

Lieber Marc, meine sehr verehrten Damen, sehr geehrte Herren,

der Sohn eines berühmten Vaters zu sein – das wissen wir alle aus der Geschichte, Wirtschaft oder Literatur – ist ein schwieriges Schicksal. Noch heikler wird es, wenn man in die beruflichen Fußstapfen seines weltberühmten Vaters tritt.

Aber ich muss hier nicht bloss gebliebene Söhne mit Namen Goethe, Krupp oder Kennedy bedauern, sondern darf freudig sagen: Der Sohn eines berühmten Vaters zu sein, ist ein schönes Schicksal, wenn man es so wunderbar meistert wie Du es tust, lieber Marc.

Du trägst einen großen Namen, der nicht nur bei Euch in der Grande Nation der Grande Cuisine, sondern auch diesseits des Rheins zu einem Synonym für Gourmandise in bester Form geworden ist. Kein französisches Restaurant hat soviel Entwicklungshilfe für die kulinarische Bekehrung der Deutschen geleistet wie Eures. Die Auberge de l'Ill in Illhäusern wurde zum Mekka für all jene Deutschen, die seinerzeit dank der Segnungen des Wirtschaftswunders auf den guten Geschmack kamen.

Doch der Name Haeberlin zergeht einem nicht nur auf der Zunge, er geht einem auch zu Herzen. Wer Euch kennt, Deinen Vater, Deine Mutter, Deinen Onkel, Dich, lieber Marc, und Deine Dich glücklich machende und dadurch motivierende Frau Isabelle, der denkt bei Eurem Namen sogleich an die Herzlichkeit, mit der Ihr und Eure langjährigen Mitarbeiter nicht nur jedem Stammgast, sondern jedem Gast begegnen, mit der Ihr nicht nur jedem Freund der Familie,

sondern jedem Freund des Hauses und nicht nur jedem berühmten, sondern auch jedem anderen Kollegen begegnet.

Was Eckart Witzigmann vorhin aus seiner Zeit bei Euch erzählt hat und das, was ich aus eigenem Erleben bestätigen kann, das hört man auch in jedem Gespräch mit Kollegen und Gästen, wenn Euer Name fällt: Ihr seid eine Familie mit großem Herz. In dieser liebenswerten Atmosphäre bist du groß geworden – menschlich und beruflich.

Wer Dich kennt, der weiß, dass Du nie ein schlechtes Wort über Kollegen redest. Davor bewahrt Dich nicht nur Dein guter Charakter, sondern auch Dein pragmatischer Verstand, der Dir sagt, dass niemand frei von Fehlern ist. Ich spreche Dich hier und heute selbstverständlich von allen Fehlern frei!

Du bist die vierte Generation Haeberlin am Herd. Eure gastronomische Geschichte begann, ganz wie es Eure Art ist, in aller Bescheidenheit. Frédéric Haeberlin, genannt Fritz, eröffnete 1878 die Auberge de l'Arbre vert. Exakt dort, wo Ihr heute die schönsten Köstlichkeiten mit allem Raffinement bietet, gab es damals Fisch und Froschschenkel, Sauerkraut und Wild in ländlicher Schlichtheit, die gewiss ihren Charme hatte. Gekocht haben stets Frauen, Dein Vater war der erste Haeberlin, den es in die Küche zog und nicht aufs Feld, wo Eure Vorfahren, seit sie vor 350 Jahren als Folge des 30jährigen Kriegs aus der Schweiz nach Illhäusern kamen, ihren Lebensunterhalt erwirtschafteten.

Hier zu erzählen, was Dein Vater aus der Küche machte, hieße Eulen nach Illhäusern tragen. Denn alle Welt weiß, dass er 1954 mit 30 Jahren den ersten Stern bekam, 1957 den zweiten

und 1967 – wie Ecki vorhin schon gewürdigt hat – den dritten. Seit wann Du den alljährlich verteidigst, habt Ihr in Eurer wunderbaren familiären Harmonie nie für ein mitteilenswertes Ereignis gehalten. Wo alles in selbstverständlicher Herzlichkeit geschieht, müssen ja auch keine Notare zu irgendwelchen Beglaubigungen eines förmlichen Generationswechsels bemüht werden.

Beglaubigt durch Eure mündliche Überlieferung ist aber, dass Dein Vater es für einen der schönsten Momente seines Lebens hielt, als Du ihm mit 14 sagtest, dass Du auch Koch werden möchtest. Vorher hast Du mal mit dem bedeutsamen Amt des Jagdaufsehers geliebäugelt.

Du hast den Beruf von der Pike auf gelernt, die Hotelfachschule in Straßburg absolviert und bei Bocuse, Troisgros, Lasserre und Lenôtre alles mitbekommen, was zur ganz großen Küche befähigt, denn sonst hätte Paul Bocuse, der an seinem Herd weder Privilegien noch Pardon kennt, gewiss nicht gesagt: „Marc ist ein fabelhafter Kerl, den ich sehr schätze, und bei dem die Auberge de l’Ill in besten Händen sein wird.“

Einer der ersten Prominenten, die Dein Talent würdigten, war Euer damaliger Verteidigungsminister Valéry Guiscard d’Estaing, der Dich zum Wehrdienst am Herd abkommandierte. Da ich grade beim Prominentenklatsch bin, möchte ich wenigstens eine jener amüsanten Anekdoten loswerden, mit denen Ihr nie hausieren geht. Als Du und Dein Vater vor etwa 15 Jahren für ein politisches Gipfeltreffen in Straßburg kochten, gab es auch einen Trüffel in der Kartoffelkruste. Margret Thatcher aß nur die Kartoffeln und ließ den Trüffel

liegen, Euer Präsident Mitterrand aß nur den Trüffel und ließ die Kartoffel übrig, und unser Kanzler Kohl aß alles ratzekahl auf.

Doch zurück zur Arbeit. Eure Auberge ist nun schon seit über 20 Jahren auch in Deinen von Bocuse gepriesenen Händen und stets haben seither Dein Vater und Du Hand in Hand gearbeitet. Er kommt noch jeden Tag – soweit es ihm seine 80 Jahre erlauben – in die Küche, und Ihr frühstückt jeden Morgen um acht zusammen, wie Ihr das seit Jahrzehnten tut. Besser kann man sich nicht auf das allgemeine Tagewerk und die besondere gemeinsame Sache einstimmen.

In dieser wunderbaren menschlichen und beruflichen Vertrautheit konnte es nur einen fließenden Übergang in schönster Harmonie geben. Nie hast Du den Vater für altmodisch gehalten, nie hat er den Sohn unsanft gebremst. Du konntest mit ihm über alles Berufliche, salopp gesagt, wie mit Deinem besten Kumpel reden. Du durftest Hummer mit mildem Curry parfümieren und mit Mangosalat anrichten, Du durftest Foie gras auf einem Törtchen von Rote Bete und Gewürzbrot betten, Du durftest Loup de mer mit Seeigelrisotto und Kurkumasabayon auf die Karte setzen, ohne dass Dein Vater Dir jemals den dann unvermeidlich drohenden Untergang des Abendlandes vor Augen geführt hätte.

Klassik und Moderne, Tradition und Fortschritt prallten bei Euch nie aufeinander, sondern kamen in friedlicher Koexistenz miteinander aus. Du zolltest den Klassikern Deines Vaters ohne jedes Wenn und Aber den Respekt, den ihnen alle Welt zollte, und Dein Vater freute sich über Deine Arbeit und Deine Art, Eure Auberge in ein neues Jahrhundert zu führen.

Und so steht heute in jedem Artikel, der in Frankreich über die Haeberlins und ihre Küche geschrieben wird: Wie sein Vater ist Marc ein großer Chef.

Du hast aber wie Dein Onkel Jean Pierre, der als Schönggeist der Familie gleichfalls untrennbar mit dem Aufstieg und Erfolg der Auberge verbunden ist, auch eine künstlerische Ader, die Du freilich nie betonst. Du malst ebenfalls. Immerhin ist das Aquarell auf der Dessertkarte von Dir, und Journalisten, die um sein Hobby wissen, bitten Dich für ihre Veröffentlichungen gern um eine Illustration.

Ansonsten bist Du sehr zugeknöpft in allem Privaten. Dass Du Dich im gleichen Maße wie sich Dein Vater für Fußball begeistert für Autos interessierst, ist nur wenigen bekannt. Du kennst zwar viele Formel-1-Kurse und hast Dich schon in manchen Boliden berühmter Rennfahrer gezwängt, aber Deinen Ferrari holst Du allenfalls aus der Garage, um Euren Briefträger an seinem letzten Arbeitstag von Haus zu Haus durch Illhäusern zu chauffieren, für Publicityfotos ist er tabu.

Ich kenne auch keine veröffentlichten Fotos Deines größten Hobbys, des Skifahrens. Eigentlich sieht man Dich immer nur bei der Arbeit – entweder daheim in weißer Kochmontur oder in Paris und der weiten Welt im gedeckten Anzug. 25 Köche zu dirigieren ist selbst dann ein enormes Pensum, wenn Du drei Seconds bereits seit 20 Jahren an Deiner Seite hast. Und ein weltbekanntes Restaurant zu repräsentieren, ist auch dann kein pures Vergnügen, wenn die ganze Familie präsent ist und sich so angenehm ergänzt wie bei Euch.

Gleichwohl hast Du im Jahr 2001 auch noch das Präsidentenamt bei Traditions & Qualité auf Dich genommen. Auch da wahrst Du Familientradition, denn Dein Onkel führte die elitärste Restaurantvereinigung der Welt immerhin 24 Jahre lang, von 1972 bis 1996.

Also scheint auch das feine diplomatische Geschick, mit dem Du die mittlerweile 139 Mitglieder aus 20 Ländern in Europa, Amerika und Asien zusammenhältst, bei Euch in der Familie zu liegen. Es zeugt von bewundernswerten Führungsqualitäten, wie Du zwischen den Mentalitäten der Grand Chefs in Paris und Lyon ausgleichst und wie sich die Grande Nation und der Rest der Welt gleichermaßen zufrieden von Dir leiten lassen. Die Harmonie, die Du in die Vereinigung gebracht und verfestigt hast, macht Dir ja auch, wie die 50. Jahrfeier von Tradition & Qualité Ende Oktober in Paris deutlich zeigte, das Amt nicht schwerer als nötig ist.

Den Respekt, den Du Dir bei den ehrenwertesten Kollegen der Gourmandise erworben hast, resultiert auch aus Deiner Art, Dich zu geben: Du bist stets ebenso locker wie konsequent und ein lustiger Plauderer mit trockenem Humor, der niemals auf Kosten anderer geht. Und wer Eure Familie kennt, ist verblüfft, wie sehr sich das Deinen Vater prägende außerordentliche Talent und die Deinen Onkel prägende vitale Energie in Dir vereinen.

Es bleibt für mich kein Zweifel, dass Du die Fähigkeiten besitzt, in denen sich Dein Vater und Dein Onkel so glücklich ergänzten, dass aus dem simplen Gasthaus L' Arbre vert die brillante L' Auberge de l' Ill werden konnte.

Und so kann ich in dieser Laudatio ein Fazit ziehen, ohne vom schmalen Grat zwischen Freundschaft und Sachlichkeit abzukommen, in dem ich die oberste Instanz für alle kulinarischen Fragen zwischen Himmel und Erde zitiere und mich als Freund, Kollege und Gast vollinhaltlich und von ganzem Herzen dem anschließe, was Paul Bocuse über Eure Auberge gesagt hat: „Sie ist das Restaurant, mit dem ich mich am engsten verbunden fühle und wo ich mich wirklich wohlfühle.“

Herzlichen Glückwunsch zu Deiner Lebensleistung, lieber Marc!