

Jubiläum: GE-Gespräch mit Autor Franz-Josef Heinen (64) über die kulinarische Reihe „Gaumenfreuden“ im Wochenend-Magazin

# „Ich bin den Betreibern völlig unbekannt“

Heute erscheint im Wochenend-Magazin des GrenzEcho die 200. Folge der Reihe „Gaumenfreuden“. Aus diesem Anlass haben wir ein Gespräch mit Franz-Josef Heinen geführt, der als Autor für die langjährige Serie verantwortlich zeichnet.

**200 mal „Gaumenfreuden“. Das ist für eine Beilage der Tageszeitung ein langer Weg. Wann haben Sie den ersten Artikel verfasst, welchem Restaurant galt er?**

In meinem ersten Beitrag der Serie „Restaurants zum Verführen“ habe ich das „Vieux Sultan“ in Faymonville beschrieben, damals eines der besten Häuser unserer Gegend, das leider nicht mehr besteht. Diese Reportage erschien am 2. Mai 1998, also vor genau 17 Jahren.

**Zu Beginn haben Sie doch wohl nicht gleich an eine über Jahre hinaus reichende Artikelserie gedacht. Was motivierte Sie, immer wieder einmal monatlich ein Restaurant für die GE-Leser aufzusuchen?**

Mit dem Essen kommt der Appetit sozusagen. Selbstverständlich hätte ich mir nie träumen lassen, irgendwann einmal den 200. Beitrag zu schreiben. Allerdings hatte der damalige Chefredakteur Heinz Warny mir schon gleich zu Anfang eine etwas längerfristige Arbeit in Aussicht gestellt. Deshalb haben wir auch sofort mit der Nummerierung der einzelnen Beiträge angefangen. Im Laufe der Jahre hat der GrenzEcho-Buchverlag zu der Serie ja auch noch zwei Bücher veröffentlicht.

**„Als kleines Kind wollte ich Papst werden, dann, etwas älter und bescheidener, nur noch der Koch vom Papst.“**

**Sie haben die Form des Beitrags seither kaum verändert. Der einleitende Satz beginnt stets nach demselben Muster. Das hat doch wohl seinen Grund.**

Das „Intro“ habe ich mir ausgedacht, um einen gewissen Wiedererkennungseffekt zu erzielen. Ein guter Bekannter verneigt sich, wenn wir uns sehen, manchmal vor mir, um auf lustige Weise anzudeuten, dass auch er zu meinen „ge-neigten Lesern“ gehört.

**Wie treffen Sie die Auswahl der zu besuchenden Restaurants? Erhalten Sie auch Vorschläge von den Lesern?**

Mit der Zeit ist man einfach in der Szene drin. Viele Tipps kommen aus der Leserschaft,

aber auch von Restaurantbetreibern, die mich auf ihre Lieblingsrestaurants hinweisen.

**Melden sich Restaurantbetreiber auf eigene Initiative bei Ihnen an?**

Das ist noch nie geschehen und das würde ich auch nicht akzeptieren. Die Reportage ist ja nicht als kostenlose Werbemaßnahme angelegt, sondern soll zur Unterhaltung der GE-Leserschaft dienen.

**Glauben Sie, dass Sie bevorzugt im Restaurant empfangen und betreut werden?**

Ich denke nicht. Ich bin den Betreibern in der Regel völlig unbekannt und das ist gut so. Ich bestelle meinen Tisch telefonisch, esse und bezahle. Dann erst bitte ich das Personal um ein Gespräch mit dem Chef des Hauses.

**Hand aufs Herz: Sie sind doch wohl schon enttäuscht nach einem Restaurantbesuch abgezogen. Wie verarbeiten Sie das in Ihrem Beitrag?**

Ich möchte mit meinen Beiträgen den Lesern gute Tipps für einen Restaurantbesuch vorschlagen. Welchen Sinn hätte es, ein Restaurant zu reißen oder zwei Seiten über ein Haus zu schreiben, dessen Besuch ich nicht empfehlen kann? Ich informiere mich,

auch im Internet, über die Restaurants. Aber hin und wieder besuche ich ein Haus, über das ich dann schließlich nichts schreibe. Das ist mir in den letzten Monaten wieder zweimal passiert. In einem Restaurant ließ die Sauberkeit doch zu wünschen übrig, in einem andern war das Hauptgericht völlig versalzen. Wie könnte ich einen Koch empfehlen, der nicht korrekt würzen kann?

**Ihre Rubrik hat treue Leser. Haben Sie als Autor der Serie „Gaumenfreuden“ Kontakt zu Lesern?**

Eher wenig, obschon mich einige Leser regelmäßig ansprechen und mir Tipps geben, worüber ich mich jedes Mal sehr freue.

**Wie reagierten die Restaurantbetreiber nach Veröffentlichung der Texte? Wenn überhaupt...**

Ich bekomme sehr wenig Feedback. Überraschend, denn eine kostenlose Doppelseite mit den tollen Fotos von Helmut Thönissen bringt einen gewissen Werbeeffect mit sich, auch wenn dies nicht die eigentliche Absicht ist. Manchmal frage ich die Betreiber, wie die Leserschaft reagiert hat. Dann heißt es sehr oft: „Der Beitrag mit den Fotos hat der ganzen Belegschaft gefallen, viele neue Kunden sind gekommen. Danke, danke.“ Ich kenne ein Restaurant bei Ban-

neux, da war man so begeistert von der Reportage, dass man die Doppelseite eingerahmt und im Speiseraum aufgehängt hat.

**Kochen Sie selbst gern? Sind Sie dann ebenso kritisch mit sich selbst? Wer beurteilt dann Ihre Leistung?**

Als kleines Kind wollte ich Papst werden, dann, etwas älter und bescheidener, nur noch der Koch vom Papst. Nun bin ich glücklicherweise weder das eine, noch das andere geworden. Zu Hause stehe ich aber seit meiner Studentenzeit am Herd und meine Familie hat sich nicht schlecht entwickelt. Doch, so befürchte ich, weise ich fürs Kochen mehr Liebe als Talent auf. Mir fehlt es auch etwas an Geduld und vor allem an Präzision. Unser Sohn lobt mein Rindergulasch mit dunklem Lefle und Lütticher Sirup, unsere Tochter begeistert sich für meine Lasagne. Und meine Frau scheint generell zufrieden zu sein, sie hat den Tisch noch nie fluchtartig verlassen.

**Ihr Eindruck vom Angebot in der näheren Region. Was hat sich in Ihren Augen als Tendenz geändert?**

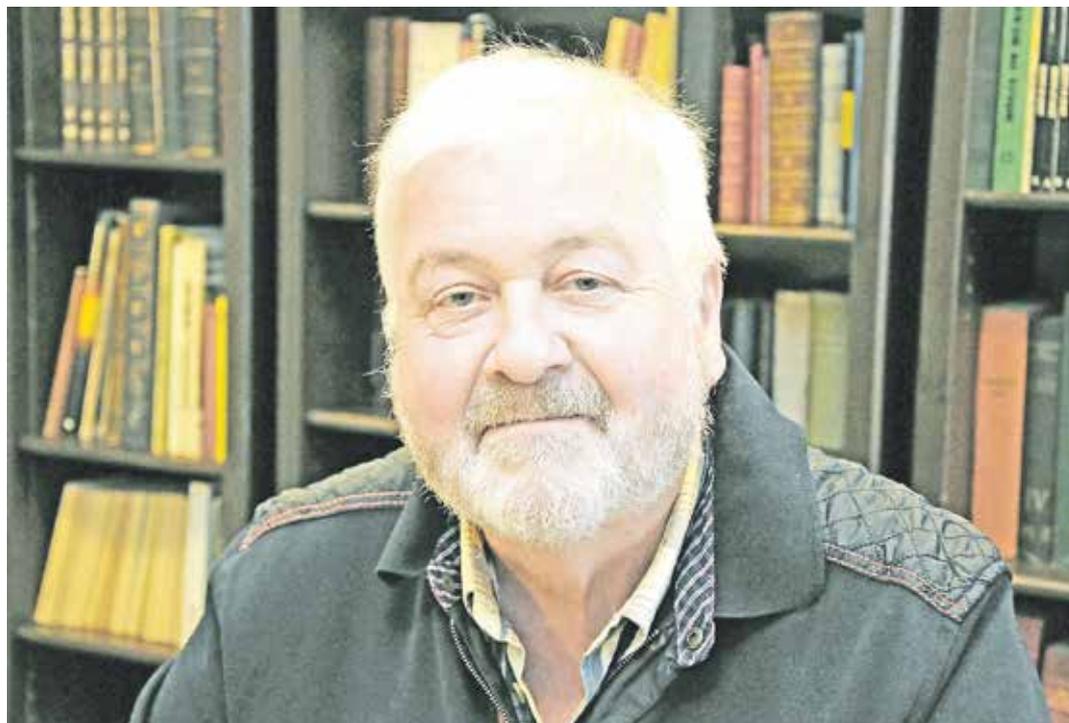
Wir haben hier auf engem Raum ein Wahnsinnsangebot von guten bis absolut hervorragenden Restaurants. Dank der verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten, entwe-

der in der mittelständischen Ausbildung oder an Fachabteilungen wie im RSI Eupen, sind wir mittlerweile weit entfernt von den panierten Schweineschnitzeln und den fetten Bratwürsten meiner Jugendzeit. Das Angebot ist internationaler geworden. Überall gibt es asiatische, griechische, türkische und italienische Restaurants, was vor gut 20 Jahren noch die Ausnahme war. In den besseren Restaurants legt man größten Wert auf die hohe Qualität der Basisprodukte. Die regionalen Produzenten werden unterstützt. Während immer noch die französische Haute Cuisine das Nonplusultra darstellt, lassen sich belgische Küchenmannschaften auch von der mediterranen, japanischen

und skandinavischen Küche beeinflussen. Gottseidank ist die Molekularküche auf dem Rückzug, der Gast darf und soll wieder erkennen, was auf dem Teller liegt. Auch auf die Präsentation wird immer mehr Wert gelegt. Vielleicht sollten die hiesigen Gastronomen noch etwas mehr auf ihre Internet-Präsenz achten und auf die Qualität des Servicepersonals, denn die Bedienungsmannschaft ist letztlich das Aushängeschild des Betriebs. Das ist aber schon Klagen auf hohem Niveau.

**Hatten Sie auch schon beruflich mit der Gastronomie zu tun?**

Nein, überhaupt nicht. Ich bin an der Uni Lüttich als Germanist ausgebildet worden und habe zehn Jahre Englisch und Deutsch am RSI Eupen unterrichtet. Ich bin dann in die Lehrerweiterbildung gewechselt, bevor ich im Ministerium der DG die Unterrichtsverwaltung mitaufgebaut und bis zu meiner Pensionierung auch geleitet habe. Ich habe aber immer gerne gekocht und geschrieben. Mit meinem Freund Edie Kremer arbeite ich zurzeit an einer Neuaufgabe von „Mostert, Bics und Beinchen stellen“, einem Buch, das sich mit der deutschen Alltagssprache in Ostbelgien befasst. Es wird, wenn alles klappt, noch in diesem Jahr mit einem etwas anderen Titel erscheinen. (sc)



Franz-Josef Heinen: „Wir haben hier auf engem Raum ein Wahnsinnsangebot von guten bis absolut hervorragenden Restaurants.“

Foto: Ralf Schaus

## ZUR PERSON

### Franz-Josef Heinen

- Franz-Josef Heinen wurde am 2. September 1950 in St.Vith geboren.
- Nach dem Abitur (Lat. griech.) an der Bischöflichen Schule (BS) St.Vith studierte er Germanistik (mit Lehrbefähigung) an der UlG (Diplom 1973).
- Heute wohnt er in Eupen, ist verheiratet und hat zwei Kinder.