

Schlemmen bei Depardieu

Wie saarländische Feinschmecker mit Spitzenkoch Wolfgang Quack Paris erkunden

Im Sommer haben wir saarländische Spitzenköche und ihre heimlichen kulinarischen Leidenschaften vorgestellt. Eine Serie mit Folgen. Denn Wolfgang Quacks Schlemmertouren nach Paris stießen auf großes Interesse: Viele wollten mal mit dem Chef des Saarbrücker Restaurants Weismüller mitreisen. Wir haben eine Gruppe begleitet.

Von SZ-Mitarbeiterin
Iris Maurer

Saarbrücken/Paris. Die Schlemmer sind noch reichlich müde: „Paris à la Quack“ bedeutet für sechs Feinschmecker aus dem Saarland an diesem Montag früh aufstehen, um per Zug in die französische Metropole zu reisen. Zum wach werden gibt es im Abteil aber schon mal Champagner und Foie Gras. Wolfgang Quack ist der Initiator des Ganzen. In Saarbrücken betreibt er das Restaurant Weismüller. Montags ist dort Ruhetag. Das gibt dem Spitzenkoch Gelegenheit, hin und wieder das zu tun, was er am liebsten macht: Schlemmen in Paris. Und seit er diese Exkursionen öffentlich machte, wollen immer mehr mit ihm nach Paris. Diesmal sind Reiner Härtner, Rainer Kappés, Maximilian Kempf, Roland Lebouc und Gernot Kessler mit auf Tour. Aus Saarbrücken und Bliensransbach kommen sie. Vom Lebensmittelhändler bis zum KFZ-Sachverständigen ist alles dabei.

In Paris steuern sie direkt das Restaurant eines Kollegen von Wolfgang Quack an am Place Gaillon. Der ist freilich weniger als Gastronom und Winzer bekannt. Vielmehr ist er einer von Frankreichs Leinwandgigan-



Nicht nur für Schlemmer eine Freude: Paris am Abend.

Fotos: Iris Maurer

ten. Seine Gagen investiert er mit Vorliebe in sein Restaurant „La fontaine gaillon“. Einen Stern hat sein Gourmettempel noch nicht, aber Gérard Depardieus Empfehlung, „Morue fraiche rotie aux légumes“ (Kabeljau an Gemüse) mundet vorzüglich. Und da Depardieu schon mal da ist, begrüßt er „les hommes de sarrebruck“ auch mit Handschlag.

Zwei Gänge im Fontaine Gaillon, weitere zwei Gänge will die Herrenrunde aus Saarbrücken beim Weltmeister der Köche, im „L'atelier de Joël Robuchon“, genießen. Wie in einer Sushi-Bar isst man hier in der Rue de Montalembert an der Theke. Die hübsche Gaëlle serviert Anchovis, Palourdes, Kalbsbries gespickt mit Lorbeer, Milchlammkoteletts mit Thymianblüten. Häppchen in Vollendung. Die Gaumen amü-



Hier empfängt der Chef noch persönlich: Gerard Depardieu begrüßt Wolfgang Quack, Maximilian Kempf und Reiner Härtner (von links) in seinem Pariser Restaurant „La fontaine gaillon“.

sieren sich prächtig im Schnellrestaurant des berühmten Sternekochs, der auch in Hong Kong, Las Vegas, London oder New York auftritt.

Schnell weiter zu „Fauchon“. Die Feinkostgeschäfte an der Madeleine geben auch Gelegenheit, Köstlichkeiten mit nach Hause zu nehmen. Auch

an Chocolatier Jean-Paul Hevin führt kein Weg vorbei. Wolfgang Quack bevorzugt seine „Calissons provençal“, ein Marzipangebäck in kleinen Stücken. Noch einen petit café. Dann ist es auch schon wieder Zeit, zum Gare de l'Est zu laufen. Saarbrücken ist ja nur zwei Stunden entfernt.