„Mein Lokal, Dein Lokal“ **„Da ist nicht normal“ – Emotionale Ausbrüche im Wurzelwerk in Großbundenbach**

Großbundenbach – Die vierte „Saarland“-Folge von „Mein Lokal, Dein Lokal“ findet beim Nachbarn in Rheinland-Pfalz statt. Dort entführt Chef Benny Bendzko seine Mitstreiter ins Reich des Fine Dining. Für wie viele Punkte reicht das?

20.11.2025 , 19:00 Uhr

Chefkoch Benny Bedzko umgarnte seine Gäste mit experimenteller „Fine Dining“-Küche.

Foto: Joyn

Von Philipp Leiner SEO Redakteur

Tag vier der „Saarland-Woche“ von „Mein Lokal, Dein Lokal“ führt die Gastronomen knapp hinter die Landesgrenze in die Südwestpfalz. Großbundenbach in Rheinland-Pfalz ist eine 320-Seelen-Gemeinde, knapp 20 Minuten von Homburg entfernt im Landkreis Zweibrücken-Land und auch als „Walnussdorf“ bekannt. Wer hier ein bodenständiges Dorfrestaurant mit deftiger Landküche erwartet, wird allerdings überrascht. Gastgeber Benjamin Bendzko, Küchenchef und Betreiber des Wurzelwerk, zeigt eindrucksvoll, dass Fine Dining auch fernab städtischer Gastronomieszene funktionieren kann.

10 Bilder

Szenen aus der TV-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ im Saarland

10 Bilder

Foto: Joyn/Nadine Rupp/Nadine Rupp

„Mein Lokal, Dein Lokal“ – das ist die Konkurrenz im Saarland

Das Wurzelwerk in Großbundenbach misst sich in der TV-Sendung mit vier weiteren Restaurants aus der Region:

- dem Restaurant Eden in Saarbrücken (Gastgeber: Florian Wätzmann)
- dem Eschberger Hof in Saarbrücken (Gastgeber: Stas Kozlovich)
- dem Restaurant 1859 in Riegelsberg (Gastgeber: Lukas Huwig)
- dem Aram Restaurant in Saarbrücken (Gastgeber: Abdulah Günes)

Das Wurzelwerk – fast schon mehr Atelier als Gaststube

Schon beim Betreten des früheren Bauernhauses, das 1875 gebaut und seit 2022 von Grund auf renoviert wurde, ist sich TV-Koch Christian Henze sicher: Hier hat jemand ein Konzept in jedem Detail durchdacht. Holz, Naturfarben, reduzierte Dekoration – dafür hochwertige Materialien und warme Atmosphäre. Benjamin hat zusammen mit seiner Frau jeden Urlaub beispielsweise genutzt, um sich inspirieren zu lassen und eine möglichst perfekte Atmosphäre zu schaffen.

TV-Koch über Restaurant aus Riegelsberg: „Das beste Cordon bleu ever“

TV-Show „Mein Lokal, Dein Lokal“ TV-Koch über Restaurant aus Riegelsberg: „Das beste Cordon bleu ever“

„Man fühlt sich sofort wohl“, sagt Profikoch Henze bereits nach den ersten Schritten durch den Gastraum mit Platz für etwa 40 Gäste – ein Eindruck, dem auch Mitbewerber Lukas zustimmt und die „heimelige“ Atmosphäre lobt.

Die Küche im Wurzelwerk ist „französisch angehaucht, klassisch“

Der Küchenraum im Wurzelwerk, das im Guide Michelin 2025 gelistet wird, ist wie das Lokal nicht besonders groß, aber perfekt organisiert. „Hier ist ein Genusshandwerker am Werk“, urteilt TV-Koch Henze und lobt dabei auch noch die Einrichtung der Küche, die „nicht irgendwie ist nur so eine Produktionsstätte“ sei, sondern auch „extrem schön eingerichtet, mit tollen Fliesen an der Wand“ ist.

„Ich finde nicht, dass das ein guter Oktopus ist“ - Schockmoment in TV-Show

„Mein Lokal, Dein Lokal“ „Ich finde nicht, dass das ein guter Oktopus ist“ - Schockmoment in TV-Show

Die Küche im Wurzelwerk bezeichnet Gastgeber Benny als „französisch angehaucht, klassisch“ und TV-Koch Christian Henze ist von seinem Hauptgang, Taubenbrust in Baklavateig mit Brombeerjus, begeistert: „Ich sehe hier Kochkunst, Style, handwerkliche Perfektion, Liebe im Detail.“ Einziger Kritikpunkt: Er wünscht sich eine Beilage dazu. Gäste wollen auch bei einem Sternekoch „wohlig“ zu sein.

Wie schlagen sich die Hauptspeisen im Wurzelwerk?

Schon beim Eintreffen der Mitstreiter sind diese auch direkt fasziniert vom „Look and Feel“ des Restaurants. Lukas Huwig bringt seine ersten Eindrücke auf den Punkt: „Es hat den Eindruck, als hätte Benny uns zu sich nach Hause eingeladen.“ Als Hauptgericht wählen die Gäste:

- Gebratene Taubenbrust mit Bulgur, Artischocke und Brombeerjus und
- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Risotto, Kaviar und Krustentierschaum

Den Anfang in der Beurteilung vor den Augen des sichtlich nervösen Gastgeber Benny macht Lukas: „Benny, man sieht an allem, dass Du Profi bist. Nichtsdestotrotz, auch Profis machen Fehler.“ Der kritische Gast macht eine dramatische Pause und vollendet sein Verdikt: „Wenn ich hier auf die Fehlersuche gehe, find ich keinen.“ Dem Pfälzer Gastronom fällt ein Stein vom Herzen und er lacht glücklich. Lukas geht noch weiter und bezeichnet das Gericht als Top 5-Fleischstücke, die er jemals gegessen habe. Zum Dank springt der zufriedene Gast auf und fällt dem Gastgeber regelrecht um den

Hals. TV-Koch Christian Henze dazu: „Umarmt werden für Essen ist nicht alltäglich. Auch nicht bei „Mein Lokal, Dein Lokal“.“

TV-Koch über Restaurant aus Riegelsberg: „Das beste Cordon bleu ever“

TV-Show „Mein Lokal, Dein Lokal“ TV-Koch über Restaurant aus Riegelsberg: „Das beste Cordon bleu ever“

Stas ist in Bezug auf den von ihm gewählten Hauptgang fast sprachlos: „Ich hab‘ noch nie so lecker gegessen. Besser geht's nicht.“ Vor allem eine Sache hatte es ihm angetan: „Diese Soße, die war nicht von diesem Planeten. Ich könnt das jeden Tag essen.“

Auch die Desserts im Wurzelwerk überzeugen

Auch das Dessert (Geröstetes Mandelmousse mit Heumilcheis und marinierten Mirabellen) haut alle Gäste aus den Socken, sowohl im Geschmack als auch in der Gestaltung und Stas bringt es auf den Punkt: „Das alles sieht wirklich traumhaft aus. Das ist wirklich nicht normal.“

INFO **„Mein Lokal, Dein Lokal“ – so funtioniert die TV-Sendung**

Bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ messen sich fünf Restaurants aus einer Region miteinander. Jeden Wochentag lädt ein anderer Gastgeber die Konkurrenz in sein Lokal ein und präsentiert sein kulinarisches Konzept. Danach bewerten die Mitstreiter das Gezeigte mit Punkten. Am Ende holt sich das Restaurant den Sieg, das sowohl die höchste Gesamtpunktzahl erhält als auch Profi-Koch Christian Henze überzeugt – und gewinnt damit 3000 Euro Preisgeld.

Bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ messen sich fünf Restaurants aus einer Region miteinander. Jeden Wochentag lädt ein anderer Gastgeber die Konkurrenz in sein Lokal ein und präsentiert sein kulinarisches Konzept. Danach bewerten die Mitstreiter das Gezeigte mit Punkten. Am Ende holt sich das Restaurant den Sieg, das sowohl die höchste Gesamtpunktzahl erhält als auch Profi-Koch Christian Henze überzeugt – und gewinnt damit 3000 Euro Preisgeld.

Der Teller hat die Form einer Schaufel, was laut Stas perfekt zum Bauernhaus passt und er ist hin und weg, dass alle Zutaten perfekt miteinander harmonieren. „Ich hab‘ noch nie besser gegessen als hier.“

Dann kommt die Rechnung. Hat die es etwa auch in sich? Die Gäste sind sich einig: 324,90 Euro inklusive Getränke ist ein absolut fairer Preis und Lukas macht auf noch auf die soziale Art des Angebots aufmerksam: „Letztendlich ermöglicht er Leuten ein Essenserlebnis zum erschwinglichen Preis, was Du sonst wo gar nicht mehr zu so einem Preis bekommst.“

Wie schlägt sich das Festmahl in den Punkten nieder?

Die Punktevergabe hat es wie die Speisen im Wurzelwerk in sich und Lukas versucht sogar einen kalkulierten Regelbruch. Statt wie von ihm gewünscht elf Punkte, lassen sich nach den Regeln von „Mein Lokal, Dein Lokal“ allerdings nur 10 Punkte vergeben. Die Gesamtabstimmung sieht wie folgt aus:

- Lukas Huwig (Restaurant 1859): 10 Punkte

- Benny Bendzko (Wurzelwerk): 10 Punkte
- Abdulah Günes (Aram Restaurant): 10 Punkte
- Stas Kozlovich (Eschberger Hof): 10 Punkte

Damit geht das Wurzelwerk mit einer perfekten Punktzahl und 40 Punkten vor dem Eschberger Hof (36 Punkte) in Führung. Das Restaurant 1859 und Eden haben beide jeweils 34 Punkte erhalten. Zum Abschluss folgt am Freitag ein Besuch im Aram Restaurant bei Abdulah Günes und schließlich wird auch Profikoch Christian Henze selbst noch werten.

Die „Mein Lokal, Dein Lokal"-Folgen aus dem Saarland sind vom 17. bis 21. November, jeweils um 17.55 Uhr auf dem Sender Kabel Eins zu sehen. Wer die Ausstrahlung verpasst hat, kann die Folgen auch in der Joyn-Mediathek (€) abrufen.