



DIE KUNST DES WEGGLASSENS

Klaus Erfort befindet sich auf leidenschaftlicher Suche nach dem perfekten Geschmack.

Ann-Christin Baßin erzählt er, warum für ihn weniger oft mehr ist.

FOTOGRAF: RENÉ RIIS



Der schlichte Name täuscht über die wahre Pracht hinweg: Das Gästehaus Klaus Erfort ist eine schöne, weiße Villa aus dem Neobarock und liegt mitten im Herzen von Saarbrücken. Der Maître empfängt uns am Vormittag locker in azurblauen Shorts, während in seiner Küche sieben Köche und ein Auszubildender schon mit den Vorbereitungen für den Mittagsservice beschäftigt sind. Höchste Ansprüche und moderne Lässigkeit gehen in Erforts Haus eine wunderbare Verbindung ein. Und damit ist nicht das legere Outfit des Chefs gemeint...

„Als ich mich 2002 hier selbstständig gemacht habe, war mein Ziel, einen Stern zu bekommen,“ erinnert sich Erfort. Seit Herbst 2007 hat der jetzt 44-jährige sogar drei Michelin Sterne und wurde mehrfach als Koch des Jahres ausgezeichnet.

Grundlage seiner Kompositionen sind frische, feinste Zutaten, bis ins Detail erstklassig arrangiert. „Wir haben 2003 angefangen, unsere Küche sehr reduziert zu betreiben,“ erklärt er. „Anstatt immer mehr zu machen, haben wir etwas weggelassen: Häufig sind nur noch zwei, drei Zutaten auf dem Teller, aber die müssen auf dem Punkt sein. Das war eine große Wende in unserer Art zu kochen. Gänseleber mit Ananas und grünen Mandeln zum Beispiel. Daraus haben

wir ein sehr reduziertes, klares Gericht gebastelt. Mal ganz ohne Gemüse. Wenig später wurde es landauf, landab von vielen Kollegen kopiert.“

Leidenschaft ist sein Antrieb – Kochen seine Berufung. Angefangen hatte alles einmal durch Zufall als Schüler. „Mit 15 machte ich in einem französisch geprägten Restaurant in Saarbrücken ein Praktikum und war sofort fasziniert von der zielstrebigem und kreativen Arbeit,“ erinnert er sich. „Das gab den Ausschlag, diesen Weg weiterzugehen. Es ist ein großes Glück, etwas zu finden, das einem so viel Spaß macht, und damit erfolgreich zu sein. Meine Mutter ist sehr früh verstorben. Etwas später auch mein Bruder. Ich glaube, dann überlegt man gut, wie man sein Leben gestalten möchte.“

Mit 18 nahm er in Südafrika an einem Wettbewerb teil: Weltausscheidung der „Commis Rotisseur“ – 3. Platz. Es folgten einige Stationen in namhaften Häusern, z.B. Traube Tonbach, Parkhotel Gengenbach mit der Orangerie und das Gourmet-Restaurant Imperial im Schlosshotel Bühlerhöhe in Baden-Baden. Auffällig dabei: Der Mann ist sehr bodenständig. Es sind alles Adressen im Saarland oder in Baden-Württemberg. Klaus Erfort ist in Saarbrücken geboren und aufgewachsen. Diese Gegend zu verlassen, daran dachte er nie. „Durch das Dreiländereck Luxemburg, Deutschland >>

Das Gästehaus Klaus Erfort, eine weiße Villa aus dem Neobarock im Herzen von Saarbrücken

und Frankreich haben wir hier einen großen Vorteil,“ erklärt er. „Der französische Einschlag ist stark spürbar, wir haben ein tolles Publikum.“

Nach seinem eigenen Lieblingsgericht gefragt, sagt er: „Das hängt vom Wetter ab und wo ich gerade bin. Häufig mag ich es ganz einfach. Das kann auch mal nur ein schöner Salat sein. Zu Hause kocht oft meine Lebensgefährtin, aber auch

„Beständigkeit und Geradlinigkeit haben einen großen Charme. Zu viele Neuerungen in der Ausrichtung der Küche verwirren die Leute nur.“

ich oder wir beide zusammen. Ich bin da ganz unkompliziert und freue mich, wenn ich mal bekocht werde.“

Eines seiner aktuellen Lieblingsgerichte im eigenen Restaurant sind die Langostino auf Salz mit Artischocken. „Für mich bedeutet Kochen nicht, ein Pseudokunstwerk zu schaffen, was nachher kaum schmeckt, sondern es müssen Emotionen und Herzblut hinein. Man muss Spaß haben, das Gericht zu essen,“ sagt Erfort. „Dabei sollte das Produkt immer wiederzuerkennen sein. Es darf nicht zu stark verändert werden. Wir geben nur leichte Aromen hinzu, probieren mit relativ dünnen, aromatischen Fonds zu arbeiten.“

Die Kochbrigade, eben noch in Shorts wegen der großen Hitze, trägt jetzt weiße Uniform. In der großen, lichtdurchfluteten

Küche herrscht schon reges Treiben. Die Damen und Herren vom Service erscheinen in Kostüm bzw. Anzug, jedoch ohne Krawatte. Der Chef mag es elegant, aber nicht zu förmlich. Die Gäste sollen sich bei ihm wohlfühlen und entspannen. Das fängt bei ihm mit dem Dresscode der Mitarbeiter an.

Das Restaurant im Gästehaus Erfort besteht aus drei Räumen: der erste und größte ist klassisch-modern eingerichtet: mit Kronleuchtern, geometrischen Spiegeln, großformatigen Bildern sowie viel Silber und Gold. Der kleine Zwischenraum ist anthrazitfarben gestrichen, hat einen dunklen Holzfußboden und beerenfarbene Sitzmöbel. Der letzte, mittelgroße Raum ist hell, hat cremefarbene Wände und kräftig gelbe Vorhänge. Besonders

beliebt ist die große hellgraue Sitzbank unter dem Fenster. In einer Ecke steht ein gut sortierter Weinkühlschrank.

Doch an diesem sonnigen Tag zieht es die Gäste nach draußen. Auf der großen Terrasse mit dem angrenzenden, parkähnlichen Garten lässt sich unter Sonnenschirmen wunderbar verweilen und genießen. Selbst zur Mittagszeit ist die Terrasse gut besucht.

An seinem Konzept hat der Maître noch nie etwas geändert. „Beständigkeit und Geradlinigkeit haben einen großen Charme. Zu viele Neuerungen in der Ausrichtung der Küche oder auch wechselnde Öffnungszeiten verwirren die Leute nur,“ findet der Vater eines elfjährigen Sohnes. Ob der Filius mal in seine Fußstapfen treten wird, ist allerdings noch nicht klar. >>

Der größte von drei Räumen im Restaurant ist klassisch-modern eingerichtet







„Doch der Kleine ist sehr kreativ.“

Im Eingangsbereich hängt ein Foto von Klaus Erfort, auf dem er noch nicht so schlank war wie heute. „Ja, ich habe abgenommen,“ erklärt er. „Ich probiere, mir jeden Tag Zeit für Sport zu nehmen – Krafttraining oder Laufen. Doch Freizeit ist sehr knapp. Schließlich habe ich noch die Schlachthof-Brasserie und ein kleines Hotel.“

Die neue Philosophie überträgt sich auch auf seine Küche: „Wir versuchen, sehr schonend und fettarm zu kochen. Von der Butterlinie sind wir ziemlich weggekommen. Das Vegetarische und Vegane wird Zukunft haben,“ ist er überzeugt. „Es ist eine Herausforderung, die Spaß macht, und eine zeitgemäße, bekömmliche Ernährung, die unserem Körper sehr entgegenkommt. Darauf haben wir unsere Küche auch etwas abgestellt. Nach sieben, acht Gängen soll der Gast vom Tisch aufstehen und sich wohl fühlen. Das lange Herumsitzen versuchen wir ebenfalls ein wenig abzukürzen.“

Was ist sein Erfolgsgeheimnis? „Wenn man etwas mit Herzblut betreibt, ist man meist auch erfolgreich.“

Trotzdem ist Erfort noch immer gespannt, wenn im November die Michelin-Testergebnisse kommen. Er stellt sich gern dem Nervenkitzel: „Es geht schließlich um eine Beurteilung, das ist wie eine Zeugnisvergabe. Weiter nach oben kann's für uns ja nicht gehen, höchstens bergab,“ sinniert er. „Aber wenn wir jetzt einen Punkt weniger hätten, ginge das Leben auch weiter.“ Dabei streicht er mit der Hand über

„Wir versuchen, schonend und fettarm zu kochen. Von der Butterlinie sind wir weggekommen. Das Vegetarische und Vegane wird Zukunft haben.“

einen kiloschweren Skarabäus, Geschenk eines Juweliers, der als Talisman in seiner Küche steht und den Sternekoch schon seit 17 Jahren begleitet.

Sein Rat an Jungköche: Sich weniger auf die aktuellen Trends zu konzentrieren, sondern auf die Basis. „Richtig Sauce kochen zum Beispiel. Wir müssen oft noch Aufbauarbeit leisten, wenn junge Kollegen zu uns kommen.“

Meist ist man noch lange geprägt von seinen Lehrmeistern. Bei Klaus Erfort war das Harald Wohlfahrt. „Bei ihm habe ich eine solide Basis bekommen. Die Entwicklung bringt dann erst den eigenen Stil heraus.“

Wo geht er selbst gern essen? „Neulich war ich in Rainer Beckers Zuma in London. Sehr entspannt und lockeres Essen. Keine große Etikette. Die Leute fühlen sich wohl. Auch das Restaurant von Daniel Humms, Eleven Madison Park in New York, ist einen Flug wert. Der Austausch mit Kollegen ist mir wichtig und liefert stets viel Inspiration.“

Aktuell gibt es in Deutschland 274 Sterne-Restaurants, so viele wie noch nie. Klaus Erfort ist einer von elf Drei-Sterne-Köchen. Dabei kocht er nur mit einem Ziel: Damit es seinen Gästen schmeckt. 



**ROH MARINIERT
LANGOSTINO MIT
AVOCADO UND ROSA
INGWERSUD**

LANGOSTINO „ROYAL“
AUF MEERSALZ GEGART MIT
ARTISCHOCKENTEXTUREN





**MEDAILLON VOM
REHRÜCKEN MIT CASSIS,
PFIFFERLINGEN UND
SELLERIEPÜREE**



HIMBEER MILLEFEUILLE MIT VALRHONAPLANTAGEN- SCHOKOLADE

Sie finden Erforts komplette Rezepte unter:
www.four-magazine.com/chefs/klaus-erfort

