

Kulinarische Vermählung

Das Restaurant „**Le Moulin d'Ambach**“ in Longeville-lès-Saint-Avold ist seit mehr als 30 Jahren eine Adresse für kulinarische Genießer.

Und das gilt bis heute. Chefkoch Walter Backes hat nie einen Stern angestrebt, dennoch kocht er seit Jahrzehnten auf genau diesem Niveau.

Vor mehr als 20 Jahren hatte ich die Idee, einen Restaurantführer zu machen über unsere Region – und zwar einen zweisprachigen. Die Idee dahinter: Franzosen sollen das Saarland kulinarisch kennenlernen. In ihrer Muttersprache. Und natürlich auch umgekehrt. Ich wollte auch den Saarländern die gute Küche ihrer Nachbarn vorstellen! Die Idee war augenscheinlich nicht völlig daneben, denn als der erste Regioguide 1998 erschien, sagte mir der Saarbrücker Küchenchef Wolfgang Quack: „Du, wir hatten noch nie so viele französische Gäste wie zurzeit. Und alle kommen mit deinem Buch unterm Arm bei uns rein.“

Ich selbst war zu dieser Zeit selbst noch Lehrling. Klar kannte ich die guten Restaurants jenseits der Grenze. Die meisten davon jedenfalls. Aber längst nicht alle! Schon damals hatte ich mir auf die Fahnen geschrieben, die Perlen auf dem Lande ausfindig zu machen. Die Unentdeckten, die Geheimtipps, die allenfalls die Experten kannten.

Schon damals war mir die Ambacher Mühle aufgefallen. Das Haus liegt etwas versteckt in einem Waldgebiet. Natur pur, als wäre man in den Vogesen oder dem Schwarzwald. Ich schrieb damals: „Walter Backes, Ehemaliger von Pierre Gaertner in Ammerschwyr, hat sich in den letzten Jahren einen großen Namen erkocht.“ Und das ist bis heute so geblieben, denn die Mühle zählt auch heute noch zu den Lieblingsadressen vieler Feinschmecker.

Erst kürzlich schrieb mir ein alter Bekannte zur Ambacher Mühle: „Für mich ein Highlight in jeglicher Form! Das ist großes Kino!“



Gastronomie
à la Rolf Klöckner

Vergesst die ganzen Szene-Restaurants, die nach ein oder zwei Jahren vom Erdboden verschwinden! Das hier ist Kunst auf höchstem Niveau!“

Die Geschichte des Ehepaars Yolande und Walter Backes ist eine Geschichte des Erfolges. Mit 14 Jahren begann Walter Backes seine Lehre im Restaurant Paulin in Saint Avold. Dort machte er auch erfolgreich seine Prüfung und beschloss, nun die große Kochwelt kennenzulernen. Eine sehr gute Adresse damals war ein Restaurant im Elsass, geführt von der Kochlegende Pierre Gaertner in Ammerschwyr. Über

ihn schrieben die Restaurantmagazine. Selbst der leider kürzlich verstorbene Wolfram Siebeck geriet ins Schwärmen bei seiner Kochkunst.

Das war 1976. Walter Backes blieb in diesem Haus zwei Jahre. Doch er strebte nach mehr Wissen und wechselte für zwei weitere Jahre nach Illhäusern zu Haerberlin. Weitere Stationen dieses aufregenden Kochlebens waren Roger Vergé nördlich von Cannes und Gaston Lenôtre in Paris.

Nach der Ausbildung bei solch grandiosen Lehrmeistern traute er sich zu, selbst kochen zu können. Also kehrte er zurück nach Lothringen und kochte zunächst noch ein paar Monate bei seinem alten Lehrmeister in Saint-Avold. Als sie sich den Stern erkocht hatten, wollte er endlich sein eigenes Restaurant eröffnen!

1984 eröffnete er die „Moulin d'Ambach“. Drei Jahre war das Haus angemietet, dann kaufte das Ehepaar das Anwesen. Anfangs gab es täglich ein Tagesgericht, doch schon schnell ging es in die gehobene Kochkunst. Walter Backes erinnert sich zurück: „Ich wollte nie ein Sternerestaurant. Denn wenn man den Stern mal verlieren sollte, kannst du zuschließen.“

Doch auch ohne Stern kocht er auf entsprechendem Niveau. Täglich! Seine Kunden danken es ihm. Diese kommen aus dem Saarland, aus Luxemburg und natürlich aus Frankreich. Kunden, die zum Teil schon seit Jahrzehnten Stammgäste sind. Wie sagte der frühere Lehrmeister vieler großer saarländischer Köche, Rudi Kubig, vor 30 Jahren mal zu mir: „Herr Klöckner, mein Stern steht in der Garage!“

Der Kochstil von Walter Backes ist die Vermählung der klassischen französischen Küche mit dem Süden. Na-



Goldbrasse auf einem Bett aus Weizen mit Chorizo, kleinem Gemüse und Püree aus roter Paprika.

türlich hat er auf den Stationen bei seinen weltberühmten Lehrmeistern die Grundlagen und Verfeinerungen der klassischen Technik gelernt. Wie man für seine Saucen die unterschiedlichen Fonds zieht, wie man das Wild aus den heimischen Wäldern pariert oder wie man mit einem Fumet (Fischfond), Butter und Wein eine klassische Fischsauce herstellt. Dies dürfte Walter Backes wegen seines großen Talents auch nicht schwergefallen sein.

Dazu hat er sich die Ratschläge von Gaertner, Haerberlin und Lenôtre eingeholt. Aber er war ja auch beim Meister der provenzalischen Küche, Roger Vergé. Dessen Vater war Gärtner, und um seine Moulin de Mougins hatte

dieser große Gemüsebeete angelegt. Bei Vergé spielte Olivenöl eine große Rolle, ebenso alle Tiere aus dem Meer. Auch das hat Walter Backes übernommen.

Bei meinem letzten Besuch vor ein paar Wochen ließ Backes mir „Tomate in sechs Varianten“ – „Autour de la Tomate“ servieren. Ein Gedicht! Und es schmeckte verdammt nach Süden. Diese Inspiration, da gehe ich jede Wette ein, hat er aus der provenzalischen Küche. Die Leichtigkeit des Seins und die Intensität guter Tomaten begeisterte mich bei diesem Gericht. Da wurde viel mit provenzalischen Kräutern gearbeitet, auch mit Kräuterblüten. Alle sechs Interpretationen waren zudem ungemein geschmackvoll, von der Tomatensuppe bis zu dem Klassiker mit Basilikum. Herausragend!

Der Tartar vom Moselrind hingegen bestach durch eine ganz klassische Herangehensweise. So muss ein Tartar schmecken! Beste Fleischqualität, das pochierte Ei vom lothringischen Bauernhof, dazu Pommes allumettes, das sind ganz dünn geschnittene Kartoffeln, wundervoll präsentiert in einem kleinen Tütchen, das in einem Eierbecher stand.

Das war klassische Küche, für die unser Nachbarland die Anerkennung als Weltkulturerbe erhielt. Und wenn ich in Lothringen bin, freue ich mich immer auf ein Dessert mit Mirabellen. Doch auch hier kann das Haus mit

Besonderem aufwarten. Schon in den 80er-Jahren gewann Walter Backes mit seinem Mirabellensoufflé

Traumhaftes Mirabellensoufflé

einen national ausgeschriebenen Wettbewerb. Ein Traum! Und heute Kult in der Mühle...

Yolande Backes und ihre Service-mannschaft umsorgen ihre Gäste stets liebevoll und kompetent. Das fängt bei der Gestaltung der Speisekarte an, das hat einfach Klasse. Täglich empfiehlt Madame besondere Spezialitäten, die auf einer kleinen Karte am Tisch auch besonders vermerkt sind. Die Frau bringt ungemein viel Kompetenz ins Haus, und ihre erfrischende, jugendliche Art macht große Freude.

Eigentlich ist sie Quereinsteigerin, arbeitete – bevor sie mit ihrem Mann das Restaurant eröffnete – bei einem Spirituosenhändler in Saint-Avoid. Ihre Eltern hatten auch einen Bauernhof, so hatte sie eigentlich gute Voraussetzungen für

INFO

Le Moulin d'Ambach
Route de Porcellette
57740 Longeville-lès-Saint-Avoid
Telefon: 0033-387921840
www.restaurantmoulinambach.fr
Ruhetage: Sonntagabend, Mo, Di

ein Restaurant. Nach der Hochzeit 1984 starteten die beiden das Projekt Ambacher Mühle. Heute haben sie zwei erwachsene Kinder, die ebenfalls in guten Häusern arbeiten. Yolande Backes erinnert sich: „Ich konnte anfangs noch keine Flasche Wein öffnen. Doch ein Kellner, der hier vorher arbeitete, Monsieur Salem, lehrte mich das alles. Noch heute ist er bei uns Stammgast“.

Das hat er wohl sehr gut gemacht, denn Yolande Backes ist eine ungemein kompetente Gastgeberin. Ihre Weinkarte ist klassisch französisch, mit all den wunderbaren Tropfen aus dem Burgund, dem Bordeaux, der Rhône und den vielen kleinen Landschaften, die immer wieder mit guten Weinen überraschen.

Sie bestätigt mir auch, dass ältere Leute für ein großes Menu im Familienkreis sparen, weil ihnen so ein besonderes Essen viel bedeutet, bei den Jüngeren lässt das etwas nach.

Es war ein Freitag, als ich das Haus besuchte. Der Freitagmittag, das wissen viele Gastronomen, ist oft etwas schwach. Logisch, wenn viele Leute lieber am Freitagabend kommen, weil sie am nächsten Morgen ausschlafen können. Anders hier! Es war noch nicht halb eins, und fast alle Tische waren besetzt!

Ich war mal wieder, es sind ungefähr 25 Minuten mit dem Auto von Saarbrücken, in einem besonderen Haus auf dem lothringischen Lande. Als junger Mann habe ich die Küche unserer Nachbarn kennen und auch lieben gelernt. Und wenn solche Häuser wie dieses lothringische Landgasthaus nicht verschwinden, wird das bis zu meinem Lebensende so bleiben! Santé, Yolande und Walter Backes! ●

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.



Walter Backes' Küche verbindet klassisch Französisches mit dem Süden.