

# Und plötzlich steht Christian Rach vor der Tür

**HEILBRONN** *Rebstock La petite Provence aus Böckingen ist Teil des neuen Formats „Deutschlands Lieblingsrestaurant“*

Von unserer Redakteurin  
Stefanie Sapara

Zwei Wochen lang rief der TV-Sender RTL im vergangenen Herbst die Zuschauer dazu auf, ihr Lieblingsrestaurant zu nennen – beachtliche 10061 Bewerbungen gab es darauf hin. „Rach sucht: Deutschlands Lieblingsrestaurant“ heißt das neue Format mit dem bekannten Koch, das seit Montag beim Privatsender läuft. Das Ziel: Das Restaurant zu finden, in dem man sich fühlt wie zu Hause oder wie bei einem guten Freund, erklärte Christian Rach in der ersten von sechs Sendungen. Egal ob Pommestube oder Sternerrestaurant, für Rach ist klar, was am meisten zählt: „Ein großes Herz des Gastgebers, eine super Atmosphäre, die Leute müssen gerne kommen, und es muss natürlich auch noch schmecken“.

„Auf Herz und Nieren“ geprüft wurden laut Rach die unzähligen Bewerbungen. Viele Lokale besuchte er persönlich, 13 schafften es in die nächste Runde, darunter das Rebstock La petite Provence aus Heilbronn-Böckingen. „Für uns ist das eine große Ehre“, freuen sich die Inhaber Beate und Dominique Champroux, die ihren Gästen französische Küche servieren. „Von 10000 unter die letzten 13 gekommen zu sein, das ist etwas Besonderes.“

**Endrunde** In den weiteren Sendungen stellt Rach die 13 Kandidaten vor, zwei Mal war der Starkoch unangekündigt bei den Champroux zu Gast im Rebstock La petite Provence. Mit dabei: Mitarbeiter aus seinem Team – undercover, versteht sich. „Die haben die Nerven des Ser-

viceteams auf die Probe gestellt“, erzählte Rach in der ersten Show. Nicht zuletzt sollte so garantiert werden, dass das TV-Team keine Extrawurst serviert bekommt.

**Französische Küche** „Herr Rach selbst hat zwei Vorspeisen, zwei Hauptgänge und zwei Desserts bestellt“, erzählt Dominique Champroux, der sich in der Region durch seine raffinierte französische Küche einen Namen gemacht hat. Wissen wollte Rach von dem Ehepaar etwa, was ihr Restaurant ausmacht und wie es sich als Zwei-Mann-Betrieb durchkämpft. „Also haben wir gezeigt, was wir jeden Tag machen“, sagt Dominique Champroux. „Und was uns wichtig ist, nämlich Gastlichkeit, gute Küche, Hygiene. Viele Gäste fühlen sich bei uns wie zu Hause.“ Und genau solche Restaurants sucht Rach. Das ist neu, sorgte er mit Formaten wie „Der Restauranttester“ doch bislang dafür, dass aus mies laufenden Betrieben wieder ein florierendes Restaurant wurde. Nun wird das Positive herausgestellt, um aufzuzeigen, was die Gastroszene in Deutschland kann.

Und wie ging es mit Rach und dem Rebstock weiter? „Geschmeckt hat es Herrn Rach“, verrät Dominique Champroux. „Ein bisschen Kritik gab es auch, meine Kraftbrühe war ihm zu kräftig“, erzählt er und schmunzelt. „Geschmäcker sind verschieden.“ Über den Ausgang des Formats, das abgedreht ist, darf das Ehepaar – natürlich – nichts verraten. Das musste es dem Sender schriftlich geben.

**Christian Rach im Rebstock**  
Montag, 11. April, 21.15 Uhr bei RTL



Christian Rach (Mitte) mit Beate und Dominique Champroux: Dass sie aus 10 000 Bewerbern ausgewählt und unter die letzten 13 Kandidaten kamen, erfüllt das Ehepaar mit Stolz.

Fotos: privat

