

Vom Brandenburger zum Kochstar: Lutz Janischs Höhenflug in Bitche!

Lutz Janisch, Chefkoch im Restaurant Le Strasbourg in Bitche, teilt seine kulinarische Reise und Herausforderungen seit 1997.

Bitche, Frankreich - Im kleinen französischen Ort Bitche hat Lutz Janisch seinen gastronomischen Traum verwirklicht. Seit 1997 ist er Chefkoch im Restaurant Le Strasbourg, wo er seine Leidenschaft für die Küche täglich auslebt. Janisch, der in der DDR aufgewachsen ist, entwickelte sich von einem talentierten Koch zu einem gefragten Gastronom, der sogar einmal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Die Herausforderungen der Corona-Pandemie haben jedoch auch ihn und seine Frau Cynthia stark gefordert, doch sie blieben optimistisch und kämpften um ihr Restaurant.

Die Wurzeln von Janischs Karriere reichen bis in die Zeit seiner Jugend in der DDR zurück. Im Sommer 1989, während ein Wandel im Osten stattfand, begann seine Reise, die ihn schließlich nach Frankreich führte. Nach seinem Militärdienst, den er 1990 bei der Bundeswehr absolvierte, zog Janisch nach Straßburg, um eine Sprachschule zu besuchen. Dort entdeckte er sein Talent für das Kochen, das er im Restaurant „Vieux Couvent“ unter Anleitung seines Mentors Jean Albrecht weiterentwickeln konnte.

Von der Leidenschaft zum eigenen Restaurant

Nachdem Janisch im Sommer 1997 das Angebot, im

renommierten „Adlon“ in Berlin zu arbeiten, abgelehnt hatte, wagte er mit seiner Partnerin den Schritt in die Selbstständigkeit. Sie eröffneten das Restaurant Le Strasbourg in Bitche, wo Janisch seinen eigenen Stil entwickelte. Die Küche des Restaurants zeichnet sich durch die Verwendung frischer, lokaler und saisonaler Produkte aus – ein Konzept, das in der französischen Gastronomie seit jeher verankert ist.

Die gastronomische Kultur in Frankreich ist tief verwurzelt und wird als ein fester Bestandteil der nationalen Identität angesehen. Frankreich war das erste Land, dessen Küche in die UNESCO-Liste des Kulturerbes aufgenommen wurde. Diese kulturelle Wertschätzung erstreckt sich auch auf Regionen wie Lyon, die für ihre kulinarische Vielfalt bekannt ist. Lyon ist berühmt für besondere Spezialitäten, zu denen Geflügel aus der Bresse, Flusskrebse aus Bugey sowie lokale Weine gehören. Diese Stadt hat eine reiche Geschichte in der Gastronomie, angefangen von den ersten Restaurants im 18. Jahrhundert, die einfache und preiswerte Küche boten.

Lyon - das Herz der französischen Gastronomie

Lyon, gelegen am Zusammenfluss der Rhône und der Saône, ist eine Universitätsstadt mit über 30 Fakultäten und 140.000 Studenten. Ihre kulinarische Tradition wird heute durch 92 Restaurants, die im Guide Michelin gelistet sind, repräsentiert. Beispiele für traditionelle Bouchons, gemütliche Lokalitäten mit rustikaler Küche, sind Le Bouchon Sully und Le Poêlon d'or. Diese Restaurants bieten sowohl traditionelle Speisen als auch leichtere Optionen für moderne Geschmäcker.

Die Stadt ist nicht nur als Gastronomiestandort von Bedeutung, sondern auch als kulturelles Zentrum mit zahlreichen Museen, darunter die Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon. Diese Faktoren machen Lyon zu einer attraktiven Destination für Feinschmecker und Touristen aus aller Welt.

Lutz Janisch trägt mit seinem Restaurant Le Strasbourg einen Teil zu dieser reichen kulinarischen Tradition bei und zeigt, wie vielschichtig und inspirierend die französische Gastronomie sein kann.

Details	
Ort	Bitche, Frankreich
Quellen	• www.rheinpfalz.de • www.le-strasbourg.fr • guide.michelin.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de