

# Kurz mal NACHGEFRAGT

Heute: Klaus Erfort, 3-Sternekoch



Bettina Linnig

Fotos: Joachim Gärtner

Die Wahrheit liegt auf dem Teller. So sieht es zu mindestens Klaus Erfort, 3-Sternekoch aus Saarbrücken – und er sieht es nicht alleine so.

Ob Guide Michelin, drei Sterne, Gault Millau, Höchstwertung 19,5 Punkte und vier Kochmützen, DER FEIN-SCHMECKER, dort kürte man ihn aktuell als einen von 12 besten Köchen in Deutschland, und in der Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste von 2014 steht er auf Platz 7 und zählt somit zu den zehn besten Restaurants Deutschlands. Alle sind sich einig, er ist unter den Köchen einer der ganz großen.

2002 machte Klaus Erfort sich mit dem „Gästehaus Erfort“ in Saarbrücken, seiner Geburtsstadt, selbständig und übernahm 2012 das „Hotel Fuchs“. Dort findet man ihn auch meistens. Nicht in Kochshows im Fernsehen, nicht beim Schreiben irgendwelcher Bücher, nicht bei Präsentationen von Küchengeräten oder Ähnlichem. Solche Einladungen nimmt er nur sehr selten an. Wohl auch ein Grund seiner vielen Auszeichnungen und der ständigen Bestätigung dieser. Somit war es sicherlich auch als besonders anzusehen, dass er der Einladung zum Vorfinale des „Koch des Jahres 2015“ in Frechen folge leistete und ihr als Juror beiwohnte. Zwischen der Bewertung der Gerichte, Telefonaten und zahlreichem Händeschütteln nahm er sich die Zeit, für ein Kurzinterview und wir freuen uns mit ihm unsere neue Serie „Kurz mal nachgefragt“ zu starten. Hier werden wir in Zukunft Charaktere unterschiedlicher Art mit Fragen vorstellen, die noch nicht 1000mal gefragt wurden und deren Antwort man überall im Internet wieder findet. Ein kleines bisschen persönliches von Persönlichkeiten.

**LaViaVita:** Herr Erfort, was ist die früheste Geschmacks-erinnerung Ihres Lebens?

**Klaus Erfort:** Oh, jetzt muss ich aber weit zurückdenken...

**L:** Vielleicht ein Gericht, welches Sie immer von Ihrer Mutter oder Ihrer Oma gemacht haben wollten?

**E:** Meine Mutter ist verstorben als ich noch sehr klein war. Da habe ich leider kaum noch Erinnerungen dran. Aber meine Oma. Ja! Der Kirschpfannkuchen.

**L:** Und was war das beste Rezept von Oma?

**E:** Die Kartoffelsuppe.

**L:** Was möchten Sie als Henkersmahlzeit serviert bekommen?

**E:** (lacht) Na, da mag ich im Moment noch nicht drüber nachdenken.

**L:** Kann gutes Essen ein gebrochenes Herz heilen?

**E:** Mmmmh. Ich denke es kann auf jeden Fall dazu beitragen.

**L:** Was steht immer in Ihrem Kühlschrank – und wird niemals gegessen?

**E:** In meinem? Da wüsste ich jetzt nichts...

**L:** Ok. Was steht immer in Ihrem Kühlschrank?

**E:** Champagner. Der wird immer sofort wieder aufgefüllt.

**L:** Ist „Bio“ für Sie eine gute Frage des Geschmacks oder eine Frage des guten Gewissens?

**E:** Wissen Sie, ich bin schon sehr irritiert wenn ich mitbekomme, worauf alles „Bio“ steht und dem Verbraucher als „Bio“ verkauft wird. Sei es in den Discountern oder auch im Supermarkt. Ich kann mir nur schwer vorstellen, dass dies so „Bio“ ist, wie man versucht dem Verbraucher glaubend



zu machen. Mir ist es da viel wichtiger, ein gutes Produkt zu haben. Sehen Sie, wir haben zum Beispiel gerade die „Bliesgauer Wochen“ mit qualitativ absolut hochwertigen und hervorragenden Produkte. Produkte von dort sind so, wie ich sie mir wünsche und vorstelle. (Anm. der Red.: Das Bliesgau ist eine Region im Saarland, die z.B. für ihr hervorragendes Lammfleisch bekannt ist. Mehr darüber unter [www.biosphaere-bliesgau.eu](http://www.biosphaere-bliesgau.eu))

**L:** Wo fühlen Sie sich zu Hause?

**E:** Das ist ganz unterschiedlich und mache ich an keinen bestimmten Dingen fest. Es muss einfach in diesem Moment alles zur Stimmung und Situation passen. Dann habe ich dieses Gefühl.

**L:** Was ist denn Ihr After-Work Getränk?

**E:** Ab und zu mal ein Gin-Tonic.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

Klaus Erfort wurde am 8. März 1972 in Saarbrücken geboren. Nach einer Ausbildung und Stationen im Saarland arbeitete er von 1992 bis 1993 im Restaurant Bareiss in Bayersbronn als Chef Saucier unter Claus-Peter Lumpp. 1993 wechselte er ins Restaurant Schwarzwaldstube, ebenfalls in Bayersbronn und kochte dort bis 1994 unter Harald Wohlfahrt als Chef Tournant. Als Küchenchef arbeitete er ab 1995 im Restaurant Orangerie des Parkhotels Gengenbach in Völklingen, dessen Küche unter seiner Leitung mit einem Stern ausgezeichnet wurde. 1999 bis 2002 arbeitete Klaus Erfort als Küchenchef im Restaurant Imperial des Schlosshotels Bühlerhöhe bei Baden-Baden, welches ebenfalls unter ihm mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Heute betreibt Erfort das Restaurant Gästehaus Erfort in Saarbrücken, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. 2012 übernahm er zudem das Hotel Fuchs in der Saarbrücker Altstadt übernimmt. Erfort ist verheiratet und hat einen Sohn.