
PRESSEMITTEILUNG

Entspannter Genuss im GästeHaus Erfort

In einer eleganten Gründerzeitvilla mit weitläufigem gepflegten Privatpark in Saarbrücken residiert einer der besten Köche Deutschlands. Hier werden Gerichte serviert, die nicht zum stillen Bewundern gemacht sind, sondern zum neugierigen Entdecken und genussvollen Erleben. In seinen modernen Gerichten vereint er unterschiedliche Aromen und Texturen zu perfekt ausbalancierten Kreationen.

Frankfurt, 2015. Die Atmosphäre in einem der besten Restaurants Deutschlands stellt man sich anders vor: eher formell und steif als so entspannt und heiter wie im GästeHaus Klaus Erfort. Küchenchef Klaus Erfort, der 2007 mit drei Michelin-Sternen und seit 2011 mit 19,5 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde, hat ein simples Motto: Die Wahrheit liegt auf dem Teller. Popularität und Bekanntheit helfen dem Koch und dem Restaurant, doch letztendlich kommt es darauf an, dass der Küchenchef sein Handwerk beherrscht. Mit anderen Worten: Die Gerichte stehen im Mittelpunkt, den Gästen soll es einfach schmecken. Und dazu braucht es hochkarätige Produkte, Kreativität und die Fähigkeit, Aromen und Texturen harmonisch miteinander zu kombinieren. „Das Wichtigste beim Kochen ist es, nicht an den Zutaten zu sparen. Ich koche mit Respekt vor dem Produkt und verarbeite es deshalb möglichst komplett und schonend“, so Erfort.

Der Einfluss des nahegelegenen Frankreich auf die Speisekarte ist unverkennbar: „Die Qualität von Mieral-Taube, Aquitaine-Caviar oder Bretonischem Steinbutt ist erstklassig und einzigartig“, erklärt Klaus Erfort. Er gehört nicht zu den Köchen, die sich nur auf regionale Produkte konzentrieren. „Ich setze in erster Linie auf Qualität, nicht auf Regionalität um jeden Preis.“ Klaus Erfort reduziert seine Gerichte auf das Wesentliche und spielt dabei oft mit dem Gegensatz von Süße und Säure: Das Gänsestopfleber-Pavé wird mit gepfeffelter Ananas und grünen Mandeln serviert, der Blaue Hummer kommt mit Pfifferlingen und karamellisiertem



Pfirsich. Klassische Gerichte wie der Rehrücken aus der Eifel mit Spitzkohl werden mit Szechuan-Pfeffer und Nespoli, der japanischen Wollmispel, sanft modernisiert.

Klaus Erforts Kreationen sind modern, aber nicht exzentrisch. Dazu empfiehlt Restaurantleiter Jérôme Pourchère aus der 500 Positionen umfassenden Weinkarte den passenden Begleiter.

Die klare Linie des Menüs spiegelt sich auch in der Einrichtung und im Design des Restaurants wider: Der Raum, der Platz für 35 Personen bietet, ist schlicht in Cremeweiß gehalten, große runde Tische sind im gleichen Ton eingedeckt. Durch die hohen Fenster scheint viel Sonne und man sieht in den weitläufigen Park, der zum GästeHaus Klaus Erfort gehört und im klaren englischen Stil angelegt ist. Im Sommer können Gäste das Menü auch auf der großzügigen Terrasse im Freien mit Blick ins weite Grün genießen, eine Ausnahme in der deutschen Drei-Sterne-Landschaft und auch international sehr selten.

Klaus Erfort ist Küchenchef und Inhaber des Drei-Sterne-Restaurants GästeHaus Klaus Erfort in Saarbrücken. Seit März 2002 serviert er seinen Gästen in einer Villa aus der Anfangszeit des 20. Jahrhunderts seine moderne Aromenküche, die mit unterschiedlichen Konsistenzen und Texturen spielt. 2002 wurde das Restaurant unter der Leitung von Jérôme Pourchère mit dem ersten Michelinsterne ausgezeichnet, 2004 folgte der zweite. 2007 erhielt Klaus Erfort den dritten Stern, wurde vom Gault Millau zum Koch des Jahres 2008 und vom Feinschmecker zum Koch des Jahres 2009 gewählt.

Kontakt:

Gäste Haus Klaus Erfort
Mainzer Straße 95
66121 Saarbrücken
Tel: 0681-95 82 68 2
Web: www.gaestehaus-erfort.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Hock
Tel.: +49 69 25 78 128 16
mhock@gourmet-connection.de