

Saarbrücker Restaurant "Le noir" mit zweitem Michelin-Stern

Ehemalige Rastbachtaler gehören zu Deutschlands Spitzenköchen

In seiner neuesten Ausgabe hat der Restaurantführer "Guide Michelin" dem Gourmet-Restaurant „Le noir“ in der Mainzerstraße den zweiten Stern verliehen. Damit können sich Inhaber Jens Jakob und sein Küchenchef Peter Wirbel zu den 50 besten Restaurants in Deutschland zählen. Jens Jakob und Peter Wirbel haben ihre Schulzeit an der Gesamtschule Rastbachtal verbracht.

Der Guide Michelin in seinem charakteristischem roten Einband ist d e r renommierte Restaurant- und Hotelführer. Er beschäftigt knapp 90 Kritiker, die nach ausgesuchten Kriterien europaweit Restaurants bewerten und mit Sternen klassifizieren. Die Verleihung einer oder mehrerer dieser Michelin-Sterne gehört zu den höchsten Ehrungen, die einem Restaurant widerfahren kann.



Das "Le noir" ist nach dieser erneuten Auszeichnung das einzige Zwei-Sterne-Restaurant im Saarland. Es wurde 2007 von Jens Jakob gegründet und erhielt

bereits im Jahr 2010 seinen ersten Michelin-Stern. In der jetzt im November 2012 erschienen Ausgabe für 2013 belohnen die Kritiker die Arbeit der beiden Küchenchefs: "In stetiger Entwicklung hat sich Jens Jakob vom Stil seiner Lehrmeister gelöst und seinen eigenen Weg gefunden - filigran, charakterstark und ausgewogen. Die Konsequenz: Nach dem ersten Stern 2010 folgt nun der zweite!" (Auszug aus der Bewertung des Guide 2013)



Jens Jakob war von 1983 bis 1989 Schüler der Gesamtschule Rastbachtal. Er absolvierte seine Ausbildung in der Hostellerie Bacher in Neunkirchen und arbeitete von 2004 bis 2006 im Drei-Sterne-Haus Gästehaus Klaus Erford. Dort legte er auch seine Prüfung zum Küchenmeister ab.

Peter Wirbel besuchte die Gesamtschule Rastbachtal von 1995 bis 2001. Ausgebildet wurde er im Restaurant "Zum Stiefel" am St. Johanner Markt. Seit Januar 2008 arbeitet er im "Le noir", zunächst als Koch, dann als Sous-Chef, bevor er schließlich im Jahr 2010 zum Küchenchef aufstieg.

Im Internet:

<http://www.lenoir-restaurant.de/>

Ein Team der Schülerzeitung aus dem Rastbachtal besuchte Jens Jakob und Peter Wirbel und stellte ihnen einige Fragen:

Herr Jakob, wann haben Sie sich entschieden, Koch zu werden?

"Schon von klein auf wollte ich Polizist oder Koch werden. Durch eine Bekanntschaft während meiner Schulzeit konnte ich in eine Restaurantküche hineinschnuppern und bekam dadurch meinen Ausbildungsplatz in der Hostellerie Bacher in meinem Traumberuf."

Beschreiben Sie uns das Konzept Ihres Hauses.

"Eigentlich war es nicht unser vorrangiges Ziel, Sterne-Restaurant zu werden. Unser Konzept war zunächst, unseren Gästen Auszüge aus der Sterne-Gastronomie zu bieten. Durch den Erfolg hat sich das Ganze dann sehr schnell verselbstständigt, bald gelang es uns, durch Empfehlung von Gästen in die Nominierungslisten von Michelin zu gelangen. Im Jahre 2010 wurde dem Haus der erste Michelin-Stern verliehen, 2011 wurden wir für den zweiten Stern vorgemerkt, der uns jetzt für 2013 verliehen wurde. Wir bieten unseren Gästen am Mittag eine Bistro-Karte und der Abend gehört dem Gourmet."



Wie kommt man zu der Auszeichnung mit Michelin-Sternen?

"Die Tester des Guide Michelin kommen anonym, wir wissen nicht, ob, wann oder wer kommt. Wenn wir allerdings einen einzelnen Gast bewirten, so kann das ein Anzeichen sein, dass wir getestet werden. Wir werden im Jahr etwa 20mal von verschiedenen Restaurant-Kritikern besucht. Manchmal werden wir allerdings nach dem Essen zu unseren Ideen und Konzepten befragt. Zu diesem Zeitpunkt steht aber bereits das Urteil im Prinzip fest."



Die beiden Küchenchefs Peter Wirbel und Jens Jakob



Das Reporterteam vom Rastbachtal mit den Spitzenköchen

Wie kam es zu der Zusammenarbeit zwischen den beiden ehemaligen Gesamtschülern Jens Jakob und Peter Wirbel?

"Peter hat sich nach seiner Ausbildung ganz normal bei uns beworben, erst im Laufe der Zusammenarbeit hat sich herausgestellt, dass wir die gleiche Schule besucht haben."



Ein Blickfang in der Mainzerstraße 26



Blick in den Gästeraum

Wie groß ist der wöchentliche Zeitaufwand für einen Küchenchef?

"In der Regel muss man mit 70 bis 80 Stunden rechnen. Für den Besitzer besteht die Arbeit nicht nur im Einsatz in der Küche, auch das ganze organisatorische Umfeld erfordert große Zeitinvestitionen. Hinzu kommen noch regelmäßige Auftritte bei Fernseh-Sendungen. Wir legen aber großen Wert darauf, nicht als 'Fernseh-Koch' gesehen zu werden. Das sind gelegentliche Auftritte, unsere ganze Kraft gilt immer dem Restaurant! Vielfach wird unser Team aber auch zu besonderen Events vor ausgesuchtem Publikum gebucht. Einmal im Jahr verbinden wir unseren Urlaub mit Einsätzen außerhalb Europas. Wir werden dann von internationalen Hotelketten verpflichtet. Diese Auftritte verknüpfen wir dann mit unserem Jahresurlaub. So waren wir in diesem Jahr in Thailand im Einsatz, im nächsten Jahr stehen Verpflichtungen in Indien auf unserer Planung." (Anmerkung: Das Team vom "Le noir" ist am 12. Dezember 2012 von 16 bis 18 Uhr im Programm des Saarländischen Fernsehens in der Sendung 'Kaffee oder Tee' zu sehen)

Haben Sie als ehemalige Schüler aus Ihrer Erfahrung für unsere Absolventen einen Ratschlag für Berufsleben?

"Mit 15 oder 16 Jahren kann man noch nicht fertig sein: man sollte sich in einer Findungsphase orientieren und weiterbilden, dann aber den eingeschlagenen Weg konsequent und konzentriert weiter gehen."

Herr Jakob, Herr Wirbel, wir bedanken uns für das Gespräch!

An die beiden Spitzen-Köche: eure alte Schule im Rastbachtal gratuliert zu eurer Auszeichnung. Wir sind stolz auf euch und sind sicher, dass ihr erst am Anfang eines erfolgreichen Weges steht.

Bericht: Saskia Degen/Philipp Johann/Sebastian Groß/khg
Fotos: Sebastian Groß/Le noir