

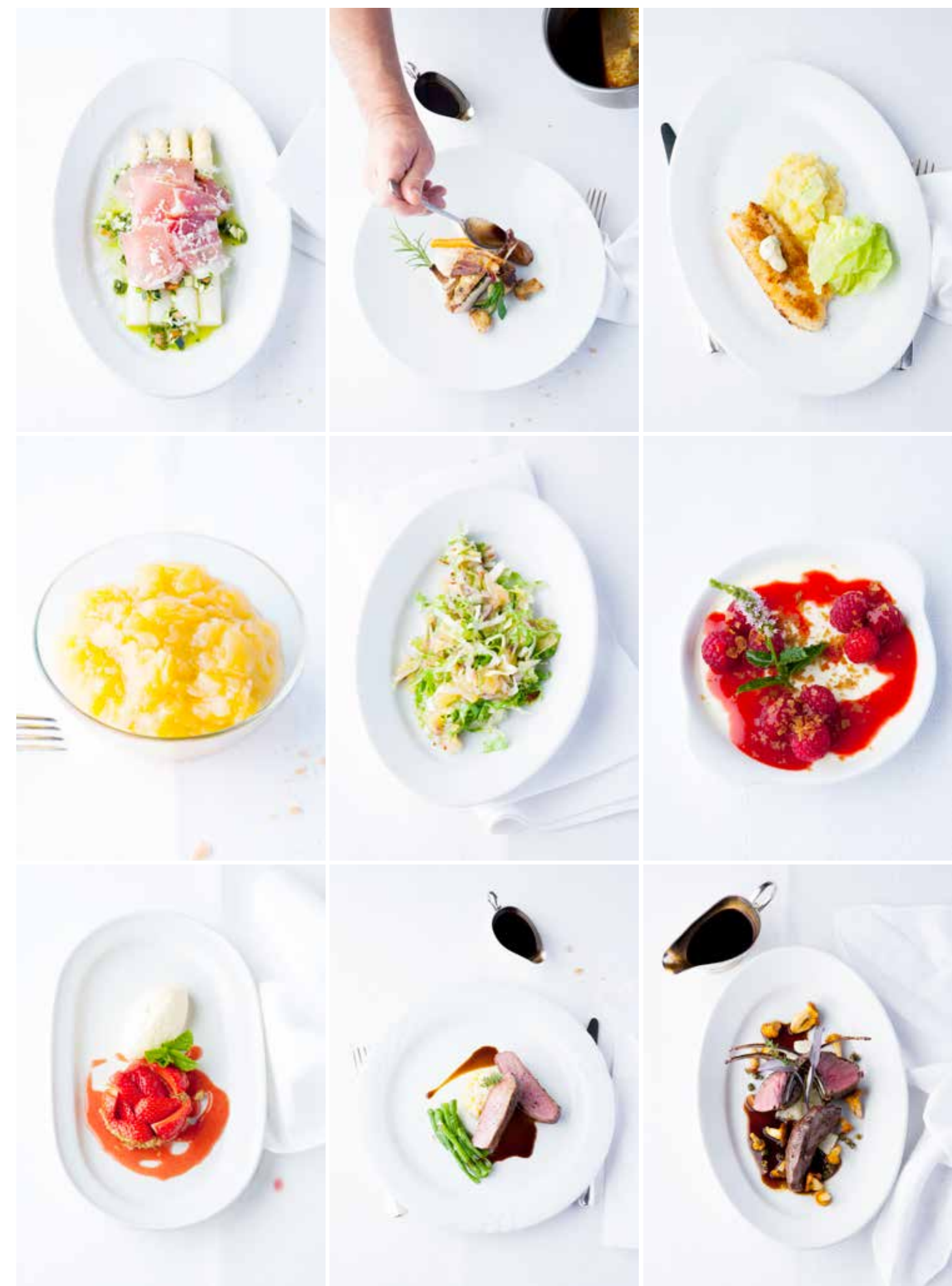


[ Martin Schumacher aus dem Hirschen in Britzingen ]



*Hausgemachter roher Markgräfler Schinken*

*Ich glaube nicht, dass ich nur badisch koche,  
sondern ich koche das, was ich will.*





*Auch in der gehobenen badischen Küche ist der Chef zuhause.*

# Frankreich trifft Baden

*Zwei an einem Tisch: Eric Lassiaille von Chez Eric im Panoramahotel in Freiburg und Martin Schumacher aus dem Hirschen in Britzingen in einem Gespräch.* Von Christian Hodeige

**Herr Schumacher, wie würden Sie Ihre Küche beschreiben? Ist „urbadisch“ der richtige Ausdruck?**

*Schumacher:* Badisch-bodenständig würde ich sagen.

**Herr Lassiaille, kann man Ihre Küche als klassisch-französisch bezeichnen?**

*Lassiaille:* Also französisch auf jeden Fall. Klassisch, würde ich nicht unbedingt sagen. Es ist eine gute Mischung aus Klassikern, wie zum Beispiel Chateaubriand und Bouillabaisse. Wir kochen einfach das, was wir aus der französischen Küche kennen, allerdings mit mehr Kreativität und frischen Produkten.

**Herr Schumacher, warum kommen die Stammkunden zu Ihnen?**

*Schumacher:* Sicherlich ist ein Grund, dass ein Teil unserer Speisekarte täglich wechselt. Die Kundschaft fühlt sich bei uns wohl und das Essen scheint zu schmecken.

**Sind die Rezepte, die Sie kochen, noch aus Großmutterns Zeiten oder sind das Ihre eigenen? Und was macht sie denn so besonders?**

*Schumacher:* Ich habe die Kochweise meines Vaters übernommen, aber natürlich nach und nach mit Bedacht verändert. Anfänglich war es etwas schwierig, aber mittlerweile wird das von unseren Kunden gerne angenommen. Der Betrieb wird schon sehr lange von uns geführt und auch wir müssen mit der Zeit gehen. Somit sind natürlich Veränderungen unabdingbar.

**Herr Lassiaille, wer sind Ihre Stammkunden und warum kommen sie zu Ihnen?**

*Lassiaille:* Der Anteil an Freiburger Gästen hat sehr zugenommen. Es ist aber auch erfreulich, dass die Anzahl an Schweizern und Franzosen stetig steigt. Es ist schön zu sehen, wenn die französischen Gäste zu uns nach Freiburg kommen, um eine Meeresfrüchteplatte zu essen. Das liegt sicherlich auch daran, dass wir so frische Qualitätsprodukte anbieten. Die Gäste genießen die einzigartige Lage unseres Hotels, das schöne Ambiente, die einfache, unkomplizierte, freundliche Art und Weise, wie wir uns präsentieren. Voraussetzung hierfür ist natürlich ein gutes Team,

denn nur mit einem guten Team kann man auch gute Leistung erbringen. Wir sprechen genau das an, was die Menschen suchen. Ich bin sehr stolz auf mein Küchenteam. Die Akteure nehmen ihre Rolle ernst und aus diesem Grunde erweitern wir auch ständig unsere Produktpalette.

**Herr Schumacher, ist es manchmal auch eine Bürde, wenn man nur badisch kochen soll? Viele machen kulinarische Ausflüge ins Asiatische, Französische oder Italienische. Können Sie uns die Klassiker Ihres Hauses nennen?**

*Schumacher:* Ich glaube nicht, dass ich nur badisch koche, sondern ich koche das, was ich will. Die badische Küche ist eine gute und abwechslungsreiche Küche, als Bürde empfinde ich das gar nicht. Wir bieten übers ganze Jahr hinweg viele unterschiedliche Gerichte an und bemühen uns, diese auch immer noch ein klein wenig besser zu machen als andere. Was wir immer fest auf unserer Karte haben, ist „Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und grünem Salat“.

**Warum ist es so schwierig einen guten Kartoffelsalat zu machen? Warum findet man diesen auf so wenigen Speisekarten?**

*Schumacher:* Es kommt auf jeden Fall auf die Kartoffelsorte an und man muss die viele Arbeit in Kauf nehmen. Kartoffelsalat muss jeden Tag frisch hergestellt werden.

**Herr Lassiaille, was sind Ihre Klassiker?**

*Lassiaille:* Ich denke wir können sagen, dass wir eine Erfolgsgeschichte mit den Meeresfrüchten geschrieben haben. Es macht auch Freude zu sehen, was wir an Fischen, Austern, Hummern, Crevetten etc. verkaufen. Viele Produkte erhalten wir direkt aus der Markthalle in Paris. Ein weiterer Klassiker ist der Loup de Mer am Stück gebraten für zwei oder drei Personen, natürlich das Chateaubriand und die Degustations-Menüs mit bis zu sechs Gängen. Hierzu servieren wir die passenden, auch internationalen Weine. Wir haben aber auch kleinere Gerichte auf unserer Karte. Es hat sich wohl herumgesprochen, dass wir ein gesundes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

„Flexibilität ist ein sehr wichtiger Faktor.“

Martin Schumacher

*Schumacher:* Es ist sicherlich wichtig, dass man die Gäste bei den Beilagen wählen lässt und auf die Wünsche der Gäste eingeht. Flexibilität ist ein sehr wichtiger Faktor.

**Herr Schumacher, hätten Sie lieber ein Restaurant in der Stadt?**

*Schumacher:* Nein. Ich komme zwar gerne in die Stadt, gehe dann aber auch immer wieder gerne zu uns nach Hause.

**Herr Lassiaille, können Sie sich „Chez Eric“ in Britzingen vorstellen?**

*Lassiaille:* Jeder hat sicherlich seine Position. Ich denke, mit der Qualität kann man jeden Gast überzeugen und demographisch bewegen. Wenn das Produkt stimmt, fahren die Gäste auch gerne weitere Wege.

**Herr Schumacher, wie sieht Ihr Gasthaus in 10 Jahren aus? Stehen Veränderungen an?**

*Schumacher:* Das Gasthaus wird sicherlich so aussehen, wie es vor 100 Jahren auch schon ausgesehen hat.

**Die Zahl der Restaurants nimmt ab, sehen Sie das mit Sorge?**

*Schumacher:* Insgesamt wird es immer schwieriger auf dem Land einen Gasthof zu betreiben. Ich denke, es ist, je nach Standort, ein großes Problem gutes Personal zu bekommen. Und die Kunst ist es, ebenso einen stetigen Besucherstrom zu halten, damit die Angestellten auch weiterhin beschäftigt werden können. Bei schönem Wetter zieht es zum Glück viele Gäste aufs Land.

*Lassiaille:* Der Generationswechsel spielt hier auch eine Rolle. Das Engagement, was die vorherige Generation erbracht hat – ich nenne nur mal die 7-Tage-Woche – und das von früh bis spät, ist leider deutlich abnehmend. Die Gasthöfe auf dem Land müssen auf ihre Art und Weise versuchen zu bestehen. Der Gast auf dem Land sucht sicherlich ein anderes Ambiente als manchmal der Gast aus der Stadt.

**Wo sehen Sie sich in 10 Jahren?**

*Lassiaille:* In Südfrankreich (lacht). Ich werde Freiburg schon treu bleiben– aber jeder, der mich kennt, weiß, dass ich ein Freund des Südens bin. Einer meiner Träume ist auf einem Segelboot die Küsten zu bereisen. Ich möchte die Kulturen und die Produkte der Küchen anderer Länder noch besser kennenlernen. Die nächsten Jahre sind im Panoramahotel jedoch noch mit vielen Überraschungen gespickt und darauf können sich unsere Gäste freuen.

**Herr Schumacher, was sind Ihre Wünsche an die Zukunft? Bedeuten Ihnen Auszeichnungen etwas und wären Erwähnungen im Bib Gourmand oder im Gault Millau für Sie wichtig?**

*Schumacher:* Ich bin eigentlich zufrieden so, wie es jetzt ist. Man muss auch immer wissen, was man kann. Solange die Gäste zufrieden sind, sind wir es auch. Wir werden keine Auszeichnung anstreben, sollte es jedoch passieren, werden wir diese natürlich gerne annehmen.

**Wie bewältigen Sie den Spagat, wenn z.B. etliche Stammgäste aus dem Ort in Ihrem Gasthaus sitzen und dann kommt Herr Lichter mit 15 Personen herein?**

*Schumacher:* Mittlerweile schreckt mich so etwas nicht mehr ab. Solche Situationen können wir gut bewältigen. Es ist immer wieder eine Freude, renommierte Köche in unserem Hause begrüßen zu dürfen und dann am Ende eines langen Arbeitstages zu wissen, dass alle zufrieden waren.

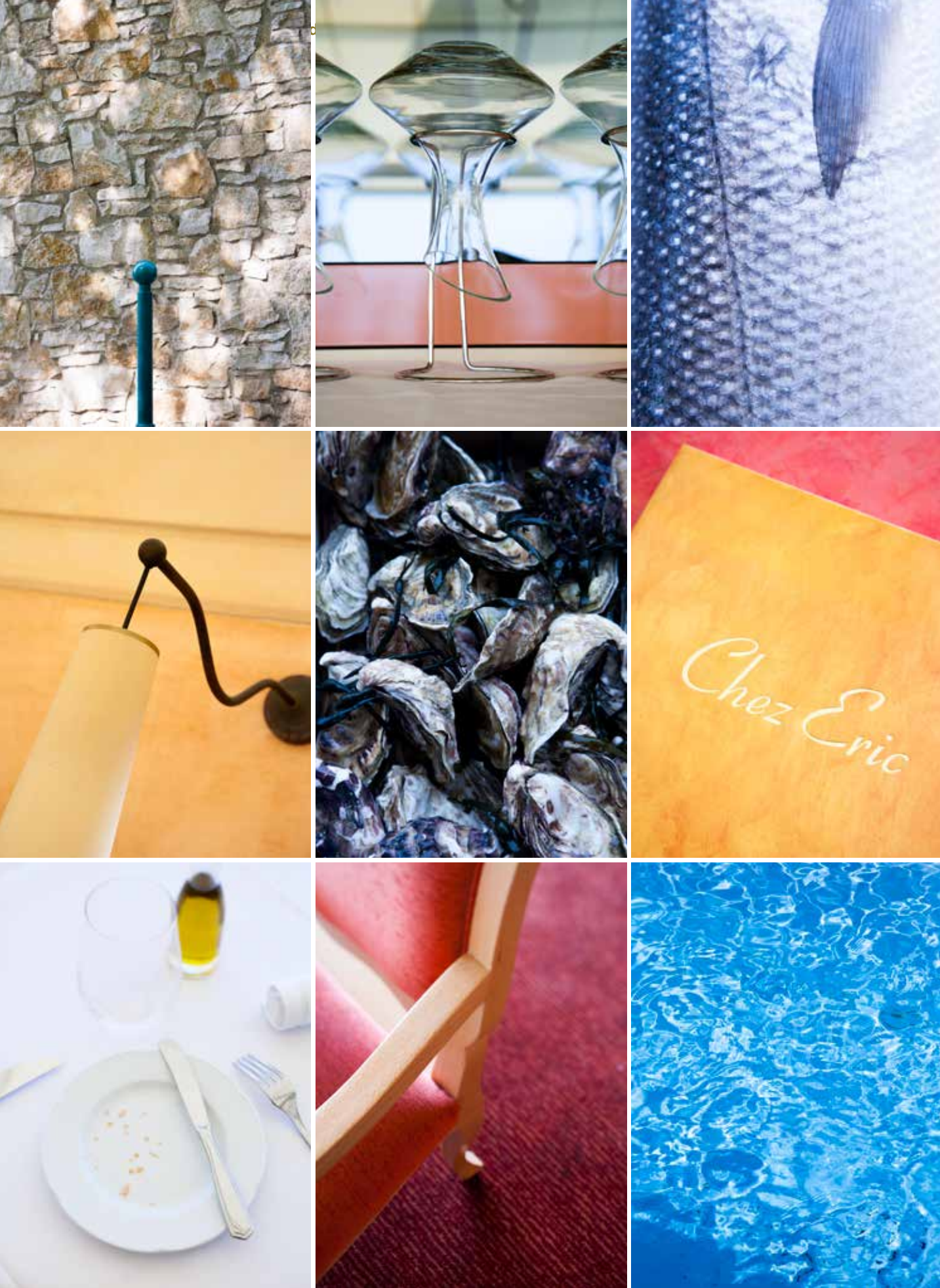
**Herr Schumacher, Herr Lassiaille, ich danke Ihnen für dieses Gespräch.**

*Chez Eric's Meeresfrüchte*



[ Eric Lassaille aus dem Panoramahotel, Restaurant Chez Eric ]





*Ich bin sehr stolz auf mein Küchenteam.  
Die Akteure nehmen ihre Rolle ernst und aus diesem  
Grunde erweitern wir auch ständig unsere  
Produktpalette.*

