

ERIKA BERGHEIM WILL ES WISSEN



Erika Bergheim kocht wieder für den Gourmet-Gaumen

Laurushaus heißt das neue Restaurant des 5-Sterne-Superior-Hotels Schloss Hugenpoet. Das Gourmet-Restaurant ergänzt das kulinarische Angebot des Hauses und tritt damit in die großen Fußstapfen des 2013 hier geschlossenen Ein-Sterne-Restaurants Nero. Was ist jetzt anders, was ist seither geschehen und was ist die Idee des neuen Angebots? Ein Besuch auf Essens kulinarischer Hochburg

Erika Bergheim kocht wieder für den Gourmet-Gaumen. Die Frau, die 2009 den Michelin-Stern als erste und einzige NRW-Köchin nach Essen, ins Nero auf Hugenpoet holte. Fortan trumpfte Bergheim auf mit Produkten wie Nagelrochen, Étouffé-Täubchen, Seeigelcreme oder Hummerscheren mit Kürbisravioli. Den Stern verteidigte sie jedes Jahr. Und dann 2013 das doch sehr plötzliche Ende des Nero, das - so stand es zu lesen - an verschiedenen Stellen zu Tränen geführt hatte. Als Gründe wurden der Aufwand genannt, der in keinem ökonomischen Verhältnis zum Erfolg gestanden habe.

Doch die Kehrtwende folgte, die Gäste wollten Exzellenz. Nach langwierigen Schwierigkeiten mit den Ämtern (Stichwort: Denkmalschutz) ist es 2016 schließlich gelungen, ein kleines Schmuckstück zu erschaffen. Das Laurushaus befindet sich nun in der ehemaligen Zehntscheune des historischen Wasserschlosses aus dem 17. Jahrhundert. Innen bietet es Platz für 20 Gäste, ein Herzstück ist der Wintergarten, lichtdurchflutet, mit direktem Blick in die Küche, ein Sandstein-Kamin sorgt für Atmosphäre, der Boden ist aus Ahornholzdielen, das Interieur bestimmt durch gediegene Farben, mintgrüne Wände, gepflegte stilvolle Kunst und Plakate an den Wänden. Jedes Detail ist durchdacht, nichts ist flippig, es herrscht zeitlose Eleganz. Die wunderschöne Terrasse rundet das Bild eines Genusssortes ab, der mit viel Sinn für Schönheit geschaffen wurde. Die Küche liegt darin so zentral, dass die Wege auch schon mal hierdurch führen, was durchaus zum Programm gehört.

Der Gast darf und soll sehen, was hier passiert. Und so platzte der Autor beim Verlassen der Terrasse mitten hinein in eine kleine Runde: in der Mitte Chefin Erika Bergheim, im Halbkreis um sie herum die kleine Crew, vertieft, immer wieder die Nase im Glas, in eine kleine Diskussion über einen Wein. Ein schönes Bild. Denn der Wein steht im Fokus: Oft schon hat Bergheim für Weinhändler, die ihre Kunden auf Hugenpoet bewirteten, Menüs gekocht, die auf die zu verkaufenden Weine abgestimmt sein sollten. Ein klares Konzept. Gesucht wird nicht mehr der perfekte Wein als Begleiter zur Speise, sondern das perfekte Gericht zum Wein. Daraus entstand für Erika Bergheim ein Konzept, das letztlich auf eine Demokrati-





sierung der Verhältnisse zwischen Wein und Menü herausläuft. Zu machen ist das allerdings nur mit einer kongenialen Partnerin.

Die wurde gefunden. Der holländische und Wahl-Deutsche Edel-Franzosen-Weinhändler Tony van den Broeke hatte den Tipp parat. Seine Landsfrau, Carla Veenstra, eroberte mit ihrer „lustigen holländischen Herzlichkeit“ sofort das Vertrauen Erika Bergheims. Und mit einer beruflichen Vergangenheit, die auch Jean-Claude Bourgheils „Schiffchen“ in Kaiserwerth - und damit ein Drei-Sterne-Haus - auf der Ha-



ben-Seite stehen hat, wurde sie zur idealen Partnerin des Neuanfangs. Als Sommeliere und Restaurantleiterin durfte sie über die Details des Restaurants mitentscheiden. So sei das Laurushaus auch ein klein wenig „ihr Laurushaus“ geworden gibt sie zu Protokoll. Mit Veenstras Lockerheit bei gleichzeitiger absoluter Professionalität ist auch eine Stimmung in das Restaurant einge-zogen, die eine Differenz zum Nero ausmachte.

Im Laurushaus herrscht Lockerheit. So wie es sie damals einfach nicht gab, ja vielleicht nicht geben konnte. Fortan müssen aber eben nicht immer mehrere Servicekräfte bereit stehen, dem Gast unverzüglich zur Hand zu gehen. Fast unnötig zu sagen, dass es derzeit diese Lockerheit ist, die dem Zeitgeist der gehobenen Küche in den Metropolen der Welt entspricht.

Erika Bergheim erzählt gerne über die Teamarbeit, etwa darüber, dass mit Carla Veenstra und Sous Chef

Martin Glanz derzeit ein äußerst produktive Austausch über Weine stattfinden würde. Auch das ein kommunikativer Effekt des neuen Konzeptes, der letztlich definitiv den Gästen zugute kommen wird.

Ihre Stammgäste freuen sich, endlich wieder zu besonderen Anlässen auch ein großes Dinner bei ihrer Lieblingsköchin einnehmen zu können. „Ich koche weiter meinen Stil“, sagt Bergheim dazu, ohne selber genauer zu spezifizieren, was diesen Stil ausmacht. Klar, habe sie sich entwickelt, aber das habe sie halt immer gemacht.

Auch Klassiker finden sich gelegentlich auf der Karte. Beispielsweise verlangt das Weinthema ja geradezu nach Schmorgerichten. So schafft es ein feines Ossobuco auf den Tisch und auch einmal ein toll gemachtes Boeuf Bourguignon (dazu reicht Carla Veenstra einen 2011er Shiraz von Luddite Estate aus Südafrika). Zehn aktuelle Gän-



*Laurushaus
www.bugenpoet.de
Schlosshotel Hugenpoet
45219 Essen-Kettwig
August-Thyssen-Straße 51,*

*Donnerstag, Freitag und Samstag, ab 18.30 Uhr
An allen anderen Tagen steht das Laurushaus
exklusiv für Veranstaltungen zur Verfügung.
02054-12040 oder info@bugenpoet.de*

ge, marktfresh wechselnd, stehen zur Auswahl, können zu Menüs geschnürt werden (4-Gang bei 79, 6- Gang bei 121 Euro, ohne Weine).

Erika Bergheim verwendet hochwertige Produkte von der Auster über den Seeigel, Loup de Mer hin zu Hangersteak vom US Nebraska Beef. Ihre Kunst besteht darin, diese in hocharomatische aufregende Zusammenhänge zu stellen. Komplexe Kompositionen, deren sensorische Zusammenhänge sich zumeist schnell und pointiert erschließen.

Eine sinnliche Küche, auf den Pfeilern französischer und mediterraner Traditionen stehend, aber beileibe nicht gestrig. Exemplarische Beispiele ihrer klassisch-modernen Interpretation der Kochkunst sind Gerichte wie „Gebeizte Fjordforelle mit Meerrettich, Kaviar, Apfel, Haselnuss und Radieschen“, „Kalbsbries und gebeiztes Filet, Navetten, Zedernkerne, Bergamotte“, „Hummer & Kaninchen mit Caesar's Salad, Rübchen und Schwarzkümmel“ oder auch der Lammrücken im eige-

nen Fonds, mit Mocho-Verde-Ravioli, letzteres Gericht eines, das Bergheim für „so ziemlich perfekt“ hält, hat sie es doch über Jahre immer weiter verbessert.

Stolz ist die Chefköchin auch auf ihr Küchenteam. Etwa auf Sandra Wnucz, die Leiterin der Patisserie. Ihr gelängen etwa fantastische Sorbets abseits bekannter Wege. Wo andere noch mit Wodka oder Gin und Gurke experimentierten, sei sie schon bei Kapuzinerkresse und Zitronen-Granité angekommen. Ihre Desserts heißen etwa: „Pfirsich, Lavendel, Champagner-Buttereis“ oder „Brombeeren, Frischkäse, Zitronengras“ und betören oft mit hochkonzentriertem Aromenspiel.

Erika Bergheim weiß sehr wohl, dass für jeden Koch ein Stern das so ziemlich Größte ist. Wer sie kennt, wird aber wissen, dass das auch für sie immer noch gilt. Doch habe der Stern nicht die oberste Priorität, sagte sie. Und im ersten Jahr darauf zu hoffen, wäre wohl auch vermessen.

Tom Thelen

Spargelhof Allofs

Tradition die man schmeckt!

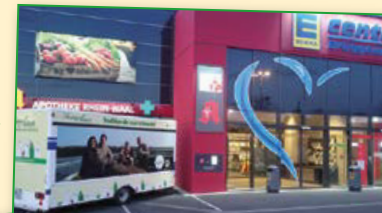


Inmitten der niederrheinischen Spargelmetropole...

liegt unser Familienbetrieb, wo wir in der 4. Generation den bekannten und **geschmackvollen Walbecker Spargel** anbauen.

Unseren erntefrischen Walbecker Spargel bekommen Sie in unserem **Hofladen** & an den **Verkaufswagen** vor den Edeka-Märkten Brüggenmeier in

- Geldern
- Kevelaer
- Wachtendonk
- Kleve
- Nieukerk



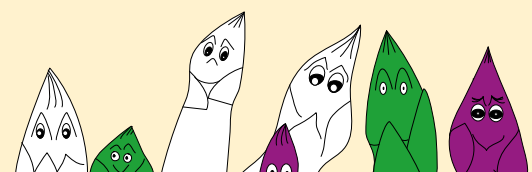
Natürlich beliefern wir auch **Gastronomen, Großküchen & Händler.**

Ganz nach Ihrem GESCHMACK

- Weiß- und Grünspargel in verschiedenen Sortierungen - **Weißspargel auch geschält!**

Feldfrisch auf den Tisch

- Lieferung in modernen Frische-Boxen
- Kostenfreie Anlieferung
- Individuelle Liefertermine nach Absprache



Spargelhof Allofs

Broecksteg 5 · 47608 Geldern-Walbeck

Tel.: 02831 3382 · Fax: 02831 94353

mail@spargelhof-allofs.de

www.spargelhof-allofs.de



Restaurant Nixon, Gelsenkirchen

NEU!

Ideen, Konzepte, Kochtrends: Aufbruchstimmung und Neueinsteiger

Was wären wir alle ohne sie? Das Salz in der Suppe, die Herausforderer, die Aufsteiger. Sie machen alles anders. Oder alles besser. So die Hoffnungen. Sie wollen unsere Herzen erobern. Dabei: neue Gesichter und gute alte Bekannte. Dabei zwei maßgebliche Frauen. Immerhin. Immer noch zu wenig. Es gibt viel zu entdecken, geben wir diesen Restaurants eine Chance!

1

DER SCHNEIDER

67

Dortmund

2

ESFERA IM CIELO

68

Dortmund

3

BEEF & BURGER

54

Bochum

17ACHTZIG

103

Recklinghausen

BLACK SHEEP

84

Essen

HAFENBAR

100

Mülheim

LA MESA

58

Bochum

LAS OLAS

98

Hattingen

LAURUSHAUS

18

Essen

MARPLES IN DER ALTEN MÜHLE

70

Dortmund

NIXON

95

Gelsenkirchen

SÜSSKIND & SAUERMAN

93

Essen



Küppersmühle, Duisburg

Gourmetrestaurants

Genusserlebnisse auf Top-Niveau

Superbe Produkte, edle Verarbeitung. Perfektion und Exzellenz liefern diese Häuser in Sachen Kochkunst ab. Klassiker der Gourmetküche im Ruhrgebiet sind dabei, aber auch einige jüngst etablierte Adressen. Wer hier einkehrt, kann sich auf ein Genusserlebnis einstellen - fantastische Orte; Küchen, die weit mehr wollen als satt machen.

1

VIVRE

77

Dortmund

2

ANDRÉ'S 1726

109

Witten

3

PARKHAUS HÜGEL

89

Essen

ART LOUNGE BY RUTA

NEU

103

Recklinghausen

FRIEDERICH'S BISTRO NT

80

Duisburg

GASTHAUS STROMBERG

109

Waltrop

GOLFHOTEL VESPER

105

Sprockhövel

HUGENPÖTTCHEN

86

Essen

INSIDE

81

Duisburg

KÜPPERSMÜHLE

81

Duisburg

RÖDELS KOCHLOKAL

73

Dortmund

ROTISSERIE DU SOMMELIER

90

Essen

SIEDLERKLAUSE

74

Dortmund

...



Jagdhaus Schellenberg

Hannappel

Sterngeskrönt & Sternverdächtig

Essens „heimlicher Sternekoch“. Hier in der Gaststätte der Familie ist etwas sehr seltenes gewachsen. Knut Hannappel hat sich richtig reingefuchst und hat vorgemacht, wie Wandel funktionieren kann. Mit Arbeit, Engagement und Wissen. Das „3-Gang-Überraschungs Menü mit Wein“ für 55 Euro ist nahezu berühmt. Nirgends findet der Gast einen besseren Deal, wir wissen zumindest von keinem. Die Küche von Knut Hannappel glänzt mit profunder handwerklicher Präzision, die einhergeht mit einem guten Blick für Produkte und einer Kreativität, die sich nicht in Kleinteiligkeit verliert, dennoch stets mit anspruchsvoller Kombinatorik punktet. Etwa beim „Geangelter Steinköhler, mit Holzkohle-Spargel, Kohlraabi, Borretsch und Nussbutter“, der den herrlichen Fisch in

herausfordernde Zusammenhänge stellt. Gebratene Gänseleber mit dicken Bohnen und Frühlingslauch zu kombinieren, drängt sich wenig auf, ist aber nachahmenswert. Daneben gibt es auch stets eher traditionelle – meist mediterrane – Gerichte. Etwa die „Bourride mit Steinbutt, Fenchel, Safran und Knoblauch“, eine der Bouillabaisse anverwandte Spezialität aus der Provence und der Languedoc. Ebenfalls eine Hommage an die Grande Nation: „Trilogie französischer Dessertklassiker: Creme Brûlée, Baba au Rhum, Grand-Manier-Rahmeis“. Ein süßer Traum mit Hannappel-Handschrift. Der Service ist zumeist in der Hand des quirligen Steffen Schuster, der unaufdringlich angenehm zu parlieren versteht.

www.restaurant-hannappel.de

Dahlhauser Straße 173

42279 Essen

Mo, Mi-Sa 17.30 - 23 Uhr

So 11.30-15 + 17.30-22 Uhr

Hugenpöttchen

Gourmetrestaurant

Das Team des Hugenpöttchens, eines der zwei Restaurants auf Schloss Hugenpoet, beide in der Verantwortung der großen Erika Bergheim, spielt beidhändig: rustikal und raffiniert. Immer Verlass ist auf Hugenpöttische Klassiker wie den Edelfischeintopf zu sehr schmalen elf Euro oder das Original Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Drillingen (23 Euro). Zu den Hauptgängen zählt mit mediterranem Grillgemüse mit Pimientos, Polenta und Mandelsauce jetzt auch ein veganes Gericht. Es wird fein mit weiteren asiatischen Einflüssen experimentiert, wie bei der Entenbrust an Pak Choi-Rettichgemüse mit Aprikosen und Koriander-Reisplätzchen (21,50 Euro) oder dem geblämmten Lachs mit Süßholz und Soja, Süßkartoffelcurry, Spinat, Garnelen, Pflaumen und Wan Tan. Den

Vogel schießt aber der Coq au Vin ab. Nicht nur dass er mit Pancetta, geschmorten Rübchen und Rosmarinocchi eine andere Flugbahn nimmt; es ist toll, dass er überhaupt angeboten wird. Und so lassen sie mit Camembert, Livarot und Pont-L'Évêque zum Dessert „Die drei Großen der Normandie“ auflaufen; begleitet werden die Käse von Birne, Weintrauben und Nüssen. Hatte zuvor ein 2013er Negroamaro Canonico aus dem apulischen Weingut Cantine due Palme seine Aufgabe gemeistert (0,116 Euro), passt zum Käse ein Dessertwein vom Martin Pasler aus dem Burgenland (0,0519 Euro). Auch hier offenbart sich der Stil des Hauses. Wo Dessertweine angeboten werden, kehre ein! Top-Service, angenehmer Espresso mit weicher Crema.

www.hugenpoet.de

August-Thyssen-Straße 51

45219 Essen

tägl. 12-23 Uhr

