

Wie im Wurzelwerk Träume wahr werden

In ihrem Restaurant in Großbundenbach bieten Benjamin Bendzko und Cleo Thalheim kreative deutsche Küche. Das würdigt auch der Guide Michelin.

VON THOMAS REINHARDT

GROSSBUNDENBACH Von Hamburg über London nach Großbundenbach. In Hamburg lernten sie sich kennen. Im berühmten Hotel Vier Jahreszeiten hatten Benjamin Bendzko aus Deutschland und Cleo Thalheim aus der Schweiz als Koch und Köchin gearbeitet. Zusammen sind sie nach London gegangen, um ein- einhalb Jahre weitere gastronomische Erfahrungen zu sammeln. Und jetzt haben sie in Großbundenbach Wurzeln geschlagen.

Seit kurzem ist, dank Eintrag im Michelin-Führer, das 340-Einwohner-Dorf auch bundesweit auf der Landkarte von Gourmets. Dabei lockt die Ortsgemeinde auf der Sickinghöhe schon länger als Walnussdorf, was aber eher in der näheren Region bekannt ist. „Der Ort ist eingebettet in Streuobstwiesen mit mehr als 120 Walnussbäumen“, heißt es auf der Homepage der Ortsgemeinde. Beim Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“ gab es Preise und Ehrungen. Und Großbundenbach darf stolz sein auf ein ganz besonderes Restaurant: das Wurzelwerk in der Bergstraße 7. Das reizvolle Anwesen wurde vom Michelin-Restaurantführer auf Anhieb mit dem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet, der für frisch und sorgfältig zubereitete Gerichte und ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis steht.

Wie kam es dazu? Das heutige Wurzelwerk wurde 1875 als landwirtschaftliches Gebäude erbaut, erzählen Cleo Thalheim und Benjamin Bendzko. 1932 habe Familie Stock das Anwesen erworben und zu einer Bäckerei umgebaut. 2001 kauften Jürgen und Christine Bendzko die „alte Bäckerei“ und gestalteten das vordere Haus zu einem Gäste- und Kaffeehaus um. Und 2021 bernahm dann Sohn Benjamin zusammen mit seiner Partnerin Cleo Thalheim das gesamte Anwesen.

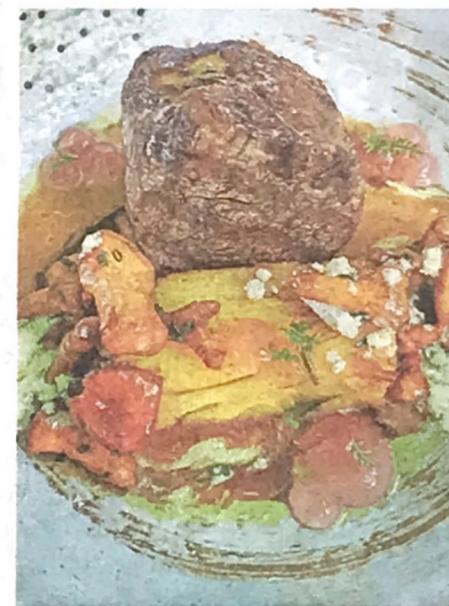


Benjamin Bendzko und Cleo Thalheim in ihrem Restaurant Wurzelwerk in Großbundenbach.

FOTOS: THOMAS REINHARDT



Raffiniert: Tandoori Rindertartar mit Koriander-Eigelb-Praline, Zitronen-Gel und Crème-fraîche-Eis.



Rinderfiletsteak „Rossini“ mit Pfifferlingen und Kartoffelmousseline.

„Wir wollten natürlich als Köche neben dem Gästehaus und dem Café auch ein Restaurant, und Platz war ja zum Glück genügend da“, berichtet Cleo Thalheim. Die Corona-Phase nutzten sie für die Planung und den Bau, am 1. April 2022 feierten sie Eröffnung.

Das Wurzelwerk in der ehemaligen Backstube und dem landwirtschaftlichen Gebäudeteil ist ein

Schmuckstück geworden. Sandstein und Backsteine, viel Holz, verschiedene Ebenen, hell, freundlich, liebevoll eingerichtet und dekoriert – hier fühlt man sich auf Anhieb wohl. Benjamin (31) leitet die Küche, Cleo (34) das Restaurant, ein kleines Team verstärkt sie. Hier passt alles. Töchterchen Ella, die bald zwei wird, fühlt sich sichtlich wohl. Ebenso die Gäste.

„Unser Restaurant wurde von Anfang an gut angenommen“, freut sich das junge Paar. Besucher kamen bisher vor allem aus der Umgebung in der Pfalz, „viele Amerikaner aus Ramstein sind dabei“, aus Zweibrücken und Homburg, aber auch aus Saarbrücken oder Saarlouis. Von denen übernachteten dann vor allem am Wochenende immer mal wieder welche im Gästehaus. Auch für ein

Wanderwochenende mit Genussfaktor eignet sich das Anwesen.

Bendzko und Thalheim bieten hier eine kreative deutsche Küche mit Ausflügen in verschiedene Richtungen, das kann mal in den asiatischen Bereich gehen oder auch mal in Mittelmeergefilde. Ganz wichtig ist ihnen Regionalität und Saisonalität. „Wir versuchen, so regional zu kochen wie möglich.“

So erklärt sich auch der Name ihres Restaurants. „Wurzel“ steht für ihre Heimat, die Liebe zur Region und den Anspruch an Qualität. „Werk“ bedeutet für sie ihr Handwerk, ihre Kreativität und ihre Motivation. Die Karte ist bewusst klein gehalten, Qualität und Frische werden großgeschrieben.

Zum Auftakt gibt es bei unserem Besuch einen „Lavendeltraum“: ein Aperitif aus Ferdinands-Saar-Dry-Gin, Tonic Water, Lavendelsirup und Champagnerschaum – in der Tat traumhaft lecker.

Als Gruß aus der Küche werden ein kühles Erbsen-Minzen-Süppchen (erfrischend und aromatisch) sowie Walnussbrot, hausgemachtes Currybrot und ein Karottenaufstrich serviert.

Ebenso raffiniert wie schmackhaft kommen die Vorspeisen auf den Tisch: Tandoori Rindertartar mit Koriander-Eigelb-Praline, Zitronen-Gel und Crème-fraîche-Eis (tolle Kombination) und Fenchel-Orangensuppe mit Buttermilch-Espuma und Zitronenmelisse.

Im Hauptgang gibt es Seezungenfilets mit Bordelaise-Kruste auf Saffranrisoni – begleitet von einer Maltesersoße, dazu gab es geschmorten Fenchel und als Clou Stachelbeerkompott – darauf muss man erst mal kommen.

Klassischer, aber ebenso von hoher Qualität präsentiert sich das rosa gebratene Rinderfiletsteak „Rossini“ mit Pfifferlingen und Kartoffelmousseline. Ein süßer Traum rundet den Besuch in dieser herrlich ruhigen Genuss-Oase ab: Erdbeerparfait am Stiel mit weißer Schokolade, Erdbeeren und Basilikum-Milchschaum.

Restaurant Wurzelwerk (Donnerstag bis Montag, 18-22 Uhr) und Gästehaus Alte Bäckerei, Bergstraße 7, 66501 Großbundenbach, Tel. (0 63 37) 9 95 29 70; Internet: wutest.beachy.ocks