

Dominique Heintz

Wer in Frankfurt authentisch französisch essen will, findet seit gut 40 Jahren im kleinen Restaurant „Knoblauch“ an der Staufenstrasse eine erstklassige Adresse. Nur 40 Plätze bietet das Lokal, im Sommer kommen im winzigen Vorgärtchen vielleicht noch 20 hinzu. Die Gäste sitzen relativ nah beieinander, weshalb das „Knoblauch“ für romantische Annäherungen oder streng vertrauliche Gespräche nicht so empfehlenswert ist. Der Patron Dominique Heintz isst selbst leidenschaftlich gern, weshalb er auch seine Gäste nicht gern hungern sähe, also fallen die Portionen bei ihm etwas umfangreicher aus.

Dominique Heintz, geboren am 6. Juni 1964 in Straßburg, wollte schon früh in die Gastronomie. Die Großmutter betrieb im Elsass mehrere Restaurants und ein Hotel, als Knabe half er gern mit und besuchte mit sechzehn drei Jahre lang die Hotelfachschule. Von Anfang an hatte er vor, ein eigenes Restaurant zu führen, doch zunächst kamen Lehr- und Wanderjahre. Nach drei Monaten in der Schweiz las er in einer Anzeige, dass Dominique Mosbach für das damals legendäre „Bistro 77“ in Frankfurt einen Koch suchte. Heintz blieb zwei Jahre und sagt heute, die Hälfte dessen, was er am Herd könne, habe er bei Mosbach gelernt.

Es folgten etliche Stationen in Frankreich und Deutschland. Auch die Leichtigkeit der italienischen Küche wollte Heintz unbedingt kennenlernen, den Umgang mit Nudeln, mit gegrilltem Fisch und Fleisch, was er unter anderem Anfang der neunziger Jahre bei Chester Sauri in der „Fattoria“ in Walldorf tat. Dann lernte er irgendwann Hermann Jäger kennen, einen frankophilen Soziologen, der lange in Paris gelebt und schließlich in Frankfurt das „Knoblauch“ aufgemacht hatte. Heintz kocht ihm vor, den Test besteht er mit Bravour, es folgen acht schöne Jahre.

Aber er ist immer noch Angestellter, er geht zurück nach Frankreich. Bis ihn bald ein Anruf aus Frankfurt erreicht: Die Umsätze im „Knoblauch“ sind um 20 Prozent zurückgegangen; Heintz soll wiederkommen, aber diesmal als Part-



Zeichnung Oliver Sebel

ner. Als Hermann Jäger stirbt, führt Dominique Heintz 14 Jahre lang das Restaurant mit dessen Witwe, doch seit zwei Jahren ist er Alleininhaber, unterstützt im Service von seiner im energischen Zwischerton parlierenden Frau Denise und dem deutschen Kellner Rainer Pfeifer, der auch schon ewig dabei ist. Mit einem zweiten Koch und einem Helfer steht Heintz Tag für Tag in seiner kleinen Küche und sorgt für eine Karte, auf der Deftiges und Feines sich wunderbar mischen. Der Tag ist lang, von etwa 9 bis abends um 23 Uhr, ein Mittagsschlaf in der nur 20 Meter entfernten Wohnung dient der Regeneration. Von Tisch zu Tisch geht Heintz nur selten, er zeigt sich ungern verschwitzt.

Entspannung findet Dominique Heintz beim Angeln, Fotos im Restaurant zeugen davon. Dabei geht es aber nicht um ein paar Forellen in einem Dorfbach, sondern um Hochleistungsangeln in der Mongolei, in Alaska, Ägypten oder auf Madagaskar. Morgens um fünf im Nebel mit der Rute unterwegs zu sein, das ist sein Traum vom Glück. Und der perfekte Moment beim Angeln ist erreicht, wenn er einem Gefangenen die Freiheit zurückgibt: „Ich hab' dich gekriegt, Fisch, aber ich lasse dich wieder frei.“ So leidenschaftlich, wie er angelt, kocht er. Das wird er tun, „solange es geht“.

PETER LÜCKEMEIER