PORTRAIT

Klaus Erfort: Die Wahrheit liegt auf dem Teller

Klaus Erfort gehört zu den elf besten Köchen Deutschlands, seine Küche steht für die perfekte Balance zwischen modernen und traditionellen Elementen. Dabei konzentriert sich der vielfach ausgezeichnete Drei-Sterne-Koch auf das Wesentliche: ehrliches Handwerk für höchsten Genuss.

Frankfurt, 2015. Dass Klaus Erfort als Kind nur ungern in der Küche stand und seiner Mutter beim Kochen zuschaute, kann man sich heute kaum noch vorstellen: Der 43-Jährige gehört zu den elf Drei-Sterne-Köchen Deutschlands und ist Küchenchef in seinem eigenen Restaurant, dem GästeHaus Klaus Erfort in Saarbrücken. „Ich fand es früher langweilig, beim Kochen dabei zu sein“, erklärt Klaus Erfort. Das änderte sich erst, als er durch Zufall ein Schulpraktikum in einem kleinen Restaurant im Saarland absolvierte. Die straffe Organisation und der genau geplante Ablauf in der Küche beeindruckten ihn so sehr, dass er beschloss, selbst Koch zu werden. „Ich habe gemerkt, was man mit der Arbeit in der Küche erreichen kann, nämlich die Stimmung der Gäste zu beeinflussen.“ Deshalb hat er heute als Küchenchef nur ein Ziel: dem Gast Freude am Genuss zu bereiten.

Klaus Erfort gehört zu den stillen Spitzenköchen Deutschlands. Wer ihn kennt, kennt ihn weder aus dem Fernsehen noch durch ein Kochbuch, denn er konzentriert sich voll und ganz auf seine Arbeit in der Küche. Seine Ausbildung machte er in einem kleinen Restaurant im Saarland, später arbeitete er im Restaurant Bareiss bei Claus Peter Lumpp und bei der langjährigen Nummer eins Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. Nach Stationen wie dem Restaurant Orangerie im Parkhotel Gengenbach im Saarland und dem Gourmet-Restaurant Imperial im Schlosshotel Bühlerhöhe in Baden-Baden, in denen er als Küchenchef jeweils mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, hat er seinen Platz 2002 in der eigenen Küche gefunden. „Ich koche nach dem Motto: Die Wahrheit liegt auf dem Teller“, sagt der Drei-Sterne-Koch über sich selbst. Die Basis für seine puristische elegante Küche

sind hervorragende Produkte, ganz besonders achtet er auf Proportion und Balance der einzelnen Gänge. „Es ist viel schwieriger, ein Gericht auf wenige Komponenten zu reduzieren, als viele verschiedene Aromen miteinander zu vermischen“, erklärt Klaus Erfort.

Der ruhige und zurückhaltende Saarländer hat im Alter von nur 42 Jahren eine beeindruckende Karriere vorzuweisen: Bereits 2002 hatte er sich den ersten Michelin-Stern und 17 Punkte im Gault Millau für das Gästehaus Erfort erkocht. 2004 folgte der zweite Michelin-Stern und die Gault Millau-Bewertung von 18 Punkten. Im November 2007 wurde Klaus Erfort vom Gault Millau zum „Koch des Jahres 2008“ gewählt, darüber hinaus zeichnete der renommierte Restaurantführer das Saarbrücker Spitzenrestaurant mit 19 von 20 möglichen Punkten aus. Im gleichen Jahr wurde Klaus Erfort auch der dritte Michelin-Stern verliehen. 2008 wurde er von den hundert besten deutschen Köchen zusammen mit den Drei-Sterne-Köchen Joachim Wissler und Harald Wohlfahrt aus den eigenen Reihen zu den drei besten Köchen Deutschlands gewählt, 2009 kürte ihn eine hochkarätige Fachjury im Auftrag des EURO-Magazins zu Deutschlands bestem Koch. Der Feinschmecker wählte ihn 2009 zum „Koch des Jahres“, und 2011 erhielt er vom Gault Millau 19,5 Punkte.

Fragt man Klaus Erfort nach seinen Hobbies, antwortet er wie so viele weltweite Spitzenköche: „Man lebt diesen Beruf so intensiv, dass kaum Zeit für Freizeit und Hobbies bleibt.“ Neben seiner Arbeit ist sein Sohn die Nummer eins. Und dann blitzt es in seinen Augen auf und er fügt hinzu: „Das Einzige, was ich mir in der Freizeit gönne, ist ab und an eine Spritztour mit meinem Porsche.“ Klaus Erfort wird also weiterhin auf der Überholspur bleiben.

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 Michelinstern 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