

SERIE VEGETARISCH UND VEGAN ESSEN GEHEN - DIE BELIEBTESTEN ADRESSEN

Die Frau, die mit Blumen kocht

In unserer Serie stellen wir Gastronomiebetriebe im Saarland vor, die eine gute Auswahl an vegetarischen oder veganen Gerichten anbieten. Heute: Das Landhaus Spanier in Nonnweiler-Otzenhausen.

VON THOMAS REINHARDT

NONNWEILER Dieses Haus ist einmalig. Bis auf ganz wenige Ausnahmen wird hier alles selbst gemacht. Die Speisen und Getränke kommen frisch und nachhaltig auf den Tisch, immer an der Saison orientiert. Gemüse, Salate, Obst, Blüten und Kräuter stammen aus dem eigenen Garten oder dem Gewächshaus, produziert nach biologischen Grundsätzen. Zugekaufte Waren kommen zu fast 100 Prozent aus der Region.

Willkommen im Landhaus Spanier in Nonnweiler-Otzenhausen. Hier steht sie am Herd, „die Frau, die mit den Blumen kocht“, wie einige Gäste es liebevoll ausdrücken. Anja Faust-Spanier bringt zusammen mit ihrer Tochter Johanna, ihrem Ehemann Stefan Spanier und unterstützt von den Schwiegereltern Dorothea und Wolfgang Spanier bunte, schmackhafte Kreationen auf den Teller.

„Ich habe Kunstgeschichte und Germanistik studiert und bin Florist-Meisterin. Mein Mann ist Gärtnermeister“, erzählt die temperamentvolle Quereinsteigerin. „Was wir hier aufgebaut haben, machen wir aus voller Überzeugung und mit Herzblut, das spüren unsere Gäste“, sagt Anja Faust-Spanier bei meinem Besuch. „Jetzt zeige ich Ihnen erst Mal unseren Garten, das kleine Paradies, wie unsere Gäste es nennen.“ Und los geht's. Direkt hinterm Haus laden gemütliche Sitzgruppen zum Verweilen ein, über eine Wiese und entlang eines kleinen Teiches erreichen wir das Gehege für die Hühner. Zwei stolze Hähne und etliche Hennen sind unterwegs. „Das sind unsere französischen Landhühner, die sorgen für frische Eier.“ Vorbei an blühenden Kürbissen und Zucchini, die zahlreiche Bienen anlocken, kommen wir zu den Stangenbohnen, die stolz ihre Blätter, Blüten und Früchte in die Höhe recken. Und dann folgen die Tomaten. Was für eine Pracht! Rote und gelbe, kleine und große, runde und birnenförmige Früchte gedeihen hier. Dorothea Spanier ist gerade bei der Ernte, ihre Schlüssel ist schon gut gefüllt.

Familie Spanier setzt auf traditio-



Ein Fest für Augen, Nase und Gaumen: Die Kartoffelsuppe mit Kräutерöl und Blüten, die das Landhaus Spanier aufischt.

FOTOS: THOMAS REINHARDT



Ihr Restaurant ist Familiensache: Anja Faust-Spanier (r.), die „Frau, die mit den Blumen kocht“, ihr Mann Stefan und Tochter Johanna Spanier.

nelle Vorratshaltung. „Wir wecken ein und fermentieren, säuern und trocknen, wie früher bei Oma und Opa“, erklärt Stefan Spanier – und zeigt die „Schatzkammer“. Das ist ein kleiner Raum, bis auf die Mitte und einen kleinen Arbeitstisch komplett ausgestattet mit Holzregalen. Auf denen stehen Flaschen und Gläser

in Reih und Glied: Gurken, Tomaten, Zucchini, Bohnen und ganz viel Obst wie Äpfel und Birnen, Mirabellen und Zwetschgen sowie jede Menge Beerenfrüchte. Alle Soßen und Jus, Sirupe, Marmeladen und Chutneys werden selbst hergestellt. Auch Sauerteigbrote und Butter, Kuchen, Torten, Tarts und



Das Landhaus Spanier in der Hochwaldstraße in Nonnweiler-Otzenhausen. Vieles, was hier auf den Tisch kommt, stammt aus dem eigenen Garten.

Buns, Nudeln, Weich- und Frischkäse, Yoghurt und Eis kommt aus der hauseigenen Küche.

Das große, verwinkelte und urgemütliche Haus in der Hochwaldstraße stammt aus dem Jahre 1953, Alois und Christine Spanier betrieben hier eine Gärtnerei und ein Blumengeschäft. Wolfgang und Do-

rothea Spanier führten den Betrieb fort, 2000 übernahmen ihn Stefan Spanier und seine Frau Anja Faust-Spanier. Und irgendwann, das steht schon fest, wird Tochter Johanna die Tradition fortführen. „2011 haben wir die Gärtnerei geschlossen und setzten auf Kaffee und Kuchen sowie ein paar Gästezimmer“, erzählt Anja

Faust-Spanier. Die Gäste seien begeistert gewesen und wollten nicht nur frühstücken. „Da haben wir kleine Gerichte für sie gekocht, das hat sich rumgesprochen, es gab immer mehr Nachfrage und so haben wir uns schließlich entschlossen, auf Vollgastronomie umzusteigen. Das war vor rund fünf Jahren.“

Die Küche musste umgebaut werden, auch im Restaurant und Café wurde modernisiert, vieles selbst gemacht, auch die große Theke. Der große Innenraum ist eine rustikal-einladende Mischung aus Holz-tischen, Bänken und Korbsesseln, hohen Metallregalen mit Blumen-töpfen und allerlei Dekoartikeln. Auf einem Tisch stehen frische Schnittblumen, im Kamin in der Mitte flackert im Winter ein Holzfeuer. Wie ein großes Wohnzimmer. Rund 45 Plätze gibt es hier, die Alte Binderei dahinter, ein länglicher Raum Richtung Garten, wird für Gesellschaften und Familienfeiern bis zu 20 Personen genutzt. Und bei schönem Wetter sitzen die Gäste gerne auf der Terrasse hinterm Haus mit Blick auf den Garten, die grüne Oase der Spaniers.

Doch jetzt zum Essen. Die beiden Köchinnen verwöhnten mich mit einem Streifzug durch ihre hausgemachte Frischeküche, die bunt und kreativ daherkommt. Köstlich war der Auftakt, eine leicht cremige Kartoffelsuppe mit Nussbutter-Croutons, angeschlagerener Sahne, Kräutерöl, rotem Pfeffer und Ringelblumen – ein Fest für Augen, Nase und Gaumen. Das gilt auch für den kleinen Salat aus Beet und Glas mit Hirschkornwegerich, essbaren Blüten (Borretsch, Tageten), Birnenbalsamico und einer feinen Vinaigrette aus grünem Senf, Apfelessig und Honig. Großartig schmeckte das gefüllte Ei mit Senf und Schabzigerklee, dazu frische Blattsalate, Vinaigrette und Pesto – ein Hoch auf die französischen Landhühner. Zuletzt gab es zwei vegane Hauptgerichte zu probieren, den Landhausburger mit einem würzigen Paddie aus Linsen und weißen Bohnen und Tomatenmarmelade im Dinkelbun sowie die knusprigen Bohnentaler mit leckeren Kapuzinerkresse-Knödeln und aromatischem Gemüse.

„Vom Beet ins Glas“ heißt ein Workshop, den Familie Spanier am Samstag, 17. September, anbietet. Thema sind traditionelle Konservierungsmöglichkeiten für Gemüse und Obst. Landhaus Spanier, Restaurant & Café, Hochwaldstraße 40, 66620 Nonnweiler-Otzenhausen, Tel. (0 68 73) 9 10 88. Öffnungszeiten: Mi, Do: 12 bis 18 Uhr; Fr, Sa: 12 bis 21:30 Uhr; So und Feiertag 12 bis 20 Uhr.
www.landhaus-spanier.de