

„Stahlbad“-Geschichte wird fortgesetzt

Sternekoch Stéphan Bernhard und seine Frau vom „Le Jardin de France“ sind neue Mieter

Von unserem Redaktionsmitglied
Bernd Kamleitner

Baden-Baden. Das „Stahlbad“ in Baden-Baden war im Jahr 1966 eines von 66 Gourmet-Restaurants, die in Deutschland erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden. Zuletzt war vom Ruhm des Hauses nur der klangvolle Name geblieben. Das könnte sich jetzt wieder ändern: Neuer „Stahlbad“-Mieter wird Sternekoch Stéphan Bernhard. Seit 19 Jahren betreibt er im nahen „Goldenen Kreuz“ mit seiner Frau Sophie das Feinschmeckerrestaurant „Le Jardin de France“.

Sophie Bernhard lacht: „Wir machen nicht immer alles, was einfach ist.“ Ihr Mann, inzwischen im 50. Lebensjahr, zeigt sich Neuem gegenüber ebenfalls aufgeschlossen. „Noch ist Zeit, so etwas zu machen“, sagt der Koch aus Frankreich, der mit seiner Familie in Baden-Baden schon seit über zwei Jahrzehnten eine neue Heimat gefunden hat.

Der Aufbruch zu einem neuen Ufer hat einen Hintergrund: Im April läuft der Mietvertrag für ihr weit über die Grenzen von Baden-Baden hinaus bekanntes Gourmet-Restaurant im Innenhof des Wohn- und Geschäftshauses „Goldenes Kreuz“ aus.

„

Wir machen nicht immer alles, was einfach ist.

Sophie Bernhard

Betreiberin „Le Jardin de France“

Da reifte der Entschluss in Richtung Veränderung. Räumlich gesehen liegt der Neustart im „Stahlbad“ allerdings nur einen Katzensprung vom „Le Jardin de France“ entfernt: am Augustaplatz 2. „Die Lage ist super“, freuen sich die Bernhards über das neue Domizil direkt am grünen Salon der Bäderstadt, der weltberühmten Lichtentaler Allee.

Schlecht war auch der bisherige Standort nicht, aber der neue bietet eine noch bessere Zukunftsperspektive in der mit dem Welterbe-Titel dekorierten Stadt. Nicht zuletzt auch wegen der Vergangenheit des „Stahlbad“.

Die Bernhards haben sich in diesem Zusammenhang viel vorgenommen. „Wir wollen Geschichte beleben“, betont das Paar. Das ist eine große Herausforderung. „Das Stahlbad hat eine gewaltige Geschichte“, räumen die beiden. Mit ihrem Restaurant „Le Jardin de France“ haben sie aber auch eine eigene Erfolgsgeschichte vorzuweisen.

Seit 1998 sind Sophie und Stéphan Bernhard in Baden-Baden. Begonnen haben sie im Mai 1998 in Räumen in der Rotenbachtalstraße. Seit dem Jahr 2000 ist das „Le Jardin de France“ mit einem Michelin-Stern dekoriert. Vor knapp 20 Jahren, im August 2002, folgte der Umzug in den Innenhof im „Goldenen Kreuz“.

Sein hohes Niveau konnte Stéphan Bernhard über all die Jahre halten. „Ich habe meine Handschrift“, sagt der Kochkünstler. Das zeichnet einen Sternekoch aus, meint er. Kochkunst auf höchstem



Haus mit großer Gastro-Tradition: Das „Stahlbad“ war eines der ersten Sterne-Restaurants Deutschlands. Foto: Bernd Kamleitner



Gastgeber aus Leidenschaft: Sophie und Stéphan Bernhard vom „Le Jardin de France“. Foto: Eric Tran-Quang

Niveau wurde einst auch im „Stahlbad“ zelebriert. Damals unter Willi Schwank. An der Ecke Eichstraße/Lichtentaler Straße hatte er bereits im Jahr 1953 das Spezialitätenrestaurant „Stahlbad“ eröffnet. Der Name erinnert an ein früheres Bad an diesem Ort, das mit eisenhaltigem Wasser gespeist wurde. Seit dem Jahr 1973 ist das „Stahlbad“ an seinem jetzigen Standort, nur rund 200 Meter vom ursprünglichen entfernt.

1966 war das „Stahlbad“ eines der ersten Sterne-Restaurants in Deutschland. In den beiden Jahren zuvor, der Guide Michelin war in Deutschland im Jahr 1964 gestartet, war die begehrte Auszeichnung noch an kein Haus vergeben worden.

Auch viele Prominente ließen sich kulinarisch verwöhnen. „The best food in the world“ („das beste Essen der Welt“), schrieb etwa der viel zu früh verstorbene Rockstar Jimi Hendrix im Jahr 1969 nach einem Restaurantbesuch mit seiner Band ins Gästebuch des Hauses.

Seine absolute Glanzzeit erlebte das „Stahlbad“ von 1974 bis 1976: Damals würdigten die renommierten Restaurant-Tester des Guide Michelin das Haus sogar mit zwei von insgesamt drei möglichen Sternen. In der Küche stand an der Seite von Schwank zu der Zeit ein Schüler, der es danach selbst zu allerhöchsten Koch-Ehren brachte: Harald Wohlfahrt. Als Deutschlands bester Koch hatte

Wohlfahrt nicht weniger als 25 Jahre lang ununterbrochen die höchste Auszeichnung – drei Michelin-Sterne. Die renommierte New York Times rechnet den aus der Gemeinde Loffenau im Kreis Rastatt stammenden Spitzenkoch auch deshalb zu den zehn besten seines Faches in der Welt.

Vor dem Umzug in die neuen Räume, der im Frühjahr geplant ist, haben die Bernhards noch viel Arbeit. Bis dahin läuft der Betrieb im jetzigen Restaurant weiter, parallel muss das neue Projekt vorbereitet werden. In den historischen „Stahlbad“-Räumen mit der großzügigen und überdachten Terrasse mit Blick ins Grüne wollen sie ihr Konzept einer anspruchsvollen Gastronomie optimieren.

Um dafür den Rücken frei zu haben, haben sie ihr Engagement im Boutique-Hotel Société und dem angeschlossenen Restaurant „La Table“ bereits Ende Oktober beendet und die Verantwortung in neue Hände gegeben.

Die Planungen für die Renovierung und neue Gestaltung im „Stahlbad“ sowie der Umbau der Küche laufen. Ihre Gästen wollen Sophie und Stéphan Bernhard künftig nicht nur mit erstklassiger Gastronomie verwöhnen, sondern auch ein stilvolles Ambiente bieten. Einige Accessoires aus dem „Le Jardin de France“ sollen auch im „Stahlbad“ Verwendung finden, verrät Sophie Bernhard.

Ein nicht ganz unbedeutender Aspekt ist ebenfalls schon geklärt: Die Tradition wird im Namen des künftigen Restaurants erhalten bleiben. Am Augustaplatz 2 wird im nächsten Jahr das „Le Jardin de France im Stahlbad“ seine Gäste verwöhnen.

Hintergrund

Das „Goldene Kreuz“ am Augustaplatz entstand im Jahr 1815 als Gasthaus mit Fremdenzimmer sowie Stallungen und Weinhandlung. Bauherr war Xaver Mayer. Im Jahr 1890 wechselte das Anwesen den Besitzer: Installateur A. E. Thierg rtner lässt das Anwesen abreißen und baut im Jahr 1891 das heute noch stehende Wohn- und Geschäftshaus mit dem Restaurant „Goldenes Kreuz“. Mieter sind Fürsten und Grafen, die sich das in der Zeit leisten können. Im Jahr 1930 übernimmt die Erbengemeinschaft Thierg rtner das Anwesen. Das Restaurant besteht bis zum Jahr 1960. In diesem Jahr hatte das Kaufhaus Schneider

aus Ettlingen das Objekt erworben. Die Pläne, die Immobilie abzureißen und ein Kaufhaus zu errichten, vereitelt das Denkmalamt. Im Jahr 1983 erwerben Jürgen Schneider und seine Gattin Claudia Schneider-Granzow das Kulturdenkmal, das vom Verfall bedroht ist. Für den Immobilienunternehmer Schneider, der später mit einer Milliardenpleite in die Schlagzeilen gerät, wegen Betrugs verhaftet und zu einer Gefängnisstrafe verurteilt wird, ist es das erste Sanierungsobjekt. Im Zuge der Generalsanierung entstehen die „Augusta-Arcaden“ und im Innenhof wird als Neubau das Restaurant „Goldenes Kreuz“ wiederbelebt, wie auf Tafeln im Gebäude an der Lichtentaler Straße 13 zu lesen ist. Seit August 2002 ist dort das Gourmetrestaurant „Le Jardin de France“ beheimatet. kam