

# Kein Jahr alt und schon im Guide Michelin

Das Restaurant Wurzelwerk in Großbundenbach ist kaum ein Jahr alt, schon wird es im renommierten Guide Michelin erwähnt. Eine Sache, schreiben die Tester, sei „der Renner“.

VON THOMAS FÜSSLER

**GROSSBUNDENBACH.** Das Wurzelwerk in Großbundenbach wird in der aktuellen Ausgabe des Guide Michelin erwähnt: „Zwei Häuser, 1875 als landwirtschaftliches Anwesen gebaut, beherbergen heute ein Gästehaus – am Wochenende mit Cafébetrieb – sowie ein Restaurant, in dem Patron Benjamin Bendzko frische Marktküche bietet. Für die geschmackvollen und angenehm unkomplizierten Gerichte werden ausgezeichnete und fast nur regionale Produkte verarbeitet. Ländlicher Charme und hübsche Deko machen es hier schön gemütlich. Im Sommer ist die Gartenterrasse der Renner!“

Aber warum ist diese Erwähnung für das Wurzelwerk so bedeutend? „Es gibt eigentlich nur sechs weitere Restaurants in der Umgebung, die im Guide erwähnt sind. Dazu gehört das Restaurant Borst in Maßweiler. Dann zwei Restaurants von Hämmerle. Einmal das Landgenuss und noch das Barrique. Dann haben wir den Vjekoslav Pavic und seine Brasserie in Pirmasens, die einen Stern hat. Dann haben wir noch das Esslbriss in der Zweibrücker Fasanerie und Ressmanns Residence in Kirkel“, zählt der 31-jährige Küchenchef Bendzko die

Mitbewerber auf. Der von ihm erwähnte Hämmerle ist Cliff Hämmerle aus Blieskastel.

Bendzkos Sous Chef, also Stellvertreter, ist Armin Kurtalic. Er bereitet die Speisen der kalten Küche zu. Im Restaurant ist derzeit eine festangestellte Servicekraft tätig. „Wir sind aber sehr dringend auf der Suche nach einer weiteren Kraft“, erwähnt Bendzko. Der hofft darauf, dass die Erwähnung im Guide Michelin dazu beiträgt, dass diese Suche bald erfolgreich endet. Darüber hinaus arbeiten hier noch eine Hausdame und eine Auszubildende in der Küche. Ein wenig kürzertreten muss Bendzkos Frau Cleo Thalheim (33). Sie unterstützt das Wurzelwerk zwar administrativ, erwartet aber bald das zweite gemeinsame Kind.

Wie kommt man eigentlich als Restaurant in den Guide Michelin? „Wir haben den Guide einmal angeschrieben und berichtet, dass wir relativ gehobene Speisen anbieten und uns freuen würden, wann man uns testet. Getestet wird anonym. Es kann sein, dass die Tester zwei-, oder dreimal kommen. Wie das genau gemacht wird, weiß man in der Regel nicht. Auf jeden Fall haben wir auf unser Schreiben keine Antwort bekommen. Kurz vor Fasching bekamen wir plötz-



Benjamin Bendzko und seine Frau Cleo Thalheim freuen sich mit Tochter Ella über die Erwähnung im Guide Michelin.

FOTO: THOF

lich eine E-Mail, in der man uns mitteilte, dass man uns gerne aufnehmen wolle. Wir haben uns sehr gefreut. Es ist eine große Ehre, im Guide Michelin zu stehen. Und das in dieser kurzen Zeit. Da sind wir sehr, sehr froh.“

Entsteht durch diese frühe Auszeichnung nun Druck? „Wir empfinden jetzt dadurch keinen Druck. Es ist eher so, dass wir hier genau das machen, was wir gerne machen. Wir werden das Wurzelwerk genauso weiterführen, wie wir es jetzt führen. Wir werden weiter nur regionale Produkte beziehen und auf der Speisekarte mit der Saison gehen. Ich verspüre jetzt eher Freude als den Druck, dass wir eines Tages nicht mehr im Guide erwähnt werden. Wir gehen gelassen an die Arbeit. Mit der gleichen Passion wie zuvor. Entscheidend ist für uns der Gast, der wiederkommt.“

Was kocht Bendzko am liebsten? „Ich koche extrem gerne Suppen. Sei es jetzt Fischsuppen, Fleischsuppen, Gemüsesuppen, legierte Suppen, Samtsuppen, Cremesuppen. Ich koche auch gerne Soßen. Warme Küche, das ist genau mein Ding.“ Am 1. April, zum ersten Geburtstag, bietet das Wurzelwerk ein spezielles Menü mit fünf Gängen an, mit den beliebtesten Speisen aus dem ersten Jahr.