



Tafelspitz vom Rind im Grumbeerkiechelschenmantel im Ofen

## DAS MASS ALLER SCHNITZEL

Bei **Jürgen Schnabel** und seinem gleichnamigen Restaurant kommen nur Produkte auf den Teller, die er selbst essen möchte. Regionalität, Frische, keine Fertigprodukte, keine Mikrowelle – das ist seine Maxime. Und sein Fleisch erfüllt höchste Qualitätsansprüche.

**E**in Besuch in „Schnabels Restaurant“ in Saarbrücken ist immer eine kulinarische Reise durch das Saarland und seine Nachbarregionen. Hier gibt es viele hochwertige Alltagsprodukte, die wir allzu selten wertschätzen. „Schnabels Restaurant“ hingegen setzt sich als oberstes Ziel, so viel wie nur möglich mit regionalen Produkten zu kochen. Sie gehen nicht nur selbst auf den Markt und kaufen frisch ein. Sie arbeiten auch eng mit den Bauern und den Händlern vor Ort zusammen und machen aus deren Produkten ein kulinarisch hochwertiges Endprodukt – alles handgemacht.

Für mich ist ein Besuch in „Schnabels Restaurant“ immer wieder etwas Besonderes. Für einen Besuch dort nehme ich mir immer extra viel Zeit, denn Jürgen Schnabel nimmt mich stets mit auf eine Reise durch die Region. Mein Besuch dort startet daher meist mit einer Fahrt zu einem Bauernhof, einem Winzer oder einem Produzenten bester Lebensmittel im benachbarten Frankreich oder in Südwestdeutschland. Bei meinem



aktuellen Besuch ging es zuerst zu Jürgen Schnabels Gänsen nach Klarenthal und dann nach Mandelbachtal zu den Rindern, Büffeln, Schweinen und Hühnern des „Hunacker Hof“. Jürgen Schnabel kauft nur bei den Besten in der Region! Und unter Region versteht er durchaus, auch einmal einige Kilometer zu fahren. Etwa an die Mosel oder auch ins Elsass. So ist für mich in Zukunft das Schnitzel bei Jürgen Schnabel das Maß aller Schnitzel, die

ich noch essen werde. Das Fleisch dafür stammt vom „Hunacker Hof“ vom Bliesgau-Landschwein. Ganz ehrlich, ich kenne keine bessere Qualität im Saarland. Ich war mit ihm schon auf einigen dieser Höfe in der Region. Um die Ecke im Bliesgau, im Norden des Saarlandes, aber auch über der Grenze. Auch in der Nähe von Bitche, in Lothringen, bei Madame Lily Fuchs. Diese züchtet Tiere und macht aus der eigenen Milch ein besonders wohlschmeckendes Eis.

Aus dem Elsass bezieht Schnabel seine Schnecken, Safran und Bergkäse. In seinem Hoffaden gibt es auch von ihm

Ausgesuchtes. Etwa das beste Öl, den besten Kaffee, Mehl, Linsen, Gewürze und was weiß ich noch. Alles aus dem Saarland. Aber auch Pastis aus Lothringen und den Pastis de la Sarre aus Tholey. Jürgen Schnabel erklärte mir unmissverständlich: „Meine Grundlagen hier im Restaurant sind immer Regionalität, Frische, keine Fertigprodukte, keine Mikrowelle. Ich will wissen, wie die Tiere groß werden und was sie fressen.“

Getrunken habe ich bei meinem Besuch einen Wein, einen Auxerrois, aus Schnabels eigenem Weinberg an der Mosel. Dort arbeitet er zusammen mit dem Weingut Kiebel in Mehring. Seit 2011 bewirtschaften Markus und Alexandra Kiebel das Weingut mit großem Erfolg. Jürgen Schnabel betreibt im Haus auch seine eigene Weinhandlung. Von Weinen aus seiner Heimat Rumänien über andere Weine Osteuropas, aus Frankreich und Italien bis hin zu den tollen Kreszenzen der heimischen Winzer an Saar und Mosel. Sein Angebot kommt von ausgesuchten Winzern, mit denen Sie im Weinkeller auch Weinproben erleben können. Fast jeder Wein ist sowohl als Flaschenwein als auch glasweise zu bestellen. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, diese Weine zu gewohnt günstigen Preisen mit nach Hause zu nehmen.

Jürgen Schnabel stammt aus dem rumänischen Siebenbürgen. Erst mit 14 Jahren kam er ins Saarland. Seine Kindheit war geprägt vom Leben auf dem Bauernhof in der Großfamilie. Dort lernte er, wie man sorgfältig und nach-



Jürgen Schnabel bei der Fütterung seiner Gänse in Klarenthal

haltig mit Lebensmitteln umgeht. Dazu kommt seine Liebe zu Frankreich. Das ist dann das Rezept für ein besonderes Überraschungsmenü. Grundlage für

### EIGENE TIERZUCHT AUF BIOBAUERNHOF

diese einmalige Zusammenstellung sind seine freundschaftlichen Beziehungen zu vielen Bauern im Saarland, Lothringen, Elsass und Rheinland-Pfalz. Einige Bauern züchten ihm auch Tiere. Jürgen

Schnabel ist der Einzige weit und breit, der etwa eigene Tiere auf einem lothringischen Bio-Bauernhof hält. Dort hält er auch Kapaune. Man muss früh bei ihm bestellen, um an besonderen Menüs im Dezember teilnehmen zu können. Dieses Jahr gibt es Kapaune bei ihm ab dem 8. Dezember. Seine Fische bezieht er von Marc Rosengarten, der Fische von Saar und Mosel anbietet. Heimisches Wild bezieht er bei drei Jägern.

Ebenso arbeitet er eng mit dem „Hunacker Hof“ im Mandelbachtal zusammen. Sie züchten dort Wagyu-Rinder, Büffel, Hühner und Schweine. Auch hier

werden Schweine nur für ihn gezüchtet. Dennis König züchtet dort seit 2014 auch Bellota-Schweine und Iberico-Schweine. Diese kreuzt er auch als Bliesgau-Landschwein. Jürgen Schnabel erinnert sich: „Als ich zum ersten Mal dort war, bin ich zu den Schweinen gegangen und habe bei der Fütterung zugesehen. Das erinnerte mich an meine Kindheit in Rumänien. Das Futter für die Schweine war selbst gekocht. Wie bei meinen Eltern. Dampfende Kartoffeln, dazwischen Korn. Das kennt man ja kaum noch.“

Zurück ins Restaurant nach dieser langen Tour. Wir sind hungrig nach der

langen Reise, und die Fotografin und ich teilen uns geräuchertes Bachsaiblingfilet vom „Forellengut Rosengarten“ mit Avocado, Birne, Granatapfel und Limonensauce an einem Wildkräuter-Salatbouquet. Einen luftgetrockneten Landschinken der „Metzgerei Maaß“ mit Galiamelone, Baeckeoffe vom Fisch von Marc Rosengarten mit Flusskrebse, Wurzelgemüse und Kartoffeln, Kikok-Maishähnchen mit Maismehl aus eigenem Anbau, Bliesgau-Landschweinschnitzel vom „Hunacker Hof“,

### KIKOK-MAISHÄHNCHEN BIETET HOHEN GENUSS

regionale Käsesorten mit Trauben, Butter und Chutneys der Saison und Schnabels Eistörtchen auf einem Vanillespiegel mit Erdbeersalat. Das Menü ist von Anfang bis zum Ende sehr gut überlegt, schmeckt hervorragend und zeigt mir, welche gute regionale Produkte auf den Tisch kommen können.

Nehmen wir als Beispiel das Kikok-Huhn. Schon beim Anblick fällt mir natürlich die goldgelbe Maisfarbe auf. Diese Tiere wachsen langsam auf. Die Erfahrung zeigt, dass ein mit Getreideschrot und Mais langsam gemästetes Huhn eine bessere Fleischqualität mit viel mehr Aroma entwickelt. Das schmeckt man ganz deutlich! Die strenge Auflage für die Züchter an Zucht- und Futtervorschriften bringt eine ganz andere Qualität als bei den Allerwelts-Gockeln. Ein erstklassiges Fleisch für hohen Genuss.

Auch bei allen anderen Gerichten schmeckt man die Auswahl der verwendeten Viktualien. Wenn ich irgendwo essen gehe, will ich nicht in 20 Minuten „abgefertigt“ werden. Diese Gefahr besteht in „Schnabels Restaurant“ nicht. Jürgen Schnabel hat jeden seiner Lieferanten schon einmal besucht und verkauft nur, was er gern selbst essen würde. Die Karte ändert sich permanent mit den Jahreszeiten, aber auch durch neue Ideen. Deshalb werde ich schon sehr bald nochmals dort essen gehen. Und auf den Service und die Küche kann man sich in diesem Restaurant wirklich verlassen.

*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.*

#### INFO

**Schnabels Restaurant**  
Hauptstraße 24  
66128 Saarbrücken  
Telefon 0681-9704142  
www.schnabels-restaurant.de  
Ruhetage: Sonntag und Montag



Links: Melone mit Schinken. Rechts: geräuchertes Bachsaiblingfilet im Blätterteigburger



Baeckeoffe mit Lachsforelle, Zander, Flusskrebse und Wurzelgemüse