



Blutwurst Hummersüppchen

TEXT: MICHAEL JAKOB | MITARBEIT: REBEKKA FARNBACHER | FOTOS: CLAUS SETZER

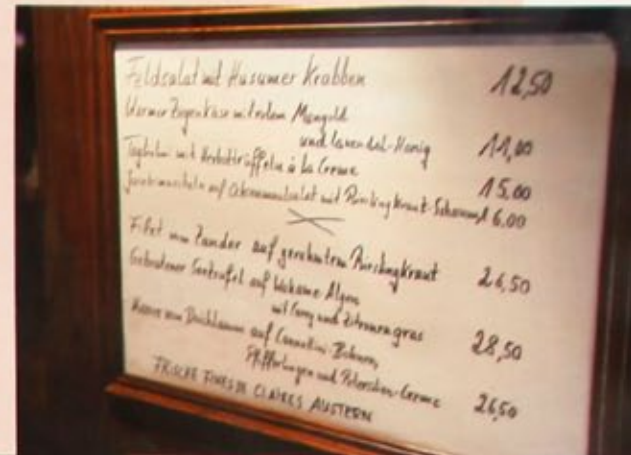
Das „Haus Stenberg“ im Bergischen Land ist bei Gourmets wie Liebhabern eleganter Hausmannskost gleichermaßen beliebt. Mit seinem Konzept „Zwei Küchen von einem Herd“ hat sich der auch aus dem Fernsehen bekannte Küchenchef Sascha Stenberg eine wachsende Fangemeinde erkocht. PIAZZA traf ihn in seinem Restaurant in Velbert.

Es gibt nicht viele Gründe, nach Velbert zu fahren. Die zum Kreis Mettmann gehörende, rund 85000 Einwohner zählende Gemeinde, im Dreieck zwischen Düsseldorf, Essen und Wuppertal gelegen, ist eine Stadt, wie es viele in Deutschland gibt: nicht richtig groß, nicht richtig klein, ein paar Sehenswürdigkeiten hier, ein Museum und Theater dort – nichts, was einen Besuch erzwingt.



trifft

Rheinische Frohnatur: Sascha Stenberg ist Küchenchef des Traditionslokals „Haus Stenberg“ in Velbert und Mitglied der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“.



Schön geschrieben: Auch als Autor von Kochbüchern (li.) hat sich Sascha Stenberg einen Namen gemacht.

„Dass ein Koch für unterschiedliche Gästegruppen unterschiedliche Küchen und Stile anbietet, ist an sich weder etwas Neues noch etwas Besonderes“, erläutert Sascha Stenberg, der seit 2004 die Küche des Traditionshauses leitet. „In der Regel sind dabei jedoch die Küchen räumlich klar getrennt: hier das edel eingerichtete Feinschmeckerlokal, dort das Bistro mit den einfacheren Gerichten. Das ist bei uns anders. Wir bieten die zwei Küchen in ein und demselben Restaurant an. Das heißt: Bei uns können Sie sich für das siebengängige Degustationsmenü inklusive passender Weine entscheiden – und am Nebentisch servieren wir Wiener Schnitzel und dazu ein Pils. Es ist aber natürlich auch möglich, regionale Gerichte mit Positionen von der Gourmetkarte zu kombinieren. Egal wofür Sie sich entscheiden – Sie kriegen alles mit der gleichen Liebe und in der derselben Qualität gekocht, bekommen dasselbe Brot gereicht und dieselbe Aufmerksamkeit im Service.“

Vierte und fünfte Generation

Und natürlich sind auch die Zutaten stets von gleicher Qualität. Ob der Kalbsrücken fürs Wiener Schnitzel oder die Bäckchen vom Weideochsen für die Haute-Cuisine-Kreation – immer stammt das Fleisch von ausgesuchten Lieferanten der Region, mit denen die Stenbergs schon seit langem gut und vertrauensvoll zusam-



Es sei denn, man will essen gehen. Dann ist Velbert durchaus eine Reise wert. Denn auf der kulinarischen Landkarte ist der Ort schon seit längerem fest verzeichnet: Kuhlendahler Straße 295 lautet die Adresse, „Haus Stenberg“ das Ziel.

Das unprätentiös eingerichtete und recht unromantisch an einer Ausfallstraße liegende Restaurant im Stadtteil Neviges hat sich in den vergangenen Jahren zu einer der führenden

Adressen im Bergischen Land entwickelt. Und das hat es vor allem seinem speziellen Konzept zu verdanken, das Feinschmecker ebenso wie Liebhaber regional-rustikaler Kost den Weg ins Landhaus finden lässt: „Zwei Küchen von einem Herd“ heißt es, und es bedeutet, dass sich auf der Karte regionale Klassiker wie Graupensuppe mit Mettwurst einträchtig neben Gourmetkreationen wie Seeteufel auf Artischockengemüse mit Piment d'Espelette befinden.

KOCHE



menarbeiten. „Der Unterschied zwischen einem Gericht von der Regionalkarte und einem von der Gourmetkarte ist nicht, dass wir beim Gourmetgericht bessere Zutaten verwenden, sondern edlere, Pfifferlinge statt Champignons zum Beispiel. Das – und der größere Aufwand bei der Zubereitung – macht dann den auch preislichen Unterschied aus. Von der Qualität her aber sind alle Zutaten gleich“, betont Stenberg.

Übernommen hat Sascha Stenberg das Konzept von seinem Vater Walter, der mit der „Zwei Küchen von einem Herd“-Philosophie das seit 1864 bestehende Landhaus, das er mit seinem

»Ich bin immer auf der Suche nach neuen Rezepten und Ideen, um die Küche und das Haus weiterzuentwickeln.«

Sohn in vierter und fünfter Generation betreibt, weithin bekanntgemacht hat. Einige Klassiker, mit der schon der Vater seine Gäste begeisterte, zum Beispiel die erwähnte Graupensuppe oder Tafelspitz und Blutwurst, finden sich noch im-

mer auf der Karte. Ansonsten hat Sascha Stenberg, seit ihm sein Vater vor sechs Jahren den Stab in der Küche übergab, um sich ganz auf die Rolle als Patron und guter Geist des Hauses zu konzentrieren, die Küche behutsam, aber konsequent weiterentwickelt: Karte und Einrichtung wurden entschlackt, der Schwerpunkt gesetzt auf das, was man gemeinhin unter „Neuer deutscher Küche“ subsumiert, also gutbürgerliche Küche auf zeitgemäße, moderne Art interpretiert, mit edlen Zutaten und auf eine Weise zubereitet, die die Pflege der kulinarischen Tradition mit der Profession und Leichtigkeit moderner Kochkunst verbindet.



Schaulauf der Köstlichkeiten: Scheiben vom gedämpften Kalbstafelspitz in Kürbiskernmarinade (li.); Muskatkürbiscreme mit Mumbai-Curry und gegrillter Jacobsmuschel (M.) und Duo vom Hirsch mit Dörrobstsandwich und Trompetenpilzen (re.).

Auf den Punkt: Ob Kalbskotelett, Seeteufel oder Gänseleber – in der Spitzengastronomie muss jeder Handgriff sitzen.



Ausgesuchte Lieferanten: Das Brot, das Sascha Stenberg zum Essen reicht, stammt von einem Biobäcker aus der Gegend.



Sascha Stenberg, der Ende vergangenen Jahres in den Club der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ (einer Vereinigung junger Spitzenköche, die sich der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben) aufgenommen wurde, ist es damit gelungen, dem Lokal seine Stammgäste zu bewahren und gleichzeitig eine neue Generation von Gästen anzuziehen. „Und das geht nur, wenn man es nicht übertreibt“, sagt Stenberg. „Molekularküche beispielsweise, wie sie bei vielen Kollegen en vogue ist, wäre für mich ein absolutes No-go, das würde mehr Gäste verschrecken, als wir hinzugewinnen könnten.“

Ein Mann unter Dampf

Der Erfolg gibt ihm recht. Das „Haus Stenberg“ ist im Durchschnitt zu 85 Prozent ausgelastet – was eben auch bedeutet, dass es mal über Wochen keinen Platz geben kann. „Mit einer reinen Gourmetküche wäre das so sicher nicht möglich“, sagt Stenberg. Das Problem so mancher gehobenen Adresse – dass die Gäste Schwellenangst entwickeln und sich in den vermeintlich elitären Gourmettempel nicht hineintrauen – ist dem „Haus Stenberg“ (im aktuellen Gault Millau immerhin mit 16 Punkten bedacht) mit seiner „Zwei Küchen von einem Herd“-Philosophie erspart geblieben.

Bei allem Erfolg: Stehenbleiben, sich auf dem Erreichten ausruhen ist Sascha Stenbergs Sache nicht. „Ich bin immer auf der Suche nach neuen Rezepten und Ideen, um die Küche und das Haus weiterzuentwickeln“, sagt Stenberg. Man glaubt es ihm aufs Wort, denn der 31-Jährige scheint förmlich unter Dampf zu stehen, sprudelnd vor Einfällen, sprühend vor Energie.

Wenn er freihat, ruht er sich nicht etwa aus, sondern nutzt die Zeit für das, was er neben Kochen wohl am besten kann: sich selbst vermarkten. Dazu dienen ihm neben Kochbüchern, die er gemeinsam mit seinem Vater verfasst (der ist mit mehr als 1,5 Millionen verkauften Exemplaren ein echter Bestsellerautor), und Merchandisingaktionen wie etwa der Kreation einer eigenen Gewürzlinie für Aldi Nord oder der Zusammenarbeit mit einem Krankenhaus (beides ebenfalls gemeinsam mit seinem Vater) vor allem seine Auftritte im Fernsehen. Seit verganginem Jahr ist er alle zwei Wochen in der WDR-Show „Kochalarm“ – Motto: „Retten – Löschen – Braten“ – zu sehen. Im roten „Kochalarm-Mobil“, einem historischen Feuerwehrauto, rückt er aus, um Zuschauern bei alltäglichen kulinarischen Problemen zu helfen, etwa der Zubereitung eines Chilis oder der Herstellung einer Bouillabaisse.

Befürchtungen, durch sein Engagement in den Niederungen des Fernsehbetriebs seine Seriosität als Küchenchef zu verlieren, hat er nicht. Braucht er auch nicht, denn die Reaktionen auf seinen TV-Einsatz sind ausgesprochen positiv. Es gebe sogar immer wieder Gäste, die ausdrücklich aufgrund seiner Fernsehshow gekommen seien – Gäste, die vielleicht sonst nicht so einfachen Weg nach Velbert gefunden hätten. ☺



RESTAURANT „HAUS STENBERG“
Kuhldahler Straße 295
42553 Velbert-Neuiges
Tel. 02053/5649
www.haus-stenberg.de

Öffnungszeiten: 12–15 Uhr und 18–23 Uhr.
Donnerstags und freitags geschlossen.