



Victor Grolier freut sich, seinen Gästen frischen Dibbelabbes anzubieten.

Foto: m-content/mbr

Ja, ist schon wieder Zeit für Dibbelabbes? Saarländisch gudd gess!

Victor und Inge Grolier hatten schon in der „Bierbrezel“ eine Fan-Gemeinde, ehe sie vor mittlerweile 18 Jahren das Restaurant „La Bastille“ übernahmen. Es gehört seit Langem zu den konstanten Größen am St. Johanner Markt und bietet saarländische und französische gutbürgerliche Küche.

„La Bastille“, im Osten von Paris die Stadttorburg, wurde zeitweise als Gefängnis genutzt. Hier nahm die Französische Revolution ihren Ausgang.

Es ist nicht anzunehmen, dass sich von der „La Bastille“ am Markt aus auch eine Revolution erheben könnte. Das Gegenteil ist der Fall.

Statt eintöniger Gefängniskost werden dem Gast hier zahlreiche Alternativen zur Auswahl gestellt. Der Klassiker ist Dibbelabbes, stets frisch zubereitet, beispielsweise in

der Variante „Gourmet“ mit Räucherlachs und Crème fraîche. Natürlich braucht es für frischen Dibbelabbes etwas Geduld und einen guten Hunger. Aber: Hier wird alte saarlän-



dische Rezepttradition gelebt!

Wem danach nicht ist, für den gibt es alternativ frische Salate (zum Beispiel in der Saison alt Bewährtes wie Löwenzahnsalat mit Bratkartoffeln), Nudel-, Kartoffel- und Fleischgerichte. Die Crêpes sind ebenfalls frisch und pikant. Wie diese stammen auch Schnecken und Flammkuchen aus dem französischen Rezeptbuch. Alles wird auf handwerklich gutem Niveau gekocht. Der freundliche, unaufdringliche und aufmerksame Service trägt dazu bei, dass der Gast sich sofort wohlfühlt.

Die überschaubare Weinkarte bietet vornehmlich französische und italienische Gewächse, die erfreulicherweise ganz überwiegend auch glasweise (0,1l und 0,2l) angeboten werden.

Guido

INFORMATIONEN

La Bastille
Kronenstraße 1b,
66111 Saarbrücken,
Tel. (06 81) 3 10 64

Geöffnet: Montag bis Freitag von
12 - 15 Uhr und von 17 - 24 Uhr.
Samstags von 12 - 24 Uhr, Sonntags
von 17 - 24 Uhr.

www.la-bastille.de



Frischer Fisch

Eine gute Bekannte von uns sagt, hier in Deutschland gäbe es keinen frischen Fisch. Zunächst war ich verblüfft. Aber unsere Bekannte hat nicht ganz unrecht. Nach deutschem Lebensmittelrecht darf Fisch noch 21 Tage nach dem Fang als „frischer Fisch“ verkauft werden. Bei richtiger Lagerung und richtigem Transport ist er auch durchaus genießbar. Aber der fangfrische Fisch direkt aus dem Meer schmeckt wirklich besser!

In einer Zeit, da wir in gut sortierten Warenhäusern mehr oder minder jederzeit alle Lebensmittel finden können, geht das Thema „Frische“ etwas verloren. Wir können froh sein, dass die Versorgung dank Kühlkette und Logistik auch im Winter funktioniert. Aber noch mehr sollten wir es genießen, wenn wir frische Ware bekommen können. Viele Gastronomen nutzen das, um Gerichte aus frischen Produkten anzubieten. Ein Hoch dieser Einrichtung!

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr
Holger Gettmann

Für Anregungen und Wünsche:
Holger.Gettmann@verlag-perlenschnur.de