

RHEINLAND FÜR ENTDECKER Sushi oder kölsche Tapas an Bord: Die Linienschiffe auf dem Rhein vergrößern ihr Angebot an Thementouren immer weiter. Mittlerweile stehen Stars des Gastronomieszene in den Kombüsen und bekochen ihre Gäste bei Dinnerfahrten

Spitzenköche erobern den Rhein

VON RICHARD BONGARTZ

Würstchen mit Kartoffelsalat und für die Kinder ein Mini-Milk-Eis aus der Langnesetruhe: An diese treuen Begleiter einer Schiffsfahrt auf dem Rhein werden sich viele noch erinnern. Papa, Mama, Opa, Oma saßen samt Kind und Kegel im Schatten der Bitburger-Laterne, während aus einem kratzigen Lautsprecher beim Passieren des berühmten Felsens das Loreleylied samt Erklärung der Legende schallte. Nicht, dass die Klassiker des Bordkiosks gänzlich an Bedeutung verloren hätten. Sie schmecken ja auch. Doch die Köche in den Kombüsen geben sich heute längst nicht mehr allein damit zufrieden.

Mit Genussfahrten lassen sich noch viel mehr Landratten auf den Strom locken: Die Flotten bitten zum gemütlichen Brunch mit Jazzmusik, legen kölsche Spezia-



Erika Bergheim in ihrer Küche des Laurushauses auf Schloss Hugenpoet (unten links): Sie ist eine der Spitzenköche auf dem Rhein. Die Dinnerfahrten werden in Düsseldorf und Köln angeboten. Die Gäste lassen sich an Bord zweieinhalb Stunden lang verwöhnen.

FOTOS: WESTHOFF/SCHULTHEISS/KD



litäten aufs Buffet und servieren Essen bei Kerzenschein oder bei Rhein in Flammen. Wer auf Raketten und Goldregen verzichten kann und sich mit den Lichtern der Großstadt zufrieden gibt, bekommt bei der Köln-Düsseldorfer (KD) etwas Besonderes auf den Teller: Die Rheinschiffahrt-Gesellschaft heuert Spitzenköche an, die mit der Crew ein Vier-Gänge-Menü zubereiten. Auf der „MS Rheinphantasie“ ab Köln kochen in dieser Saison Daniel Gottschlich, Jan C. Maier und Tobias Becker, Philipp Wolter, Olaf Baumeister sowie Jaspreet Dhaliwal-Wilmes.

Vor einem Jahr kam auch Düsseldorf mit der „MS Rheinpoesie“ hinzu. Auf dem renovierten Schiff sitzen bis zu 120 Gäste an festlich gedeckten Tischen. Chefs am Herd sind neben Wolter noch Holger Berens und Erika Bergheim, Sterneköchin im Laurushaus am malerischen inhabergeführten Hugenpoet in Essen-Kettwig, wo sie auch für die gesamte Gastronomie die Verantwortung trägt. Die 57-Jährige „repräsentiert das Ruhrgebiet“, sagt KD-Sprecherin Nicole Becker. Man sei auf sie gekommen, weil sie eine der Genuss-Botschafterinnen sei – eine Initiative vom Verein Tourismus NRW. Auf den Schiffen lautet das Motto für zweieinhalb Stunden „Fluss und Genuss“.

„Ich will mit meinem Menü nicht nur die Region präsentieren. Es

geht auch darum, 120 Leute zu begeistern“, sagt Bergheim, die wie immer ihre Gäste mit einer kleinen Rede begrüßt. Die KD-Köche waren zuvor zum Ausprobieren der Menüfolge bei ihr in Essen. „Das ist spannend für sie, das machen sie nicht alle Tage“, sagt die Sterneköchin, die bescheiden, ruhig, freundlich und zielgerichtet an die Arbeit geht. Dabei ist das kein Zuckerschlecken, denn so mancher Tag im Wasserschloss ist lang.

Ein gutes Essen muss für sie „möglichst pur ohne viel Chichi“ daherkommen. „Die Leute sollen erkennen können, was sie auf dem Teller haben.“ Die Komposition muss einen Sinn ergeben, „eine Aussage des Kochs sein“, sagt Bergheim. Die Küche der Rheinschiffahrt ist etwas kleiner als die des Kölner Schiffs. So hatte sich Bergheim mit Chef-Sommelière Carla Veenstra vorher alles angeschaut.

Das Meiste hat sie aber auf dem Schloss vorbereitet und für den Abend zum Anlegeplatz gebracht. Nach dem Begrüßungssekt mit Fingerfood freuen sich die Gäste auf Goldbarsch im Kefir-Sud mit Mango & Tomate und eine Kohlrabi-Rieslingsuppe mit Jakobsmuscheln: „Die essen alle gern“, sagt Bergheim. Ihre Kalbshaxe hat sie auf Hugenpoet lange geschmort



GRAFIK: OSM

und daraus eine Sauce gewonnen. Dazu gesellen sich Kalbsrücken, grüner Spargel, Bärlauch und Morchelrahm. Eine fruchtige Joghurtmousse mit Grieskuchen und Veilchenbeendie die Speisefolge. Auch ihre Kollegen haben sich einiges einfallen lassen: Da stehen gebeizter Lachs mit Kartoffelschaum oder Wildschwein-Terrine mit Mango Chutney auf dem Plan.

Bergheim will auf dem Rhein nicht im Mittelpunkt stehen und setzt auf ihre Mitstreiter in der Küche: „Wir alle sind Köche. Es wird von allen Seiten geholfen.“ Sie freut sich, an so einem ungewöhnlichen Ort zu arbeiten. Und wenn zwischendurch ein wenig Zeit ist, wirft sie auch mal einen Blick aus dem Fenster. Es sind einige Stammgäste an Bord. Und: „Für meine kölsche Familie ist es eine Selbstverständlichkeit zu kommen“, verrät sie. Besonders in Erinne-

rung geblieben sind ihr die beiden Asiaten, die einmal ganz spontan fürs Dinner zustiegen und kein einziges Wort Deutsch sprachen. „Da war die Kommunikation schwierig“, sagt Bergheim. Doch es kommt ja vor allem darauf an, ob's schmeckt. Das tat es. „Die waren begeistert.“

„1981 habe ich in der Küche angefangen“, sagt sie. Sie absolvierte die Ausbildung zur Köchin unter der Regie von Berthold Bühler und Rudi Kleinjung im Sheraton Hotel Essen. Nach ersten Engagements als Commis de Cuisine im Schlosshotel Hugenpoet, Küchenchefin eines Feinkostgeschäftes und ihrer Tätigkeit beim Feinkostlieferanten Frischeparadies wurde sie Küchenmeisterin. Außerdem hat sie bei Lothar Eiermann in Friedrichsruhe, Daniel Boulud in New York und Patrick O'Connell in Virginia hospitiert. Auf Hugenpoet, wo sie seit 1997 arbeitet, avancierte Berg-

heim 2003 von der Sous Chef in zur Küchenchefin im damaligen Restaurant Nero, wo sie 2009 den ersten Michelin-Stern erkochte. 2017 wurde Bergheim für das Laurushaus mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den sie im Februar 2019 bestätigte. Der Schlemmer-Atlas wählte sie zur „Köchin des Jahres 2019“, die übrigens gern auch privat auf Schiffstour geht.

Bei den Rheintouristen sieht das anders aus: „Der reine Ausflugsverkehr ist über die Jahre weniger geworden, die Kunden werden immer anspruchsvoller“, hat Kapitän Clemens Schmitz auf seiner „Filia Rheni“ festgestellt. Das Schiff gehört wie „Moby Dick“, „Rheinprinzessin“ und „Poseidon“ zur Flotte der Bonner Personenschiffahrt (BPS), deren Geschäftsführer Schmitz ist. Ihm ist klar, dass er seinen Gästen etwas Besonderes bieten muss – wenn auch bei den Linienschiffen die Traditionsgerichte immer noch serviert werden. „Wir versuchen, Themenfahrten zu kreieren, die ein Erlebnis bieten.“ Für die Veranstalter ist das planbar, weil die Leute vorher buchen. Die Einnahmen sind sicher: Wer bezahlt hat, kommt auch bei Regen.

Die BPS bietet Musik, Kabarett, Travestieshows und rheinische Nachmittage für „Best Ager“ an. Und das Essen ist immer besser geworden – notwendigerweise: Bei den Feuerwerksfahrten zwischen Düsseldorf und Mainz kalte Platten aufzustellen, „funktioniert nicht mehr“, sagt Kapitän Schmitz. Ein kalt-warmes Buffet müsse es heute sein. Seit zwei Jahren gibt es die Grillabende auf der „Moby Dick“, die auf Wunsch der Fahrgäste eingeführt wurden. „Das kommt gut an“, sagt der Geschäftsführer. So wie das Candle-Light-Dinner oder der Festtagsbrunch auf der „Rheinprinzessin“, für die alles an Bord zubereitet wird. Firmen oder Gesellschaften chartern dann auch gerne mal ein Schiff samt Menü nach ihren Wünschen.

Noch am meisten mit Wasser zu tun hat der Sushi-Kurs der BPS, wobei natürlich niemand für die Zutaten die Angel auswirft. Fachleute zeigen den Gästen, wie sie den Fisch perfekt in Reis und Nori einrollen. Neu ist die mehrstündige Whiskyreise mit Verkostung und Snacks. „So kommt man raus und sieht was anderes“, sagt Schmitz.

Ein Manko haben die meist im Dunkeln stattfindenden Erlebnisfahrten allerdings: Es fehlen die Stopps in Königswinter, Koblenz oder St. Goarshausen. Der Verdauungsspaziergang muss bis zum Schluss der Rundtour warten.

► **Die Genussfahrten** der Köln-Düsseldorfer sind auf www.k-d.com (0221/2088-318) buchbar. Bei der Bonner Personenschiffahrt finden sich die Angebote auf der Seite www.bonnenschiff.de (0228/636363). Mehr über Erika Bergheim gibt es auf www.hugenpoet.de.

Am Ufer durch Märchenwald oder Goethes Gärten

NOCH MEHR TIPPS Vom Schiffsanleger aus lassen sich Sehenswürdigkeiten erkunden. Mit Kindern lohnt sich der Gang durchs Nachtigallental samt Höhle

■ **Anreise:** Die Schiffsanleger in Düsseldorf befinden sich an der Rheinuferpromenade (Burgplatz). Von dort ist es nicht weit zur historischen Altstadt und zur berühmten Königsallee, der Kö. Die Schiffe in Köln legen Am Leystapel (Frankenwerft) ab – unweit der Deutzer Brücke. Auch von dort ist es nicht weit bis in die Altstadt. Auch der Dom ist fußläufig zu erreichen. Wer ab Bonn den Rhein erkunden will, steigt am Brassertufer ein. Die Stadt bietet unweit ihre Sehenswürdigkeiten wie das Alte Rathaus, die Münster-Basilika und das Beethovenhaus.

■ **Einkkehr:** Wer keine kulinarische Thementour macht, sondern einen Tagesausflug mit den Linienschiffen, kann zwischendurch

aussteigen und auch die Sehenswürdigkeiten am Ufer erkunden. Warum nicht auch an Land essen? Der Bahnhof Rolandseck in Remagen bietet mit dem Bistro Interieur No. 253 einen besonderen Ort mit Rheinblick, gestaltet vom Berliner Künstler Anton Henning in einer spannenden Mischung aus historischer Substanz und moderner Einrichtung. Wer möchte, plant einen Besuch im Arp Museum mit ein. Rustikaler geht es auf dem benachbarten Campingplatz Siebengebirgsblick zu – ein schöner Biergarten. Mehr über www.siebengebirgsblick.de.

■ **Für Kinder:** Wie ein Märchenwald schlängelt sich das Nachtigallental samt Höhle zum Drachenfels in Königswinter hoch. Es



Goethes Gärten auf dem Dach der Bundeskunsthalle in Bonn: Sie sind noch bis zum 15. September an der Museumsmeile zu sehen. FOTO: WESTHOFF

gibt neben dem tollen Ausblick noch Schloss Drachenburg, Nibelungenhalle, Drachenhöhle und Reptilienzoo zu sehen. Wer den steilen Aufstieg scheut, fährt bequem mit der Drachenfelsbahn (www.der-drachenfels.de).

■ **Der nützliche Tipp:** Unbedingt vor eine Kamera mitnehmen – am besten mit Zoomfunktion, um die vielen Burgen südlich von Bonn gut aufs Bild zu bekommen.

■ **Für Sportliche:** Das Siebengebirge mit seinem Auf und Ab ist nicht nur etwas für Wanderer. Auch Mountainbiker sind hier viel unterwegs.

■ **Kultur:** Bonn hat jede Menge Kunst und Wissenswertes auf sei-

ner Museumsmeile zu bieten – in fünf verschiedenen Häusern. Das sind das Museum Koenig, das Haus der Geschichte, die Bundeskunsthalle, das Bonner Kunstmuseum und das Deutsche Museum (www.museumsmeilebonn.de). Sommerliches bietet das Dach der Bundeskunsthalle mit einer Ausstellung zu Goethes Gärten.

■ **Schlechtwetter-Option:** Bei gutem Wetter macht eine Schiffsfahrt natürlich am meisten Spaß. Sie muss aber auch bei Regen nicht ausfallen. Es lohnt sich, etwa in Unkel oder Linz in die Weinhäuser einzukehren.

■ **Übernachtung:** In Düsseldorf, Köln und Bonn gibt es jede Menge Hotels für jeden Geldbeutel. *bot*