

Bei ihm speisten Promis, Päpste und Politiker Eine Seezunge gab ihm die Richtung vor: Der Wittlicher Jude Kurt Ermann machte in Amerika als Chefkoch Karriere

Franz-Josef Schmit

Die kleine jüdische Landgemeinde Wittlichs hat im Laufe ihrer Geschichte einige bemerkenswerte Menschen hervorgebracht – darunter Lehrer und Dozenten, Juristen und Journalisten, Politiker und Künstler. Bei allen diesen Akademikern sollte ein Meister der haute cuisine, nämlich der langjährige Chefkoch des New Yorker Waldorf-Astoria, Kurt Ermann, nicht vergessen werden.

Seine Vorfahren stammten überwiegend aus Osann und Kaisersesch. Im Jahr 1915 erblickte Kurt Ermann als ältester Sohn der Wittlicher Geschäftsleute Felix und Rosa Ermann-Schmitz in Wittlich das Licht der Welt. Als Jugendlicher treibt er viel Sport und erkundet mit Freunden ausgiebig die Gegend von Mosel und Eifel. Bereits vor der Machtübernahme der Nazis fühlt er sich als Schüler an der Cusanus-Schule von einem Klassenkameraden bedroht, der mit der Hitlerjugend sympathisiert. Doch mehr aus Angeberei bringt er eines Tages im Jahr 1932 einen Revolver seines Großvaters aus dem Ersten Weltkrieg mit in die Schule, ein Schuss löst sich, schlägt zum Glück nur in der Decke des Klassenzimmers ein. Ermann muss die Wittlicher Schule verlassen und besucht noch für ein Jahr die Obersekunda des Regino Gymnasiums in Prüm.

Als er von seiner Mutter erfährt, dass sein Onkel Siegfried Schmitz – in Nürnberg als leitender Angestellter im Kaufhaus Tiez beschäftigt und mit einer „arischen“ Frau verlobt – als „Rassenschänder“ verhaftet und Anfang September 1933 im KZ-Dachau ermordet worden ist, bricht er die Schule ab, kommt kurz nach Wittlich zurück, packt seine Sachen und macht sich auf den Weg Richtung Saargebiet, um bei Forbach über die Grenze nach Frankreich zu gehen. Ausgerechnet im Bahnhofsrestaurant von Saarbrücken passiert, was künftig Ermanns Leben bestimmen sollte. Ihm begegnet nicht etwa die Frau fürs Leben, sondern eine englische Seezunge mit Kartoffelchen und Dillsauce. Nach diesem kulinarischen Erweckungserlebnis reist er direkt nach Clermont Ferrand und meldet sich auf der Hotelfachschule Amédée Gasquet an. Dort erhält er eine solide Ausbildung und schon nach zwei Jahren verlässt er die Schule. Im Kurort La Bourboule in der Auvergne avanciert Ermann zum Chefkoch eines Restaurants.

Wegen deutscher Spione fühlt Ermann sich auch in Frankreich nicht sicher. Mit Hilfe eines in Amerika lebenden Verwandten hätte er in die USA emigrieren können. Ihn aber zieht es nach Palästina, obwohl er keinerlei Verbindungen zu zionistischen Gruppen unterhält. Mit zwei Cousins, darunter der ebenfalls in Wittlich geborene zwei Jahre ältere Fred Hans Ermann, der 1933 sein Medizinstudium in Bonn aufgeben musste, eröffnen die jungen Männer 1935 am See Tiberias ein Restaurant. Cousin Fred Hans hatte in Zürich bei dem berühmten Dr. Bircher-Brenner, einem Pionier der vegetarischen Vollwertkost, sein Handwerk erlernt. Der vierte im Bunde war ein Wiener Fußballspieler, der zwar nicht kochen konnte, aber ein guter Unterhalter war und immer wieder neue Gäste in das Restaurant „Orah“ mit der für die dortige Gastronomie extravaganter Speisekarte lotste.

Chefkoch Kurt zelebriert die hohe französische Kochkunst, lernt rasch Hebräisch und etwas Arabisch und leitet nebenbei noch ein Hotel auf den Golan-Höhen. Doch Ende 1938 sind die politischen Verhältnisse in Palästina unter der Mandatsverwaltung der Briten mehr als unruhig.

Über Le Havre gelangt Kurt Ermann im Juli 1938 nach New York. Kurz vor dem Einlaufen seines Schiffes phantasiert sich Ermann ein Plakat, gehalten von der Freiheitsstatue, auf dem er liest: „Auf dich haben wir gewartet!“ Das Wiedersehen

mit seiner Mutter und anderen inzwischen aus Deutschland geflohenen Verwandten blieb ihm ein unvergessliches Erlebnis. Zunächst muss sich Ermann mit Gelegenheitsjobs durchschlagen. Bald trifft er einen Juden, der im berühmtesten Hotel der Metropole, dem renommierten Waldorf-Astoria, als Koch arbeitet. Kurt Ermann wird dem damaligen Chefkoch Gabriel Lugot vorgestellt, der nicht nur von Ermanns soliden französischen Sprachkenntnissen, sondern vor allem von seinen ausgezeichneten Kenntnissen der französischen Küche angetan ist. Schon im November 1938 steht der Wittlicher selbst am Herd. Gefördert durch Lugot, steigt Ermann rasch in der Hierarchie der Waldorf-Köche auf. „Es war mein Ziel, die höchste Position in meinem Beruf zu erreichen. Die größten internationalen Persönlichkeiten sollten die Ehre haben, die feinsten Spezialitäten von Chef Kurt von Wittlich zu genießen.“ Großen Rückhalt erfährt er durch seine Mutter und Verwandten, mit denen er in einer großen Wohnung im New Yorker Einwandererviertel Washington Heights wohnt.

Im Jahr 1943 wird er zur US-Army eingezogen. Der so ganz unmilitärische Ermann findet rasch eine passende Stelle. Als Truppenkoch gelangt er über England im Frühjahr 1945 nach Luxemburg. Als seine Einheit in Echternach die Grenze zu Nazi-Deutschland überschreiten muss, organisiert der ortskundige „Küchensoldat“ zur Aufheiterung seiner Männer in einer Konditorei 1000 Portionen Speiseeis und er weiß auch, wo sich die besten Schnapsbrennereien im Ländchen befinden.

Von Trier aus gelangt Kurt Ermann in das vom Bombenkrieg gezeichnete Wittlich. Auf dem Speicher seines Elternhauses in der Bahnhofstraße 40 findet er noch Puppen seiner Schwester Hilde und auch die von ihm zu Schülerzeiten okulierten Rosen im Vorgarten haben die wirren Jahre unbeschadet überstanden. Nach einem längeren Gespräch mit seinem früheren Nachbarn Matthias Joseph Mehs schlendert Ermann durch die Stadt und trifft etliche Bekannte. Die sind mehr als überrascht. Zu der Begegnung mit einem ehemaligen Wittlicher Nazi-Funktionär merkte Ermann später an: „Ich konnte mir wohl vorstellen, dass er sich fragte, wie es von nun an weitergehen soll. Einer von den geplanten Opfern stand erhaben vor ihm.“ Einige vormalige Wittlicher Nazis gehen ihm lieber ganz aus dem Weg, andere wollen bescheinigt bekommen, dass sie nichts mit der braunen Bande zu tun hatten. Das alles erlebt der damals 30jährige Ermann mit sehr gemischten Gefühlen. Nur resigniertes Kopfschütteln löst die aberwitzige Erzählung bei ihm aus, frühere Wittlicher Juden, die wie er und Benno Illfelder in der US-Army dienten, seien für Wittlichs verheerende Bombardierung an Weihnachten 1944 verantwortlich gewesen, weil die früheren jüdischen Wohnhäuser weitgehend verschont geblieben seien. Kurt Ermann, der sich auch später nie mit Verbitterung zu seiner früheren Heimat geäußert hat, kann bei seinem Aufenthalt manch einem Bürger, der von den eigenen Mitbewohnern bei der Militärpolizei denunziert worden war, aus der Patsche helfen. Den ihm angeboten Posten in der Militärverwaltung lehnt er ab.

Nach seiner Entlassung vom Militär setzt er seine Karriere im Waldorf-Astoria fort. Von 1960 bis zu seinem Ruhestand 1985 leitet er als Chefkoch des Hotels den gesamten Restaurationsbetrieb, ist verantwortlich für Staatsbanketts und Partys mit über 1.000 Gästen. Vielen Prominenten wie Liz Taylor oder Frank Sinatra, die zeitweise fest im Hotel wohnen, bereitet der Küchenmeister aus Wittlich höchst persönlich die Speisen zu. Illustre Gäste aus Politik und Wirtschaft und die zwei Päpste, die zu seiner Zeit die USA besuchten, gehören zu seinen Gästen. Ermann erhält immer wieder kleine Präsente – Ronald Reagan glaubte, ihn mit Manschettenknöpfen beglücken zu können.

Als der Verfasser dieser Zeilen 1994 in der Lobby des Waldorf-Astoria auf Kurt Ermann wartet, kommt ein etwas untersetzter, quicklebendiger alter Herr zielstrebig auf den Rucksacktouristen aus Deutschland zu, empfängt ihn mit offenen Armen und

will die weitere Unterhaltung in Wittlicher Platt führen. Dass sein Gast hier passen muss, kann er kaum akzeptieren, was ihn aber nicht davon abhält, die anschließende mehrstündige Führung durch die zahlreichen Spezialküchen und Hotelsuiten in „Wedlia Platt“ zu gestalten. Wo der frühere Küchenchef auftaucht, gibt es ein freudiges Begrüßen, obwohl gerade die Vorbereitungen zu einem großen Dinner laufen. An verschiedenen Küchenecken kleben noch handgeschriebene Zettel von Kurt Ermann und ein schwarzer Küchengehilfe erklärt mit stolzem Blick auf seinen früheren Chef und dessen Gast fast akzentfrei: „Deutsche Ordnung!“

Kurt Ermann hat fast täglich bis zu seinem Tod 2008 seine frühere Wirkungsstätte besucht. Mit ihr war der ewige Junggeselle „verheiratet“. Zahlreiche Freunde aus seiner Wittlicher und Prümer Schulzeit hat er in „seinem“ Hotel empfangen und bewirtet. Mit ihnen konnte er reden, wie ihm der Wittlicher Schnabel gewachsen war – und zwar so als wenn er Wittlich nie verlassen hätte.

Erstveröffentlichung:

Trierischer Volksfreund vom 19./20. April 2014, dort etwas gekürzt, hier: Originaltext