



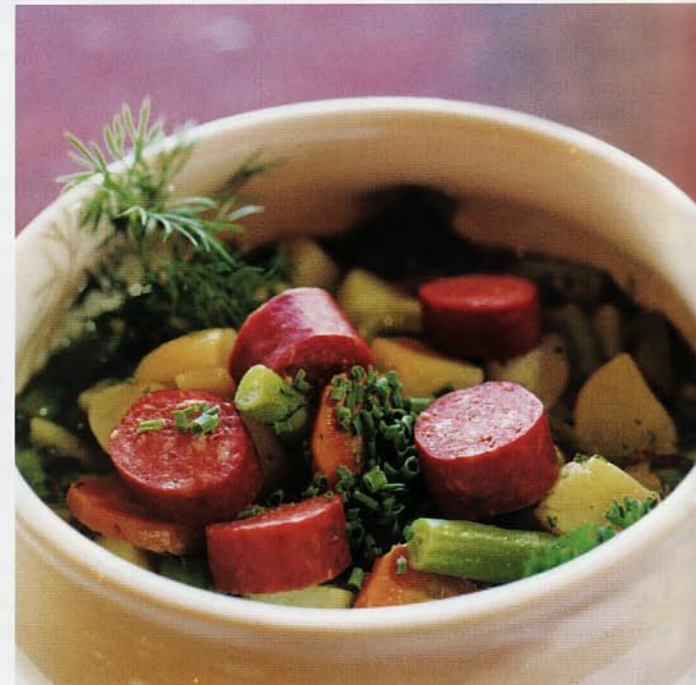
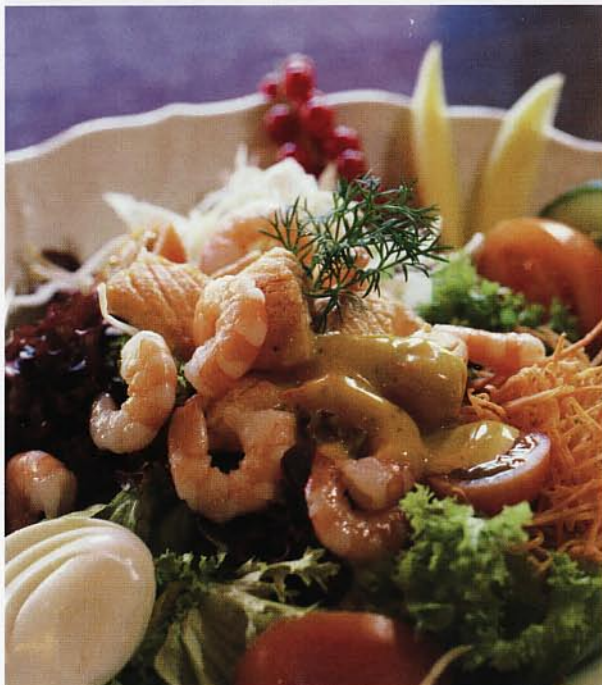
„ICH BIN GLÜCKLICH, WEIL ICH LUST HABE AUF DAS, WAS ICH MACHE. DAS IST DAS GANZE GEHEIMNIS.“

Michael Hertweck

LE BISTRO

GENUSS MIT LUST und Teamgeist

„Teamgeist“, erklärt Michael Hertweck, „Teamgeist, das ist meine Philosophie, beruflich und im echten Leben. Eine Philosophie, die der quirliche Baden-Badener seit 1990 im „Le Bistro“ vorbildlich mit Leben füllt. Unter seiner Führung hat sich die kulinarische Institution im Herzen der Kurmetropole zu einem Szenetreffpunkt im besten Sinne des Wortes entwickelt. Es ist wohl die einzigartige Mischung aus legerer Bistro-Atmosphäre mit südfranzösischem Charme, feiner Küche und lockerer Geselligkeit, die Kurgäste, Einheimische, Geschäftsleute und Prominente wie Udo Jürgens, Frank Elstner oder Dieter-Thomas Heck gleichermaßen schätzen. Aber es sind natürlich die Menschen, die dem „Le Bistro“ seine Seele geben. Da ist der Chef – leidenschaftlicher Golfer, der in diesem Jahr den 5. Le Bistro Golf Cup veranstaltet (18. Juli 2009) und passionierter Jäger, der die Bistroküche mit Wildfleisch aus eigener Schwarzwaldjagd versorgt. Da sind seine attraktive Frau Dunja, die gute Fee des Hauses, und Küchenchef Peter Petzi, der die Gäste mit einer gehobenen regio-



Marktfrische Salate für figurbewusste Genießer. Eine deftige grüne Bohnensuppe nach Omas Rezept wärmt Körper und Seele.

nalen Küche begeistert, aber auch gern in Omas Rezepten stöbert. Aus Großmutter Kochbuch stammt „Feine Paprika gefüllt mit Hackfleisch auf Tomatensauce“. Wer feiner speisen möchte, dem empfiehlt Marie-Luise, von allen hier nur ML genannt und Frau der ersten Stunde im „Le Bistro“, vielleicht das zarte Reh-Edelragout mit Spätzle vom Brett. Hausgemacht ist auch die Wildschwein-Rostbratwurst, dazu wird lauwarmer Bratkartoffel-Endivien-salat serviert. Der Gast kann auch das ganze Jahr über – ohne Vorbestellung – zwischen einem echten Walliser Käsefondue mit original Gruyère und diversen Fleischfondues wählen. Trotz des Erfolges und der vielen internationalen Gäste sind Michael Hertweck und sein langjähriger Küchenchef Peter Petzi fest mit der badischen

Heimat verwurzelt. So spielen die Schätze der heimischen Landwirtschaft und die Produkte regionaler Erzeuger die Hauptrolle auf der Speisekarte, die von Oma's Kartoffelsuppe mit gebackenen Apfelkühle bis hin zu raffinierten Fisch- und Fleischkreationen eine große kulinarische Bandbreite abdeckt. Eines haben jedoch alle Zubereitungen aus der Küche gemeinsam: die Frische und die Qualität der Zutaten. Eine weitere große Leidenschaft von Michael Hertweck ist der Wein. Der Schwerpunkt seines Kellers liegt natürlich bei den badischen Winzern, aber es gibt auch eine exquisite Auswahl hochkarätiger Raritäten aus Frankreich und Italien. „Viele Winzer kenne ich persönlich“, verrät der Gastgeber, lässt die letzten zwei Jahrzehnte noch einmal Revue passieren:

„Ich bin glücklich, weil ich Lust habe auf das, was ich mache. Das ist das ganze Geheimnis.“ Ein Understatement – aber ein charmantes. „Der Feinschmecker“ nahm das „Le Bistro“ 2008 in die Riege der besten Restaurants in Baden-Württemberg auf. ■

Inhaber: Michael Hertweck
Sophienstraße 4
76530 Baden-Baden
Telefon: 0 72 21 / 3 23 11
Telefax: 0 72 21 / 94 93 73
E-Mail: buero@lbbb.de
Internet: www.lbbb.de
Öffnungszeiten: 8.00 – 1.00 Uhr
durchgehend warme Küche
Kreditkarten: alle
Große Terrasse vor dem Haus
5. Le Bistro Golf-Cup: 18. Juli 2009