

01.11.2017

## Rüssels Landhaus: 25 Jahre Regionalität & Nachhaltigkeit

Mit einer ganz eigenen, individuellen Handschrift haben Sommelière Ruth Rüssel und Sternekoch Harald Rüssel mit ihrem Rüssels Landhaus in Naurath (Wald) ein Kleinod geschaffen, das sich weit über die Region hinaus einen Namen gemacht hat. Im Oktober konnte nun nicht nur das Ehepaar Rüssel Silberhochzeit feiern – auch das Landhaus St. Urban kann auf ein Vierteljahrhundert zurückschauen.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte 1992. Damals wagte das Paar den Schritt und erwarb die alte Steinesbeziehungsweise Robertsmühle, ein ehemaliges rustikales Ausflugslokal, um sich dort seinen Traum vom eigenen Restaurant zu erfüllen. Nach acht Monaten Umarbeiten, bei denen das Haus „im Prinzip bis auf die Grundmauern abgerissen wurde“, wie Harald Rüssel berichtet, war es so weit: Im Oktober stand die Eröffnung an, das erste ausgerichtete Fest war die eigene Hochzeit des Paares. Kennengelernt hatten sie sich in der Spitzengastronomie, brachten also die besten Voraussetzungen mit.

„Die Konkurrenz in der Region war damals noch überschaubar“, erklärt Rüssel. „Die Schwäche unseres Standorts, die Lage etwas außerhalb in der Natur, haben wir konsequent zu unserer Stärke ausgebaut – indem wir bewusst von Beginn an auf regionale Produkte setzten.“ Das überzeugte nicht nur viele Gäste aus Luxemburg oder dem Saarland, sondern auch den Gault Millau, der das Landhaus 1993 als „Entdeckung des Jahres“ pries. Es folgten die Auszeichnung mit dem ersten Stern und die Nominierung zum „Aufsteiger des Jahres“ im Feinschmecker. „Ab da waren wir gesetzt“, sagt Rüssel.

Doch das Ehepaar ruhte sich nicht auf den Erfolgen aus. Schritt für Schritt verfeinerten sie das Haus, erweiterten die zunächst zehn auf heute 14 individuell und hochwertig gestaltete Zimmer, die Mitarbeiterzahl von zunächst drei auf heute 20 und das Gourmet-Restaurant um das Familienrestaurant „Hasenpfeffer“. 1999 zeigte das TV erstmals die Sendung „Einfach köstlich kochen mit Harald Rüssel“, in der Rüssel auch regionale Produzenten vorstellte. Es folgten die gemeinsame TV-Sendung „Zwei Mann für alle Gänge“ mit Manuel Andrack sowie Berichte in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung. „Mit der bewussten Entscheidung für Regionalität in meiner Küche waren wir ein großer Vorreiter“, erklärt Rüssel.

Sein Wissen gibt Rüssel seit Jahren in Büchern wie „Neue Deutsche Landküche“ oder „Deutsche Süßwasserfische“ weiter. Das neueste Exemplar berichtet authentisch über „Wild“ – mit 40 Jahren ließ es sich Rüssel nicht nehmen, selbst den Jagdschein zu erwerben. „Was wir tun, ist authentisch“, sagt Rüssel. Und: „Das Produkt ist in unserer Küche immer das Wichtigste“.

Seinen Einsatz für das Thema Nachhaltigkeit hat er an der Entwicklung einer Messerserie gezeigt, für deren Griffe er gebrauchte Fassdauben verwendete und für die er mit dem Red Dot Award belohnt wurde. Im vergangenen Jahr richtete er seinen Blick aufs Flüssige und kreierte einen eigenen Wald-Gin, mit Kräutern

aus seiner Umgebung. Rüssel ist überzeugt: „Künftig möchte ich noch mehr selbst produzieren und vertreiben.“

Die Kraftquelle der Rüssels ist die Familie mit ihren drei Kindern Maximilian, Helena und Frederik. Und für die Zukunft muss es ihnen um das Landhaus nicht bange sein: Sohn Maximilian hat bereits eine Koch- sowie eine Konditorlehre absolviert, nun liebäugelt auch Sohn Frederik mit der Ausbildung zum Koch.