

Sellemols... im Saarland



Saarländisches Landesarchiv, Foto: Ferdi Hartung

Wer hat den Durchblick beim Rückblick? Folge #6

Rätsel:

Wolfgang Staudenmaier war einst Küchenchef in Geitlingers Restaurant im Homburger City-Park-Hotel. Der damals 32-Jährige konnte den Ruf des Hauses als Gourmettempel noch weiter ausbauen. Doch was hat dieser gastronomische Betrieb eigentlich mit Kondomen zu tun?

Lösung:

Geitlingers Restaurant im Homburger City-Park-Hotel war einst ein Magnet für besonders verwöhnte Gaumen. Die dort vom Schweizer Küchenchef Maximilian Breitler zelebrierte Kochkunst verschaffte dem im Erdgeschoss des Hotels gelegenen Restaurant mit seinen rund 75 Plätzen weit über die Landesgrenzen hinaus hohes Ansehen. Lobeshymnen in der Fachpresse und seit 1977 ein Michelin Stern zeugten davon. Am 1. April 1980 dirigierte dann der damals 32-jährige Wolfgang Staudenmaier die Küchenbrigade. Er kam als Chef de Cuisine von der mit zwei Michelin Sternen dekorierten „Schwarzwaldstube“ des sehr bekannten Hotels „Traube Tonbach“ in Baiersbronn. Zuvor erlernte er die hohe Kochkunst in allerbesten Häusern in der Schweiz und unter anderem auch im Hamburger „Atlantik“. Zudem war er 1977 in Eckart Witzigmanns legendärem „Tantris“ in München als Chefsaucier angestellt. Das war zu der Zeit Deutschlands einziges Drei-Sterne-Restaurant. Der dynamische Küchenchef konnte den Ruf des Homburger Restaurants noch weiter ausbauen. Zu seinen Spezialitäten gehörten beispielsweise seltene Mittelmeerbische in nicht alltäglicher Zubereitung und aus dem Rahmen fallendes Wildgeflügel wie Schnepfen, Krammetsvögel, Fettammern oder Krick-Enten. Besonders war auch der Inhaber. Udo Geitlinger lenkte 29 Jahre lang als Vorsitzender die Geschicke des FC Homburg – von 1970 bis 1999. Unter der Ägide des Immobilien-Unternehmers, Hoteliers und Unternehmensberaters spielte der FCH 15 Jahre lang in der 2. und drei Saisons in der 1. Bundesliga. Beim Bundesliga-Aufstieg 1986 kam es auch zum legendären Krach mit dem DFB, weil der Bundesliga-Neuling Trikotwerbung für den Kondom-Hersteller London machte. Ein Unding, meinte der Verband. Er verhängte eine Geldstrafe, drohte mit Punktabzug. Also traten die Homburger in ihren grün-weißen Trikots an, auf denen der Werbeschriftzug für die Verhüterli mit einem schwarzen Balken abgeklebt war. Und London rieb sich ob der unerwarteten Publicity die Hände. Fragt man in der Republik Fußball-Fans nach dem FC Homburg, dann bekommt man noch heute sehr oft als Antwort: „Waren das nicht die mit den Kondomen?“

Übrigens: Den ersten Michelin Stern für das Saarland erkochte 1968 Reiner Hamdorf in seinem Restaurant „Rôtisserie Nantaise“ in den Saarbrücker Bruchwiesen.