

KETTZWIG

Altstadt · Vor der Brücke · Auf der Höhe · Ickten

„Mein Ding ist die klassisch-moderne Küche“

Erika Bergheim spricht im Interview über die Höhen und Tiefen als Top-Köchin. Im Laurushaus lässt sie sich von Spitzenweinen zu neuen Gourmet-Kreationen inspirieren

Vor der Brücke. Sie genießt weit über die Stadtgrenzen hinaus einen hervorragenden Ruf, gilt als der „stille Star“ unter den Spitzenköchen des Ruhrgebiets: **Erika Bergheim** (54) kocht seit 1997 im Schlosshotel Hugenpoet, ist seit 2003 Küchenchefin. Mit dem zweiten Restaurant Nero erhielt sie 2009 den Michelin-Stern. Doch der war mit der Schließung 2013 weg. Seit ein paar Wochen gibt es nun das Laurushaus, das vielleicht wieder nach den Sternen greift, während in Kettwig Ende 2016 zwei Sterne erlöschen, wenn das Résidence schließt. Über die Höhen und Tiefen als Top-Köchin sprach **Ulrich Dörner** mit ihr.

Wie haben Sie die Nachricht aufgenommen, dass das renommierte 2-Sterne-Restaurant Résidence Ende diese Jahres schließen wird?

Das stimmt mich schon sehr traurig. Das Résidence ist eine Institution in Essen. Berthold Bühler wird zwar 65 Jahre alt, und das Leben in der Gourmet-Gastronomie wird nicht einfacher. Aber ich bedauere seinen Schritt auch deswegen sehr, weil damit eine schöne Zusammenarbeit unserer Häuser zu Ende geht. Wir kooperieren, es gibt für Gäste aus ganz Deutschland und aus den Beneluxstaaten unser Arrangement „Schloss und Sterne“. Die Gäste besuchen beide Restaurants, übernachten in einem der beiden Häuser und nehmen an Ausflügen teil.

Im Schloss Hugenpoet geht's hingegen voran. Nach fast 20 Jahren gehören Sie ja zur Familie.



Im Laurushaus präsentiert Küchenchefin Erika Bergheim seit Mai eine moderne Gourmet-Küche. Essen.

FOTO: HUGENPOET

Ja, ich fühle mich dem Haus sehr verbunden und bin sehr gerne hier. Wenn man morgens nach der Einfahrt zum Schloss die wunderbare Kettwiger Landschaft aufsaugt, taucht man in eine andere Welt ein. Dann wartet natürlich ein durchaus anstrengender Alltag, aber es ist einfach auch ein schöner Arbeitsplatz.

Umso trauriger muss es Sie doch ge-

stimmt haben, als das Nero, in das Sie viel Herzblut investiert haben, im Juli 2013 schließen musste und Sie den Stern zurückgegeben haben. Oder waren Sie auf eine gewisse Art und Weise sogar erleichtert?

Ach, so viel mehr Rummel war das gar nicht. Sicherlich macht man mehr Küchenpartys und wird öfter als Gastköchin eingeladen, aber das hat sich alles im Rahmen gehalten.

Insofern war die Schließung des Nero natürlich für alle Beteiligten keine schöne Entscheidung. Man leidet darunter, das will ich nicht verhehlen. Ich persönlich habe mich dann noch mehr in die Arbeit und aufs Hugenpöttchen gestürzt. . .

... was ja wiederum ein Selbstläufer ist und auch mit einer durchaus anspruchsvollen Küche aufwartet.

Das Laurushaus neben dem Hugenpoet

■ Das Laurushaus ist ein **denkmalgeschütztes Gebäude**, das sich neben dem Hauptgebäude des Schlosshotels Hugenpoet befindet. Insgesamt **20 Sitzplätze** stehen von donnerstags bis samstags (ab 18.30 Uhr) zur Verfügung, im Sommer gibt's auf der **Terrasse** noch mal 25 Plätze.

■ Das Interieur besticht mit seiner schlichten wie stilvollen Einrichtung: lindgrüne Wände, **historischer Sandstein-Kamin** und Ahorn-Parkett. Im Obergeschoss wurde ein **Smokers Room** mit einer kleinen Bibliothek, einer speziellen Lüftungsanlage sowie einer Auswahl hochwertiger Zigarren eingerichtet.

Das Hugenpöttchen sollte immer eine Art Bistro und Brasserie mit lebendiger Atmosphäre sein, mit einer Karte, die alles Mögliche bietet. Das ist bis heute so. Natürlich war mit dem Umzug ins Schloss auch noch mal ein Umbruch verbunden. Aber wir haben das gut hingenommen, zumal man sich in der Gastronomie ohnehin immer neu einstellen und neu orientieren muss. Wer den Zug der Zeit verpasst, ist selber schuld.

Das heißt, Sie richten sich in Ihrer Küche auch nach Trends?

Man muss immer wachsam sein, und an bestimmten Trends kommt man nicht vorbei. Wir haben auch einen Burger auf unserer Karte, einen Hirschburger mit Endiviensalat und einer Wacholdermayonnaise, also schon einen besonderen, aber eben einen Burger.

Aber Sie jagen nicht jedem Trend bedingungslos hinterher?

Das sicherlich nicht. Ich bevorzuge schon die Klassiker. Ich bin keine Köchin, die sich beispielsweise für die Molekularküche interessiert. Das habe ich auch mal mitgemacht, um das Handwerk kennenzulernen, aber mein Ding ist eben die klassisch-moderne Küche.

Der Stern hat nicht die oberste Priorität

Der Köchin geht es in erster Linie um die Gäste. Deren Zuspruch ist die wichtigste Belohnung

Klassisch-moderne Küche mit exquisitem Anspruch pflegen Sie jetzt auch im neuen Laurushaus. Wer kam auf die Idee, es doch noch mal mit einem weiteren, gehobenen Restaurant zu wagen?

Das war ganz klar ein Auftrag von Baron von Fürstenberg, der ja Geschäftsführer und Eigentümer von Schloss Hugenpoet ist. Er und auch

wir wollten noch einmal ein Pendant zum Hugenpöttchen wagen, also eine feine Küche und vor allem diese Art des besonderen Service.

Haben Sie diesen Auftrag also quasi mit Kusshand angenommen?

Das Gute war, dass ich mir mit der Verwirklichung dieses Projekts ein bisschen Zeit lassen und in Ruhe

nachdenken konnte. Was mir dabei zugute kam, ist die Tatsache, dass die großen Weinhändler der Stadt, mich zu ihren Spitzenweinen kochen lassen. Also, ich bekomme den Wein und muss exakt dazu etwas kochen. Das mache ich sehr gerne.

Streben Sie mit dem Laurushaus sogar doch wieder die Eroberung

eines Sterns an? Oder hat sich das nach dem Nero erledigt?

Na ja, der Stern ist halt eine absolut große Auszeichnung für jeden Koch. Aber das hat nicht die oberste Priorität, es geht in erster Linie um die Gäste. Deren Zuspruch ist die wichtigste Belohnung. Alles andere lasse ich wie immer auf mich zukommen.

Rekordbeteiligung bei der Klangspur

250 kleine und große Musiker werden vom 10. bis 12. Juni in der Altstadt spielen. Für schlechtes Wetter haben die Organisatoren Plan B

Von Petra Treiber

Kettwig. „Das Programm steht!“ Wolfgang Kläsener, musikalischer Leiter der „Klangspur Kettwig“, ist frohen Mutes und hofft natürlich auf trockenes Wetter für die drei Veranstaltungstage am 10., 11. und 12. Juni. Chöre, Musikschüler, Ensembles, Bands, Solisten nicht nur klassischer Musikstile – sie alle präsentieren sich in der Kettwiger Altstadt. Die Besucher können von Ort zu Ort pilgern, verweilen, weitergehen.

Mit gut 250 Teilnehmern ist die siebte Klangspur um 100 Teilnehmer

gegenüber den Vorjahren gewachsen. „Das liegt an der Teilnahme des Theodor-Heuss-Gymnasiums, aber auch der Musikschüler“, freut sich Kläsener. Ebenfalls sind Kindergärten und Grundschulen dabei. Aus dem Ursprungsgedanken, dass Kettwiger etwas für Kettwiger organisieren, habe sich ein großes Festival entwickelt, das sicherlich auch Besucher aus anderen Stadtteilen Essens anlocken werde.

Apropos Kettwiger für Kettwiger: Dierk Lamm, zuständig für die Bewirtung, sucht noch Helfer für sein Café Klangspur am Samstag um

14.45 Uhr und am Sonntag um 14 Uhr im bzw. vor dem Rathaus. Auch Kuchenspenden sind weiter gefragt. „Beim letzten Mal haben sich spontan Leute für den Thekendienst gemeldet, das wäre auch diesmal toll“, sagt Kläsener. Der für Regen Plan B hat: Die Brass-Trompeter spielen dann nicht am Weberbrunnen, sondern einige Songs in der Kirche am Markt, die anderen in St. Peter.

Und am Freitag der EM-Auftakt? Das bereitet Kläsener Sorge. „Zur zweiten Halbzeit schaffen es die Besucher“, ermuntert er Musik- wie Sportinteressierte.



Grillwurst für hungrige Pilger

Glück mit dem Wetter hatten die Pilger der kath. Pfarrgemeinde St. Peter und Laurentius: In Neviges strahlte am Samstag die Sonne. Zum Marien-Wallfahrtsdom waren die gut 80 Kettwiger zu Fuß, per Rad, Bus und Auto gekommen. Nach der Messe wurde gegrillt. FOTO: A. ROTH

KOMPAKT

Dies & das

Kräuter-Delikatessen am Wegesrand

Kettwig. Der Unesco-Club Kettwig trifft sich am Freitag 10. Juni, um 15.30 Uhr im ev. Gemeindezentrum am Markt. Anke Roßmannek hält einen Vortrag über „Wildkräuter – Delikatessen am Wegesrand“. Dazu gibt es eine Verkostung. Die Referentin ist Pharmazeutisch Technische Assistentin. In ihrer Ausbildung zur zertifizierten Kräuterpädagogin vervollständigte sie ihre Erfahrung im Bereich Pflanzenwelt. Zu dem Vortrag sind Mitglieder und Gäste willkommen.

Pflegeberatung für Senioren und Angehörige

Kettwig. Stadt sowie die Kranken- und Pflegekassen beraten auch im Juni wohnortnah und trägerneutral zu den Themen Pflege und Älterwerden. Interessierte erhalten Informationen und Beratung zu Hilfs- und Unterstützungsangeboten vor Eintritt des Pflegefalls, aber auch zu allen Leistungen bei Pflegebedürftigkeit. In Kettwig findet die Seniorenberatung am Dienstag, 21. Juni, im Seniorenbegegnungszentrum statt (9 bis 12 Uhr, Bürgermeister-Fiedler-Platz 1).

BEIM NACHBARN

Kunst. Am Kant-Gymnasium in Heiligenhaus (Herzogstraße 75), mit dem das Kettwiger THG kooperiert, findet vom 15. Juni bis zum 8. Juli eine Kunstaussstellung statt. Es werden Werke aller Jahrgangsstufen aus dem Kunst- und Werkunterricht in der Mensa ausgestellt. Am 15. Juni um 18 Uhr wird die Ausstellung offiziell eröffnet. Im Anschluss findet um 19.30 Uhr das Sommerkonzert in der Aula mit den Bläser-, Streicher- und Instrumentalklassen sowie der Big Band statt (Eintritt frei).

TERMINE

APOTHEKE

Apotheke am Alfredusbad, Brede- neyer Straße 3, ☎ 0201 424433.

ARZT FÜR DEN NOTFALL

Im Notfall wenden Sie sich bitte zuerst an Ihren Hausarzt. Ist dieser nicht erreichbar, hilft die bundesweite Nummer 116117. Anrufe sind kostenlos, auch vom Handy.

FAMILIENZENTRUM

Kontakt: Das Kinder- und Familienzentrum Kettwig ist telefonisch zu erreichen unter ☎ 0175/8930002.

SCHWIMMBAD

Öffnungszeiten: Hallenbad Mittwoch von 6.30 bis 10 Uhr, Donnerstag von 6.30 bis 21 Uhr, Freitag von 6.30 bis 18 Uhr. Freibad ab 11. Juni je nach Witterung geöffnet.

BÜCHEREIEN

Stadtteilbibliothek Kettwig: Montag von 14.30 bis 18.30 Uhr; Mittwoch von 10 bis 16.30 Uhr; Donnerstag von 10 bis 16.30 Uhr; Freitag von 10 bis 16.30 Uhr.
Kath. öffentliche Büchereien: **St. Matthias** (Auf der Höhe): Mittwoch 15.30 bis 17.30 Uhr; Samstag 17.30 bis 18.30 Uhr; Sonntag 10 bis 12 Uhr.