› Gut unterhalten fühlten sich die Gäste beim Talk von Moderatorin Christiane Rüffer mit Uwe Hübner (Mitte) und Olaf Altenhain.

Großes Staunen
und gute Unterhaltung

Die dritte Staffel der **Cooking-Battle** in der VillaMedia

Es dampft und zischt, zum Erstaunen der Gäste entwickelt der Stickstoff große Nebelschwaden und gibt nach und nach „des Bergmanns feine Erbsensuppe mit Eisbeinpraline und Flusskrebsen“ frei. Koch Olaf Altenhain fährt schweres Geschütz auf, wenn es um den Titel „Showkoch des Jahres 2010“ geht. „Ich verbinde moderne Elemente aus der molekularen Küche mit dem Traditionellen der bergischen Küche“, sagt Altenhain, der in der Elfringhauser Schweiz den Landgasthof Auf dem Brink betreibt.

Der Kampf um den Titel

In der VillaMedia traten beim Cooking Battle 2010 zehn Köche aus dem Bergischen gegeneinander an, kämpften um die Gaumengunst der Besucher. Für die meisten Köche war dies eine völlig neue Erfahrung: In einer Showküche zu kochen, während diverse Kameras nicht nur das Geschehen auf der Bühne filmen, sondern auch Bilder aus dem Backstage-Bereich übertragen, in dem das Team des Küchenchefs das Essen für die 120 Gäste vorbereitete.

Olaf Altenhain stellte im September seine Kochkünste unter Beweis. Beim Hauptgang, dem Bürgermeisterstück vom westfälischen Weideochsen in Zwiebelluft, ging ihm Hitparaden-Moderator Uwe Hübner zur Hand, der beim Kochen über die Frisuren und Farben der 80er Jahre plauderte. RTL-Formel-1-Reporter Felix Görner half anschließend beim Herstellen der Eisbeinpraline. Die neue und zugleich traditionelle Küche von Olaf Altenhain begeisterte auch die Zuschauer, die sich das Vier-Gänge Menü schmecken ließen. Gabriele Sisting vom Küchenpartner Sisting half schließlich beim Dessert, dem „Armen Ritter mit Nougatkern“, und durfte die Aprikosen flambieren. Neben Gaumenfreuden gab es an diesem Abend auch etwas ganz Besonderes zu bestaunen – einen Ausschnitt aus Deutschlands spektakulärster Dinner-Show: Zwei Artisten jonglierten im Dunkeln mit beleuchteten Bällen und Kegeln – da waren sich alle einig: die Show „Elements“ in der VillaMedia will sich keiner entgehen lassen!

› Großes Staunen rief ein Ausschnitt aus der neuen spektakulären Dinner-Show „Elements“ hervor.

› Etwas ungewöhnliche Demonstration: André Wieberg, Christiane Rüffer – und ein Kalbsstück…

Hautnahe Küchenkunde

„Schön, dass Sie etwas Rückenfreies anhaben“, freute sich André Wieberg, der Koch der proviel GmbH, der beim Oktober-Battle-Abend Moderatorin Christiane Rüffer bat, dem Publikum ihre Kehrseite zu präsentieren. An ihrem Rücken präsentierte er anschaulich die ursprüngliche Herkunft des Kalbsstücks, das als Geräuchertes und Geschmortes auf Roggenbrotknödel mit Möhrchen zum Hauptgang serviert werden sollte (Foto links). Wieberg ist der erste Koch der Cooking Battles ohne eigenes Restaurant. Denn streng genommen ist das proviel-Casino in der Farbmühle ja „nur“ ein Betriebsrestaurant, gilt aber unter den Wuppertalern schon länger als Geheimtipp in Sachen Mittagessen, denn hier ist jeder willkommen, der mittags ein günstiges und doch leckeres Menü sucht. „Ich achte auf frische und regionale Produkte“, erklärt Andre Wieberg, der nicht nur Koch, sondern auch gelernter Pädagoge ist. Mit seiner ruhigen und unkomplizierten Art begeisterte er das Publikum und stellte zum Beispiel mit seinem Butternut-Kürbis-Süppchen mit Garnelenbulette unter Beweis, wie vielseitig und qualitativ hochwertig „Kantinenküche“ sein kann. Mit ihm kochte der Wuppertaler Musical-Star Patrick Stahnke, der nicht nur fleißig Möhrchen schnitt, sondern auch mit seiner Gesangseinlage „Das ist die Stunde“ aus „Jekyll&Hyde“ begeisterte. Danach sammelte Stahnke mit Co-Moderator Frank Krieger noch für einen guten Zweck: den Bergischen Kinderhospizdienst der Caritas. „Das ist eine ganz wichtige Arbeit“, lobt Stahnke und verkaufte Lose für die abendliche Tombola, bei der es immer tolle Gewinne gibt, von der exklusiven Uhr bis zum Pokerabend.

› Felix Görner greift konzentriert Olaf Altenhains Anweisungen auf.

Lothar Nocke vom Frischepartner Metro konnte sich unterdessen schon von seinem Einsatz als Gastkoch erholen, er musste den Zander filetieren. „Das war viel einfacher als der Papageienfisch, den ich mal entschuppen musste“, scherzte der küchenerfahrene Metro-Mann.

› Patrick Stahnke bemüht sich um die Vorspeise...

Lob von der Jury

Last but not least ging im November dann Philipp Wolter in die Showküche und überzeugte mit einem exquisiten Vier-Gang-Menü. „Die Rehkeule ist so zart und wirklich gut gelungen“, lobt Jurychefin Simone Arlt von Brillen Arlt. Die erfahrene Hobbyköchin warf als „Unparteiische“ ein besonders aufmerksames Auge auf die Leistungen der jeweiligen Showköche. Zusammen mit dem Publikum bewertete sie Geschmack, Optik des Essens, aber auch die Showqualitäten der Männer, die um den Titel „Showkoch 2010“ kämpfen.
Wolter hatte die weiteste Anreise: sein Landhaus Spatzenhof liegt in Wermelskirchen und bietet direkt zwei Restaurants: die á la carte-Küche des Landhauses und die Feinschmecker-Menüs im Gourmet-Restaurant „Clara von Krüger“. Es gab Kalbstafelspitzsülze und gebratenes Dorschfilet mit Blutwurststrudel. Besonders punkten konnte der 37-jährige Wolter mit der Rehkeule im Brotmantel. „Reh gibt es bei uns nur frisch und aus den heimischen Wäldern“, verriet Philipp Wolter. Ihm kommen nur hochwertige Produkte auf den Teller, von deren Herkunft er auch überzeugt ist.
Beim „Zweierlei von der Williamsbirne“ half ihm Hans-Christian Eckhardt, Geschäftsführer von „Gärten Eckhardt“, der beim Birnen schälen nicht nur unter Beweis stellte, dass er selbst fern ab der Gartenarbeit ein Handwerksprofi ist, sondern auch den Entertainer in sich entdeckte. Auf Zuruf aus dem Publikum dekorierte er den Dessertteller mit persönlicher Schokoladengravur – aber weil der Nachtisch dann so gut schmeckte, ließ der so bedachte Thomas Golatta von Netzkern den

› Jury-Chefin Simone Arlt, hier im Gespräch mit Co-Moderator Frank Krieger, war sehr angetan.

› ...und Lothar Nocke um das Hauptgericht.

› In freudiger Erwartung auf einen vergnüglichen Abend: Carmen und Bernd Schellenbeck, Violetta Sonntag, Andreas Meier, Carmen Rode, Barbara und Wolfgang Sopp (v.l.n.r.)

mit Namen versehenen Teller schnell verschwinden, um zusätzlich noch seine reguläre Portion abgreifen zu können. „Einfach zu lecker“, gab er verschmitzt zu.
Auch Showkoch Philipp Wolter hatte einen prominenten Helfer, der ihm bereitwillig zur Hand ging: Den fernseherfahrenen Streetworker Thomas Sonnenburg, bekannt aus Deutschlands erfolgreichster Reality-Doku „Die Ausreißer – Der Weg zurück“. Sonnenburg gab zu: „Ich esse leidenschaftlich gerne, aber in der Küche fühle ich mich nicht zu Hause“. Doch Philipp Wolter, ganz Küchenchef, wusste auch den Promi in die Küchenarbeit einzuspannen.

Die wahren Schätze gehören in den Tresor

In der VillaMedia wurde aber nicht nur der beste Showkoch gesucht, sondern auch der beste Weinexperte. Auch er stellte sich dem Urteil der Jury und der Gäste. Friedl Lapinski suchte in dieser Staffel gemeinsam mit seinen Mitarbeitern den passenden Wein zu jedem einzelnen Gang. Kenntnisreich erklärte er, worauf die Gäste bei der Weinauswahl achten sollten und fand in spannenden Anekdoten immer die passende Geschichte zu Wein und Essen. Seine wertvollsten Weine bewahrt Lampinski im ehemaligen Sparkassen-Tresor in Cronenberg auf, seiner Dependance zum Hauptgeschäft an der Düsseldorfer Straße. „Und zu einem guten Wein gehört das richtige Wasser“, erklärt Experte Thorsten Henkels von der Haaner Felsenquelle und empfiehlt zu Rotweinen ein stilles Mineralwasser. Natürlich am besten aus der Region, das schmeckt nicht nur besser, sondern sichert auch heimische Arbeitsplätze... ■

FOTOS | BETTINA OSSWALD

Infos und Tickets zu mehr als zehn verschiedenen und spannenden Dinnershows in der VillaMedia erhalten Sie hier: www.villamedia-eventlocation.de und bei der Hotline: 0202/2427-450

› Die Kamera schaut Andreas Doevenspeck über die Schulter.

› Philip Wolter...

› ...und Thomas Sonnenburg in Aktion.

„Zwischen Tradition und Innovation“

Olaf Altenhain setzt auf heimische Zutaten und eine „neue“ Küche

Seit über 180 Jahren ist der Landgasthof Auf dem Brink in Familienhand. Mitten in Gennebreck, am Tor zur schönen Elfringhauser Schweiz, laden Familie Altenhain und ihre Mitarbeiter in ihren Landgasthof.
Betritt man das Haus, so spürt man: Die Zeit ist relativ, und hier konzentriert man sich auf das Wesentliche. Schon im 19. Jahrhundert war der am alten Kohleweg vom Ruhrgebiet ins Bergische Land gelegene Gasthof ein beliebtes Ausflugslokal. Viele Barmer und Elberfelder Familien waren und sind damals wie heute gerne hier zu Gast. Olaf Altenhain hatte schon bei Berthold Siber und in einem der besten Restaurants in Amerika, der „Quilted Giraffe“, gearbeitet, bevor er den Traditionsgasthof von seinen Eltern übernahm. „Wir bieten eine innovative, frische deutsche Küche“, sagt der Küchenchef. Ob Karamell-Sardellen auf Quellbrot, gekrusteter Schweinebauch vom Landschwein, Kabeljau auf Möhren-Kartoffelstampf, Blutwurstravioli mit Salbeibutter oder warmer Salat von Rosenkohlblättern mit Roter Bete – der Landgasthof Auf dem Brink setzt auf regionale Produkte, kauft gerne bei Biohöfen und informiert vorbildlich auf seiner Homepage nicht nur über die Herkunft seiner Waren, sondern auch über regelmäßige Aktionen. Gaumenschmaus mit Ohrenweiden – genussvolle Musikabende, molekulare Kochevents –, das sind moderierte Zwölf-Gang-Menues in einer spannenden Symbiose von bergisch-westfälischer Regionalküche und molekularer Avantgarde-Küche – und bald wird sich auch wieder das Menue-Karussell auf dem Brink drehen – ein Beispiel dafür, dass guter Geschmack nicht immer eine Frage des Preises ist.

Wie ganz selbstverständlich findet man hier in der Landhausküche neben den Weckgläsern und den 14 Tage eingelegten Sauerbraten, Flüssigstickstoff, Bunsenbrenner und Tropftrichter. Dabei geht es Olaf Altenhain – so bodenständig, so aufgeschlossen ist er auch –, darum, seine Gäste mit neuen Gaumenfreuden zu begeistern. „Bei aller Innovation“, erklärt Altenhain, „geht es mir nicht um den Zeitgeist, sondern darum, dass sich die kulinarische Zukunft aus der Tradition heraus entwickelt – nur wenn sich Werte verändern, können sie bewahrt werden.“ Geschmacksverstärker suchen Sie deshalb auf dem Brink vergebens – dafür gibt es aufgeschlossene, ehrliche Bergische Küche zu entdecken und zu genießen.

› Olaf Altenhein und seine Küchenbrigade bieten eine spannende Symbiose von bergisch-westfälischer Regional- und molekularer Avantgarde-Küche.

Landgasthof Auf dem Brink
Elberfelder Straße 100
45549 Sprockhövel
Tel: 0202 / 25 26 20
www.auf-dem-brink.de

Öffnungszeiten:

Samstag, Sonntag und Feiertag:
ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche

Montag, Donnerstag, und Freitag:
ab 16 Uhr geöffnet, ab 17.30 Uhr warme Küche

Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag

Für Gesellschaften ab 20 Personen sind wir gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten für Sie da.

Frische, Qualität und das für wenig Geld

André Wieberg ist mehr als ein Koch

Bei ihm können die Wuppertaler gut und günstig essen: für vier Euro – ein Glas Wasser inklusive. Koch André Wieberg bereitet mehr als 400 Essen täglich zu. Vom Schweinegulasch über die Bratwurst bis zur Gänsekeule ist alles dabei. Das Betriebsrestaurant der proviel gGmbH am Arrenberg war schon länger ein Geheimtipp in Sachen Mittagsmenü, denn hier sind nicht nur die Beschäftigten herzlich eingeladen, hier darf jeder mitschlemmen. Gleiches gilt für den neuen Standort an der Farbmühle. Hier arbeiten André Wieberg und sein Team jeden Tag für Mitarbeiter und Besucher.

Es gibt täglich wechselnde Menüs für den kleinen und großen Hunger. Der Koch setzt in der Küche auf Transparenz: Den Köchen und Helfern über die Schulter zu blicken, ist durch die großen Glasscheiben jederzeit möglich. „Besonders wichtig sind mir frische Produkte aus der Region“, sagt Wieberg, der neben dem offenen Mittagstisch abends auch Firmen im proviel-Casino bewirtet.

Seine Mitarbeiter loben das Arbeiten im Team: „Wir lachen viel, es ist eine herzliche Atmosphäre“, sagt ein Mitarbeiter. Durch seine intensive Arbeit mit den Menschen bei proviel ist André Wieberg ja auch viel mehr als ein Küchenchef – er ist Ansprechpartner und Freund. Der gelernte Pädagoge hat schon immer gern gekocht – vor vier Jahren sein Hobby zum Beruf gemacht und die Küchenleitung bei proviel übernommen.

proviel wurde vor 16 Jahren in Wuppertal gegründet und hilft psychisch kranken Menschen bei der Wiedereingliederung ins Berufsleben. Zu Beginn gab es 60 Mitarbeiter, heute sind es an beiden Standorten im Tal schon rund 500 – proviel montiert unter anderem die bekannten Puky-Roller.

› Das von André Wieberg geführte proviel-Casino steht jedermann offen.

proviel

proviel Casino
Farbmühle 13
42285 Wuppertal

Öffnungszeiten:
Frühstück von 9 Uhr bis 11 Uhr
Mittagstisch von 12.30 Uhr bis 14 Uhr

Die aktuelle Speisekarte finden Sie online unter proviel.eu

„Geschichte trifft Gastronomie“

Tanja und **Philipp Wolter** kochen in einem alten Kinderheim

› Der Spatzenhof von Tanja und Philipp Wolter bietet vier völlig verschiedene Speiseräume.

1913 erbaut als Kinderheim, hat der Spatzenhof eine bewegte Geschichte. Das ehrwürdige Gemäuer war Erholungsheim, Pension und Hotel, schlummerte aber in den letzten Jahren einen Dornröschen-Schlaf. Wachgeküsst wurde es von zwei idealistischen Investoren: Wolfgang und Elke Schmitz-Heinen haben sich an eine Kernsanierung und liebevolle Restaurierung gewagt und das neue Landhaus Spatzenhof geschaffen. Jetzt bewirten Wolter und seine Frau Tanja den Spatzenhof gemeinsam. Hier können Sie direkt dreifach genießen: In „Gunda’s Zwitscherstube“ gibt es an der urigen Bar einen leckeren Aperitif oder ein frisch gezapftes Bier. Im Landhaus-Restaurant serviert der Chef vom Wiener Schnitzel bis zum Zanderfilet alles, was das Herz begehrt. Sie speisen in den alten Räumen des ehemaligen Kinderheims, die Sie mit auf eine kleine Zeitreise nehmen – ein Essen in der Alten Küche, der Büßerecke oder der Besenkammer ist ein besonderes Erlebnis! 65 Plätze bietet das á la carte-Restaurant.

Richtig Exquisites gibt es im Salon der Freifrau Clara von Krüger. Die Gründerin des Kinderheims von 1913 ist Namenspatin für das Feinschmecker Restaurant „Clara von Krüger – Feines Speisen“. Hier kredenzt Philipp Wolter Milchkalbstafelspitz, Froschschenkel, Taubenbrust und Makrele. Manchmal steht auch Reh auf der Karte, „aber nur wenn der Jäger in den umliegenden Wälder auch eins erwischt“, schmunzelt Wolter. Ihm sind regionale Küche ebenso wichtig wie verantwortungsbewusste Tierhaltung. Auf der großzügigen Terrasse können die Gäste auch im Freien dinieren. Wer bei Tanja und Philipp Wolter speisen möchte, sollte auf jeden Fall auch Zeit für die Umgebung mit einplanen: Das Landhaus Spatzenhaus liegt idyllisch inmitten von Wäldern und Wiesen, ist aber nur wenige Minuten von Wermelskirchen entfernt.

LANDHAUS SPATZENHOF

Landhaus Spatzenhof
Süppelbach 11
42929 Wermelskirchen
Tel. 02196 / 975 9 0
www.landhaus-spatzenhof.de

Öffnungszeiten:
Montags bis Sonntag
12 bis 14 Uhr und
18 bis 22 Uhr
warme Küche.
14 bis 18 Uhr
Kaffee und Kuchen
(Vesperkarte)