseleber mit Sorbet vom grünen Apfel, dazu Brioche. Bevor ich den Eifeler Rehbockrücken mit dunklen Kirschen und Rahmwirsing serviert bekomme, gibt es noch ein Sorbet als Zwischengang. Als Dessert wird Feines von Valhrona Schokolade, Williamsbirne und Joghurt serviert. Der Name des Menüs ist Programm, die begleitenden Wein perfekt abgestimmt. Die Zutaten frisch und wann immer möglich, aus der Region. Ich beobachte die anderen Gäste. Überall zufriedene Gesichter. Wer ist der Mann, der in der kleinen einsehbaren Küche solche Gerichte auf den Teller zaubert?



Claudia und Ernst Halbritter

In der Küche ist Ernst Halbritter, Ehemann und Koch. Ich mag es kaum glauben, dass die Beiden genau in diesem Restaurant mit einem Bistro angefangen haben. Mit einfachen Gerichten, Papiertischdecken, französischem Flair. Claudia Halbritter ist es schon fast peinlich, als sie mir sagte, dass sie am selben Ort schon über 35 Jahre sind. „Ach wissen Sie“, sagt sie, „heute verändert sich alles immer so schnell. Die Lokale wechseln die Besitzer, Besitzer wechseln die Köche. Ich weiß gar nicht ob ich das sagen soll, dass wir schon so lange hier sind. Die Leute wollen doch immer anderes und neues...“ Ich schaue sie ungläubig an. Sicher hat sie irgendwo recht. Aber das bieten sie doch in ihrem Restaurant Schlossgarten. Sie sind mit der Zeit gegangen und haben sich weiterentwickelt. Sie sind Gott sei Dank noch da. Es würde sonst in Saarbrücken und im Saarland etwas fehlen. Dort ist man vom Essen her verwöhnt und genießt. Viele Sterne in einer einzigen Straße, ein Restaurant für sich alleine strahlend. Eins, was auch heute noch im Saarland als „Geheim-Tipp“ gilt. Kein Stern, dafür Auszeichnungen und Ehrungen im Gault-Millau 2010, Der Feinschmecker, dem Schlemmer Atlas und dem Guide Michelin und ein vermitteltes Wohlfühlgefühl vom Betreten des Restaurants bis zum Verlassen. Verlassen – das ist der rinzige Wermutstropfen. Irgendwann schließen Claudia und Ernst Halbritter zu. Und schweren Herzens muss man dann für diesen Tag „Auf Wiedersehen“ sagen.

www.LaViaVita.de

www.restaurant-schlossgarten-saarbruecken.de



Thunfisch, Avocado und rote Beete



Spargelvariationen

Feines Valrhona Schokolade mit Ananasjoghurt

