

# Gänse-Carpaccio, Hubschrauber, eilige

Im „Haus Stemberg“ ergänzt Regionales die Haute Cuisine. Die Inhaber kombinieren auch sonst sehr gerne.

Ingo Reich  
Velbert-Nevigés

Walter Stemberg ist Gastgeber aus Leidenschaft. Der 58-Jährige nimmt - wann immer möglich - die telefonischen Tischbestellungen für den Familienbetrieb „Haus Stemberg“ in Velbert persönlich entgegen. Das ist für ihn genauso selbstverständlich wie die Begrüßung der Gäste, für die zunächst der Chef selbst, Gattin Petra oder Sohn Sascha zuständig sind.

„Man muss gerne Gastgeber sein, sonst hat man seinen Beruf verfehlt“, sagt der vielfach ausgezeichnete Gastro-Unternehmer aus dem Bergischen Land, dessen Markenzeichen der gezwirbelte Schnurrbart ist. „Viele Konkurrenten haben diese Aufgabe nicht mehr wahrgenommen und sind verschwunden“, sagt Walter Stemberg, der auf mehr als 30 Jahre Berufserfahrung in einem beinhalten Geschäft zurückblicken kann. 1975 hat er die seit 1864 bestehende Gastronomie in vierter Generation übernommen. Der 30-jährige Sohn Sascha, der vom Vater bereits den Part des Küchenchefs übertragen bekam, steht schon parat, den Betrieb in fünfter Generation fortzuführen.

## „Stemberg & Stemberg“ lautet der Name der neuen Firma

Die Zeichen stehen auf Expansion: Außerhalb des Örtchens Velbert-Nevigés, das durch seine Marienwallfahrten bekannt geworden ist, firmiert das Unternehmen seit kurzem als „Stemberg & Stemberg“ - eine Marke, die die Familie aufbauen will, um neue Geschäfte rund um das Restaurant zu entwickeln. So prangen die Porträts der beiden Stembergs bereits auf Gewürzmischungen, die der Discounter Aldi verkauft. „Eine Essig- und Öl-Auswahl würde auch noch gut dazu passen“, wünscht sich Sascha Stemberg

Den Grundstein für das zusätzliche Geschäft hat Vater Walter gelegt, der schon vor 15 Jahren als Fernsehkoch



Walter und Sascha Stemberg: Die Promi-Köche gehen zur Zeit Gänsen an den Kragen. Denn auf der Speisekarte stehen „Variationen von der Martins-Gans“.

## RESTAURANT

**Vorlieben** Peter Nöthels „Hummertübchen“ in Düsseldorf steht ganz oben auf der Liste von Stembergs Lieblingsrestaurants. Sein Leibgericht ist Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken.

**Stationen** Der Kolumnist der „Welt am Sonntag“ hat schon im Gasthof Kuhs in Heiligenhaus, in den Walliser Stuben in Düsseldorf und im Restaurant im Hotel Windhuk in Westerland auf Sylt sein Können unter Beweis gestellt. Heute ist Stemberg Besitzer und Betreiber von Haus Stemberg in Velbert.

**Liebingsprodukte** hat Stemberg nicht. Er arbeitet mit allen Lebensmitteln gern, vorausgesetzt sie sind frisch.

auftrat. Zu einer Zeit, als heutige TV-Kochstars wie Jamie Oliver und Tim Mälzer bei ihren Lehrherren noch das Gemüse putzten. Auch Sascha Stemberg kommt bereits als Fernsehkoch zum Einsatz. „Aber nur an meinem freien Tag“, sagt er, der weiß: „Unser Restaurant ist die Basis all unserer Geschäfte.“

Und dort geht es nach wie vor bodenständig zu. Sascha Stemberg hält am Erfolgsrezept „Zwei Küchen von einem Herd“ fest, auch wenn die Herausgeber des „Guide Michelin“ den Kochkünsten des 30-Jährigen bisher wohl deshalb einen Stern verweigert haben. „Zwei Küchen vom gleichen Herd“ bedeutet, dass sowohl ein viergängiges Feinschmeckermenü mit Kalbszungen-Praline und gegrillter Zanderschnitzel als auch nur eine Blutwurstspezialität auf den Tisch kommen. Der „Gault Millau“, die zweite wichtige Feinschmecker-Bibel, oder der Aral-Schlemmeratlas beispiels-

weise sehen die Küchenleistung von „Haus Stemberg“ dagegen ganz weit oben in ihrem Ranking.

Außerordentlich stolz ist Sascha Stemberg dann auch auf die Aufnahme in die Gilde der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“, der Elite der jungen europäischen Spitzenköche. Denn, die für das „Haus Stemberg“ so typische Mischung aus regionaler Küche und „Haute Cuisine“, erfährt damit in Branchenkreisen eine große Anerkennung.

## Die Preise im „Haus Stemberg“ sind zivil geliebt

Der im Landhausstil eingerichtete Gastraum des Restaurants ist nicht nur für Genießer zum bevorzugten Speisezimmer im Bergischen Land geworden. Denn die Preise sind zivil geblieben. So hat der Gast in Velbert häufig noch Geld für eine hochwertige Weinbegleitung übrig und, wenn er noch etwas drauflegt, kann er das

eigene Auto stehen lassen und sich vom Shuttle-Service des geschäftstüchtigen Gastronoms nach Hause chauffieren lassen.

Vor 14 Jahren kam Walter Stemberg auf die Idee, mit einer eigenen „Selektion Stemberg“ in den Weinhandel einzusteigen. Heute verkaufen die Gastronomen mehr als 6 000 Flaschen Wein pro Jahr außer Haus.

Die „Ruhetage“, Haus Stemberg bleibt donnerstags und freitags geschlossen, nutzen die Stembergs entweder für Werbe-Aktivitäten oder die Beratung beispielsweise von Kantinenbetreibern in Ernährungsfragen. Rund zwanzig Kochbücher hat Senior Walter Stemberg außerdem im Laufe der Zeit geschrieben.

Bei der Verleihung des Titels „Gastronom des Jahres“ begründete die Chef in Velbert und Gaststättenverbandes (Dehoga), Ingrid Hartges, die Entscheidung für den Unternehmer mit den Worten: „Walter Stemberg

## Falkensteins Weinmacher

Rainer Marx liebt es schnörkellos. Gleiches gilt für seinen Weißburgunder.



Seit 17 Jahren wird allherbstlich an der Nahe ein Weinwettbewerb ausgetragen, organisiert von der Industrie- und Handelskammer IHK Koblenz. Dabei ist in der Sparte Weißburgunder eine Gemeinde nicht zu schlagen. Die Lokalpresse jedenfalls schreibt hinterher: „Windesheim räumt wieder ab“ oder „Wer vermag es, die Phalanx der Burgunder-Spezialisten aus Windesheim zu durchbrechen?“

Der knapp 2000 Seelen große Ort liegt abseits der Nahe, schon ziemlich hoch am Rande des Hunsrück. Überregional dürfte das Dorf am ehesten noch Freunden der Kirchenmusik wegen des Orgelmuseums dort geläufig sein. Seit einigen Jahren spricht sich auch herum, dass Windesheim gute bis grandiose Weine der Sorte Weißburgunder zu bieten hat.

Es liegt am Zusammenhalt der Winzer dort. Da hat sich ein Kreis von Erzeugern zusammengefunden,

die freundschaftlich verbunden sind, sich gegenseitig in ihren Kellern besuchen, sich beraten, einander helfen und zu weinbaulichem Ehrgeiz aufstacheln. Jedes Jahr reisen sie ins Ausland, um zu sehen, wie die Kollegen in anderen Ländern arbeiten.

Rainer Marx ist einer von ihnen. Dieses Jahr stand er bei der IHK-Probe ganz vorne und hatte den besten Weißburgunder. Das Leben des 42-Jährigen verlief bislang ohne Sensationen. Für ihn kam nie etwas anderes als der Beruf des Winzers infrage. „Wie sich das so ergibt“, erzählt er. „Ich habe als Junge alles im Weingut miterlebt und bin da wie von selbst hinein gewachsen.“ Dann die schnörkellose Ausbildung: Fachabitur, Bundeswehr, Lehre, Studium an der Hochschule Geisenheim. Mit 24 Jahren stieg er in den elterlichen Betrieb ein, arbeitete längere Zeit mit Vater Werner zusammen und

übernahm schließlich 2005 den Hof, einen mächtigen, alten Backsteinbau.

An Rainer Marx fällt das klare Hochdeutsch auf. Das hat er von Ehefrau Silke, die auch den drei Kindern beibringt, möglichst keinen Dialekt zu sprechen. Wenn er aber mit seinen Kollegen oder den Kameraden vom Tischtennisclub zusammensitzt, dann wird - klar doch - derbes Hunsrück-Fränkisch geredet.

Römerberg ist eine von den kleinen Windesheimer Lagen, abschüssig und nach Südwest ausgerichtet. Dort wurden Reste einer antiken Siedlung gefunden. Der verwitterte rote Sandstein eignet sich bestens für rassigen Weißburgunder. Marxens Weingarten dort wurde 1996 gepflanzt und ist damit im besten Alter. Den ganzen

Sommer über schnipselt er an den Reben herum, halbiert die Trauben und sieht zu, dass sie frei hängen und nach Regen rasch abtrocknen. So kann nichts faulen, es kommt nur gesundes Lesegut in die Presse. Der Saft wird kühl vergoren und so wenig wie möglich umgepumpt, damit die natürliche Kohlensäure erhalten bleibt, die den Wein trotz reichlich Alkohol so wunderbar frisch macht.

Sein Gewinner von Bad Kreuznach trägt ein „S“ auf dem Etikett, was für „Selektion“ steht. Ein kleiner Teil des Weins hat in neuem Eichenholz gelegen, was dem an sich knackigen Schluck einen feinen Schmelz mitgibt. Frühlingshafte Düfte von Lindenblüten, Veilchen und Maiglöckchen steigen aus dem Glas. Zur saftigen Birnenfrucht kommen die für



# Gäste

ist ein starker Motor für unsere Branche: ideenreich, kreativ, innovativ, konditionsstark und stets auf dem Weg zu neuen Spitzenleistungen.“

Klappern gehört zum Geschäft, weiß auch Stemberg. Freundschaften zu pflegen, dient dabei oft auch gegenseitig der Vermarktung. So erinnert sich beispielsweise Düsseldorfs Spitzengastronom italienischer Herkunft, Pino Fusco, gern an die gemeinsamen „Lehrjahre“ in den „Walliser Stuben“. „Walter hat schon damals stets für gute Stimmung gesorgt“, sagt Fusco. Noch heute ziert Fuscos Image-Broschüre für seine eigenen drei Restaurants auch ein Foto von Walter Stemberg.

## Für eilige Gäste gibt es einen Hubschrauberlandeplatz

Mit TV-Koch Johann Lafer verbindet Stemberg ebenfalls mehr als ein beruflicher Wettstreit. „Ich hab' den Johann auf die Idee mit dem Hubschrauberlandeplatz gebracht“, erinnert sich Stemberg, der für eilige Gäste, insbesondere aus den Vorstandsetagen der großen Konzerne zwischen Essen und Köln, die gleiche Flugmöglichkeit offeriert.

Während Junior Sascha heute ein gut bestelltes Haus vorfindet, startete der Senior noch unter großen Schwierigkeiten ins Berufsleben. „Nachdem Mutter und Vater kurz hintereinander gestorben waren, musste ich im Alter von siebzehn Jahren als Vollwaise den Betrieb weiterführen“, erinnert sich Walter Stemberg, der seine Ausbildung nach Abschluss der „Mittleren Reife“ deshalb „im Schnelldurchgang“ absolvierte.

Ein großes Glück sei es gewesen, dass sich Ehefrau Petra für die gleichen Ziele begeistern ließ, sagt Stemberg. An große Konflikte über den künftigen Kurs von „Haus Stemberg“ erinnern sich weder Walter noch Sohn Sascha. Denn der Senior überließ seinem Sohn die Herrschaft über die Küche. Damit ging er einem möglichen Streit aus dem Weg.

Bei einem Thema gibt sich der sonst so wortreiche Gastronom verschlossen: „Der Umsatz des 22-Mann-Betriebs bleibt Geschäftsgeheimnis.“

**H** Weitere Macher des Mittelstands  
Handelsblatt.com/macher

Weißburgunder typischen Aromen von Weißbrot und Nüssen. Ein Hauch von Mandeln ist zu ahnen. Zart gebratene Filets vom Steinbeißer munden vorzüglich dazu.

Pit Falkenstein ist renommierter Weinjournalist.

### Vom Römerberg:

Jahrgang: 2008  
Rebsorte: Weißburgunder  
Anbaugebiet: Nahe  
Analyse: 13,4°  
Alkohol: 6,8 g Säure  
Restzucker: 6,5g (pro Liter)  
Trinken bis 2011  
Preis ab Hof 8,50 Euro  
Weingut Marx  
Im Setzling 6  
55452 Windesheim  
Tel.: 06707 / 316  
Fax: 06707 / 1669  
Info@weingutmarx.com  
www.weingutmarx.com

## Volz Luftfilter beendet Kurzarbeit und investiert in Forschung

Volz Luftfilter aus Horb am Neckar blickt zuversichtlich ins Jahr 2010. Durch den Ausbau der Forschung will der Autozulieferer neue Marktnischen erschließen. Volz peilt daher mit 44 Mio. Euro Umsatz 2010 wieder das Niveau von 2008 an. In diesem Jahr ist der Umsatz wegen der Krise in der Autoindustrie um 10 Prozent auf 41 Mio. Euro gesunken. Volz hat bereits im Juni die Kurzarbeit beendet. Sie betraf mit 50 Beschäftigten etwa zehn Prozent der Belegschaft. agr

## Vorwerk ermöglicht Bau eines SOS-Kinderdorfs in Vietnam

Die Wuppertaler Vorwerk-Gruppe engagiert sich beim Bau von SOS-Kinderdörfern. In Vietnam fand gerade anlässlich des 125-jährigen Firmenjubiläums die Grundsteinlegung für ein Dorf für 140 Kinder statt, in das Vorwerk 800 000 Euro steckt. In Indien und Costa Rica wurden weitere gefördert. Vorwerk ist spezialisiert auf den Direktvertrieb von beispielsweise Haushaltsgeräten und erreichte 2008 ein Geschäftsvolumen von 2,4 Mrd. Euro in aktuell 58 Ländern. agr

## Generationswechsel bei Immobilienentwickler Garbe Group

Beim Hamburger Immobilienentwickler Garbe steht ein Generationswechsel an. Unternehmensgründer Bernhard Garbe (70) zieht sich aus dem operativen Geschäft zurück und übernimmt ab Januar 2010 den Vorsitz im Aufsichtsrat. Dem Vorstand der auf Logistik, Wohnen und Gewerbe spezialisierten Garbe gehören künftig seine beiden Söhne Alexander (34) und Christopher (31) an. Garbe beschäftigt 350 Mitarbeiter. Der Umsatz wird auf 600 Mio. Euro geschätzt. agr

## Maschinenbauer Rohwedder braucht mehr Kapital

Beim Maschinenbauer Rohwedder wird die Kapitaldecke immer dünner. Die Eigenkapitalquote sei im Zuge der Krise auf 9,6 Prozent gesunken, teilte die für die Auto- und Solarindustrie tätige Firma in Bermatingen am Bodensee mit. Mit den Familiengesellschaftern und Banken werde ein Rettungspaket geschnürt. Rohwedder kämpft mit schwacher Nachfrage und schreibt seit 2007 Verluste. Die Zahl der Mitarbeiter wurde um ein Viertel auf 743 reduziert. Reuters

## Auch Entwicklungsarbeit ist Maloche.

Das erste BlackBerry® Smartphone, das komplett in Bochum entwickelt wurde.

Das neue BlackBerry® Bold™ 9700 Smartphone.

Wir haben gegrübelt, gebrainstormt, geschwitzt und unsere grauen Zellen auf Hochtouren arbeiten lassen. Gerade mal anderthalb Jahre nach Gründung unserer Bochumer Entwicklungsabteilung ist es so weit. Das erste komplett in Bochum entwickelte BlackBerry kommt auf den Markt: das BlackBerry Bold 9700. Eine Leistung, auf die wir stolz sind.

Über 200 Mitarbeiter sind wir inzwischen und bis 2014 soll unsere Mannschaft auf 500 Mitarbeiter anwachsen. Ein Ziel, das langfristiges Denken erfordert. Nicht zuletzt deshalb arbeiten wir in verschiedenen Bereichen mit den Universitäten und Hochschulen der Region zusammen. Gemeinsame Forschungsprojekte zählen dazu wie auch die Vergabe von Stipendien. Der beste Weg, um auch langfristig zu den Besten zu zählen und Produkte zu bauen, die in jedem Detail eine einfache Handlungsmaxime widerspiegeln: Was man tut, sollte man richtig tun. Oder anders gesagt:

**LIVE** what you do.™

blackberry.de

**BlackBerry**