



bel-Chili-Marmelade, gegrilltes Gemüse und Kartoffel-Koriander-Püree. Für das Gemüse schneiden war an dieser Stelle Friedhelm Steinhaus – weder verwandt noch verschwägert mit dem Showkoch – zuständig. Der Chef einer Remscheider Fruchtkonservenfirma gab zu, dass bei ihm zu Hause das Essen nicht selten aus der Dose kommt. Nichtsdestotrotz gelang ihm das Schneiden der Paprika unfallfrei, und mit seiner humorvollen Art unterhielt er die Gäste glänzend. Zum Dessert gab es Hilfe von Alf Dahl aus der Marketingabteilung der Bergischen Krankenkasse. Er war an dem Abend Gast der Firma „netzern“. Seine Aufgabe: Erdbeeren klein schneiden für die Terrine von Joghurt und Limette an einem Salat von frischen Erdbeeren und Minze. Und während er so vor sich hin schnitt, nutzte er die Gunst der Stunde und wies die jungen Damen im Saal darauf hin, dass er noch Single sei...

■ **Friedhelm Steinhaus:** Wie man Gurken schneidet, das weiß auch der Remscheider Namensvetter des Solinger Show-Kochs Thorsten Steinhaus.

Jurychefin Simone Arlt sah am Ende des Abends dann rundum zufrieden aus: Thorsten Steinhaus bescheinigte sie, dass er im Verlauf der Show immer unterhaltsamer geworden sei. Und geschmeckt hatte es ihr sowieso.

In der vierten Staffel bewies Klaus Neumann ein hervorragendes Händchen – oder besser – einen hervorragenden Gaumen für den passenden Wein. Der Inhaber von „Selctio Vin“ am Westfalenweg schwört im Moment auf die deutschen Weißweine und präsentierte davon verschiedene zu den Menüs der Showköche. Die Gäste waren begeistert. Vor eine schwierige Aufgabe wurde der gelernte Koch und Weinexperte Klaus Neumann von Showkoch Sascha Koßmann gestellt. In seinem Menü benutzte der junge Chefkoch aus dem Inter-city Hotel so viele verschiedene Geschmacksrichtungen, dass die Wahl für den passenden Wein nicht einfach war, Klaus Neumann aber dennoch gelang.

Gambas Carabinero mit Nougat auf Thaispargel, Brunoise von Kraut und Rüben mit Entenleber, Jakobsmuschel auf Trüffelkartoffelchips – so exotisch klang und ►



Nudeln aus Tafelspitzsud?!

Cooking Battle: Die Spitzenköche des Bergischen Landes geben alles – im Wettkampf um die Krone

„Zufriedene Gäste, zufriedene Köche, zufriedene Partner: Das Cooking Battle war ein voller Erfolg. Und wir machen weiter!“ VillaMedia-Chef und Cooking-Battle-Erfinder Jörg Heynkes schaut zufrieden und stolz drein. Sein Konzept ist aufgegangen: Leckerer Essen, guter Wein und Tipps und Tricks vom Profikoch auf der Bühne – diese Kombination hat in den vergangenen Monaten viele Gäste aus dem Bergischen Land in die VillaMedia am Arrenberg gezogen. Im Rahmen einer unterhaltsamen Live-Kochshow sind zwölf Spitzenköche aus Wuppertal und Umgebung in die Schlacht gezogen. Sie alle wollen am Ende den Titel „Bester Showkoch im Bergischen Land“. Im September soll er gekürt werden.

Wer es tatsächlich wird, das haben dann die Gäste entschieden. Denn sie verteilten an jedem der Cooking-Battle-Abende Noten für den Geschmack und die Optik des Vier-Gänge-Menüs, das der Showkoch vor ihren Augen gezaubert hat. Auch die Showqualitäten des Kochs sollten bewertet werden. Im stilvoll hergerichteten Festsaal der VillaMedia saß an allen Cooking-Battle-Abenden auch eine unabhängige Jury. Simone

Arlt von Brillen Arlt hatte den Chefsessel in der Jury übernommen. Die begeisterte Hobbyköchin hatte ganz klare Vorstellungen von dem, was die Köche leisten sollten, um von ihr die volle Punktzahl zu bekommen: Die sympathische Jurychefin wollte richtig gut essen, dabei aber auch vor allem unterhalten werden und Tipps und Tricks von den Profiköchen mit nach Hause nehmen.



■ **Alf Dahl:** Ein guter Tropfen verfeinert das Dessert.

Allein schon der Blick auf die Menükarten ließ bei den Gästen von Thorsten Steinhaus das Wasser im Mund zusammenlaufen: Eine Praline vom Spargel, gefüllt mit Hummer auf einem Schaum von Flusskrebse – der Chefkoch im Steinhaus im Alten Bahnhof in Solingen setzte auf Meerestiere bei seinem zweiten Gang. Zum Hauptgang präsentierte Steinhaus die für sein Restaurant typische saisonale Küche mit euroasiatischen Einflüssen: Rosa gebratenes Lammkarree auf einer Zwie-

■ „Selectio Vin“-Chef Klaus Neumann (l.) sorgte bei der vierten Cooking Battle-Staffel für die passenden Weine, Intercity-Hoteldirektor Hans Joachim Oetmeier (r.) im Mai für den Koch: Sein Küchenchef Sascha Koßmann.



schmeckte auch Koßmanns zweiter Gang. Jurychefin Simone Arlt ging ihm dabei zur Hand. Damit ihr hübsches pinkes Kostüm, das farblich perfekt auf ihre Brille abgestimmt war, nicht litt, legte ihr Moderatorin Yvonne Peterwerth die beliebte Cooking-Battle-Schürze um. Die Jurychefin ließ sich jeden Handgriff vom Showkoch erklären und bewies, dass sie selber auch Ahnung vom Kochen hat. Sascha Koßmann zeigte an seinem Abend Künste der Molekularküche. Er hatte eine Art „Gastro-Chemie-Baukasten“ mitgebracht. Gastkoch Jürgen Hardt durfte sich beim Hauptgang daran



probieren. Der Wuppertaler CDU-Chef und Leiter der Unternehmenskommunikation von Vorwerk sollte aus Tafelspitzsud Nudeln machen. Mit Hilfe einer Spritze wurde die Tafelspitzsud-Masse in mit Kalzium versetztes Wasser gespritzt. Ein schwieriges Experiment, das erst im dritten Anlauf gelang. Für Gastkoch Frank von den Steinen, Inhaber des Cronenberger Backhaus, hatte es da leichter. Seine Aufgabe beim Dessert: Rühren. Sascha Koßmann versetzte die Gäste mit seinem Nachtisch nicht nur in Verückung, sondern auch in Jahrmarktstimmung: Milchcremeriegel „Mars“-Style mit Popcornsorbet, Mango-Zuckerwatte und Passionsfrucht-Coulis, Cheese-Cake-Brûlée. Seine kleine Tochter hatte ihn bei dieser Kreation inspiriert. Dass die richtige Weinauswahl für ein gelungenes Vier-Gänge-Menü fundamental ist, wissen die meisten. Dass auch das Wasser bewusst gewählt sein will, erfuhren die



■ Gut gelaunt am Jury-Tisch: Simone Arlt mit Frank und Susanne von den Steinen vom Cronenberger Backhaus

■ Da staunt auch ein experimentierfreudiger Koch wie Sascha Koßmann, was ein Politprofi wie Jürgen Hardt alles aus dem Ärmel zaubern kann.

■ Die humorige Entdeckung des Scarpati-Abends: Manfred Sanden



Gäste des Cooking Battle von Wasserexperte Thorsten Henkels von der Haaner Felsenquelle. Für überaus zufriedene Gäste sorgte auch Benaissa Charrak: Das Haus Scarpati, in dem er Sous-Chef ist, ist bekannt für seine neu-internationale Küche auf höchstem Niveau. Gnocchi, Salsiccia und mediterrane Kräuter ließen aber auch am Cooking-Battle-Abend den Hang zur italienischen Küche klar erkennen. Andreas Pauksch, Abteilungsleiter der Nationalbank in Wuppertal, half dem sympathischen Showkoch beim Gnocchi-Teig kneten und formen. Dabei wurden bei dem netten Gastkoch Erinnerungen an den Sandkasten wach.

Gabriele Römer, Inhaberin der Haaner Felsenquelle, plauderte über ihr 100. Firmenjubiläum, während sie professionell das Rinderfilet tranchierte und dann in den von Benaissa Charrak in höchster Geschwindigkeit zerhackten Kräutern wälzte. Für einen tobenden Saal sorgte Gastkoch Dr. Manfred Sanden. Der bekannte Wuppertaler Rechtsanwalt war an dem Abend Gast der Mercedes-Benz-Niederlassung. Ein frecher Spruch folgte dem nächsten, bis Moderatorin Yvonne Peterwerth charmant fragte, ob es vielleicht viel leckeren Wein am Mercedes-Tisch gegeben habe. Auf ihre „Anweisung“, er solle die Rhabarberstange doch ein bisschen „mehr mit Liebe“ zerkleinern, bemerkte Dr. Manfred Sanden, bisher habe er gedacht, Liebe passiere woanders und nicht in der Küche... Ein besonderer Abend war es für Thomas Golatta von „netz kern“ und den Weinexper-

■ Auch an der Messer-Bank zu Hause: Nationalbank-Abteilungsleiter Andreas Pauksch mit Scarpati-Sous-Chef Benaissa Charrak



Fotos | bettina osswald



ten Klaus Neumann. Die beiden feierten Geburtstag und bekamen neben einem digitalen Feuerwerk an den Wänden der VillaMedia ein Geburtstagsständchen von Marilyn Monroe (Schauspielerinnen Steffi Pütz aus dem TiC). Statt „Happy Birthday, Mr. President“ hieß es: „Happy Birthday, Klaus und Thomas“. Die Stimmung war inzwischen so gut, dass der ganze Saal mitsang. Für den krönenden Abschluss des Menüs sorgte an den Cooking-Battle-Abenden Bonnie Zichtema. Er ist Chef der „Casita del tabaco“ in Gevelsberg. Dort bietet er die verschiedensten Zigarren-Sorten an. Auf der Bühne in der VillaMedia erklärte der leidenschaftliche Zigarrenraucher, woran man eine gute Zigarre erkennt und präsentierte einige ausgefallene Modelle – wie die neue „Playboy“-Zigarre, auf deren schwarzer Verpackung das typische „Playboy“-Häschen prangt.

■ „Cronenbergs Marilyn Monroe“ Steffi Pütz hauchte den Geburtstagskindern des Abends, Klaus Neumann und „netz kern“-Geschäftsführer Thomas Golatta, ein anregendes „Happy Birthday“ ins Mikrophon.

Anfang September findet im Rahmen eines großartigen Gala-Events die Siegerehrung des besten Showkochs im Bergischen Land statt. Dann werden auch die zwölf Teilnehmer der nächsten Cooking-Battle-Runde vorgestellt. Los geht's dann im Januar 2010 mit der ersten Show im neuen Jahr!

„Es fährt kein Zug...“

Im ehemaligen Solinger Bahnhof kreiert **Thorsten Steinhaus** kulinarische Köstlichkeiten



■ **Thorsten Steinhaus** ist der Küchenchef in einem „Bahnhofsrestaurant“ ganz anderer Art.

Im zarten Alter von vier Jahren war für Thorsten Steinhaus schon klar: Ich will Koch werden. Dass sein Kindertraum wahr wurde, dafür sorgte der 1968 geborene Mann selbst. Thorsten Steinhaus lernte im Restaurant Dillertal in Bruchhausen-Vilsen. Und ließ sich zum Koch, Hotelbetriebswirt und Küchenmeister ausbilden. In Hotels in Köln und Karlsruhe sammelte er weitere Erfahrungen. Als besonders spannende Station in seinem Berufsleben erwies sich „Die Ente vom Lehel“. Steinhaus denkt gerne an die Zeit in dem Zwei-Sterne-Restaurant des bekannten Kochs und Veranstaltungsmanagers Hans Peter Wodarz zurück. Wodarz hat die Show „Pomp duck and circumstance“ kreiert. Seit Mai 2006 verwöhnt Thorsten Steinhaus seine Gäste im Herzen Solingens –

im Alten Bahnhof. Noch immer kommt es vor, dass Bahnreisende im Steinhaus landen und dort bei einem Kaffee auf ihren Zug warten wollen. Dabei hält schon seit ein paar Jahren kein Zug mehr in dem ehemaligen Hauptbahnhof Solingens...

Egal ob Candlelight Dinner, Tagung oder Event. Egal ob 10, 100 oder 500 Gäste. Die stilvolle Location bietet Räumlichkeiten für jeden Anlass. Die alten Bahnhofshallen versprühen Charme und machen das Restaurant zu einem ganz besonderen Ort. Im Sommer lädt der Paulaner Biergarten an der Korkenziehertrasse zum Verweilen ein.



In Steinhaus' Küche sind euroasiatische Einflüsse unverkennbar. Die Karte wechselt wöchentlich, die kreativen Gerichte werden der Saison angepasst. Im Frühjahr dürfen die Gäste dann dementsprechend Spargel genießen. Im Herbst kreiert Steinhaus Gerichte mit Pfifferlingen und Wild.



Steinhaus im Alten Bahnhof
Bahnhofstr. 15
42651 Solingen

Tel.: (0212) 224 70 71

www.steinhaus-bahnhof.de

Öffnungszeiten:
Täglich von 11 bis 24 Uhr

Küchenzeiten von
11.30 bis 14.30 Uhr
und 18 bis 22 Uhr

Statt Algebra

Sascha Koßmann ist ein versierter Kenner der Molekularküche

Ich hatte die Wahl zwischen Mathe und Hauswirtschaftslehre – da habe ich Hauswirtschaft gewählt.“ So einfach kann es manchmal sein. Sascha Koßmann, gebürtiger Baske, aufgewachsen in Leverkusen, erzählt mit einem Augenzwinkern, wieso er Koch geworden ist. In der Küche kann er seine Kreativität ausleben. Und davon hat er viel zu bieten.

Im „Hyatt“ in Köln hat Koßmann sich zum Koch ausbilden lassen. In Marbella arbeitet er in einem Hotel als Jungkoch, das „Schiffchen“ und das „Hummerstübchen“ in Düsseldorf sind weitere Stationen auf seinem Berufsweg. Auch in Häusern in Berlin und Leverkusen verwöhnt er die Gaumen seiner Gäste. Die Molekularküche hat es ihm mittlerweile angetan. Und so sitzt er nicht selten mit seinen Mitarbeitern in der Küche des Intercity Hotels am Döppersberg zusammen und experimentiert herum. Kreiert neue Gerichte, mischt verschiedene Geschmäcker, probiert, verwirft die Idee oder aber arbeitet sie weiter



■ **Sascha Koßmann**, hier mit **Cooking-Battle-Jury-Chefin Simone Arlt**, erfindet im Intercity-Hotel auf Wunsch ganz ungewöhnliche Überraschungen.

aus. Es kommt auch schon mal vor, dass ihn seine kleine Tochter inspiriert, neue – vor allem süße – Gerichte zu erfinden. Über fünf Jahre hatte sich Sascha Koßmann jedes Jahr aufs Neue für ein Praktikum im „elBulli“ beworben. Ferran Adrià – der Mitbegründer der Molekularküche – betreibt seit 1984 das bekannte Restaurant an der Costa Brava. Er gilt als einer der einflussreichsten Köche der Gegenwart. Jedes Jahr erhält Adrià 1.500 Bewerbungen von Köchen aus aller Welt, von denen nur 35 ausgewählt werden. Einer davon ist Sascha Koßmann gewesen. „Ich bin denen wahrscheinlich mit meiner alljährlichen Bewerbung so auf die Nerven gegangen, die mussten mich nehmen“, sagt Sascha Koßmann schmunzelnd, aber nicht ganz ohne

Stolz. Fünf Monate durfte er im „elBulli“ arbeiten. Geld dafür gab es nicht – stattdessen eine unbezahlbare Erfahrung für die Karriere als Koch. Sascha Koßmann ist seit Ende Dezember 2007 Chef im Intercity Hotel. Dort in der Küche geht es im Sinne der Restaurantgäste etwas solider zu als bei „elBulli“. Mit Blick auf Schwebebahn und Döppersberg genießen sie gute, bodenständige Küche, von der Sascha Koßmann natürlich auch was versteht. Vor allem Geschäftsreisende oder Künstler, die im nahgelegenen Rex-Theater oder in der Historischen Stadhalle auftreten, sind zu Gast im Intercity Hotel. Immer häufiger kommen aber auch Touristen – vornehmlich aus Holland, die von Wuppertal aus das Bergische Land erkunden und sich von Sascha Koßmanns Küche stärken lassen. Allerdings: Wenn der junge Chefkoch für experimentierfreudige Gesellschaften kocht, die das Intercity Hotel als Ort für ihre Feierlichkeiten gewählt haben, dann greift er auch gerne in der sonst so bodenständigen Hotelküche in seinen Gastro-Chemiebaukasten und zeigt Künste aus der Molekularküche.

Intercity Hotel

Fleming's Brasserie
& Wine Bar
Döppersberg 50
42103 Wuppertal

Tel.: (0202) 43060

www.intercityhotel.com

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag:
6 bis 10 Uhr
und 12 bis 22 Uhr
Samstag, Sonntag
und feiertags:
7 bis 11 Uhr
und 12 bis 22 Uhr



Eine kulinarische Institution

Seit 30 Jahren gibt **Mohammed Cherrak** in der Küche des Restaurants Scarpati den Ton an

In einer wunderschönen alten Jugendstilvilla in Vohwinkel liegt eines der besten Restaurants Wuppertals: Das „Scarpati“. 1982 haben die Eheleute Roswitha und Aniello Scarpati das Haus übernommen. Es wurde restauriert und angebaut. Und es entstand ein edles Ensemble aus Restaurant, Trattoria (für Raucher), Küche, Hotel und Banketträumen.

In der Trattoria gibt es vornehmlich kleinere Gerichte, im eleganten Restaurant genießen die Gäste mehrgängige Menüs, flankiert von besten Weinen vornehmlich aus Italien und Frankreich. Im Sommer ist die Terrasse der ideale Ort, um zu schlemmen.



■ **Benaissa Charrak** erfreut seit Jahrzehnten die Gäste im denkmalgeschützten Ambiente des Restaurants „Scarpati“.

Auch wenn es nahe liegt, rein italienische Küche bekommen die Gäste hier nicht. Hausherr Aniello Scarpati will die Gäste mit „neu-internationaler Küche auf höchstem Niveau“ verwöhnen, mit mediterranen Einflüssen.

Die Eheleute Scarpati führen ein Leben zwischen San Remo und Wuppertal. Direkt am ligurischen Meer genießen sie das dolce vita. Und einmal in der Woche kommt Aniello Scarpati nach Wuppertal, schaut nach dem Rechten, vergewissert sich, dass alles läuft.



Das Team im „Scarpati“ ist ein eingeschworenes und schon seit Jahrzehnten gemeinsam im Einsatz. Wer schon einmal dort war, weiß es: An der Tür wird man charmant von Jörg Speck empfangen.

In der Küche steht Chefkoch Mohammed Cherrak mit seiner Crew. Schon seit mehr als 30 Jahren steht er an den Töpfen im „Scarpati“. In der Zeit, als das „Scarpati“ noch im Schloss Lüntenbeck war, hat er dort angefangen und ist dem Haus seitdem treu geblieben. Immer mal wieder holt Aniello Scarpati Spitzenköche aus anderen Regionen und Ländern in sein Haus an der Scheffelstraße. Darunter auch Sterneköche, mit denen Mohammed Cherrak und sein Sous-Chef Benaissa Charrak zusammengearbeitet haben. Zahlreiche Auszeichnungen sprechen für sich.

SCARPATI

SCARPATI
Scheffelstraße 41
42327 Wuppertal
Tel.: (0202) 78 40 74
Fax: (0202) 78 98 28
E-Mail: Info@Scarpati.de

Öffnungszeiten:
12 bis 15 Uhr,
Küche bis 14.30 Uhr

18 bis 24 Uhr,
Küche bis 22.30 Uhr

Montags außer im
Dezember geschlossen

Hotel täglich
6.30 bis 24 Uhr

