



1. Tatsächlich beste Kollegen: Vater Walter (r.) und Sohn Sascha Stemberg, Wirte in der vierten und fünften Generation.
2. Ein „Rehrücken aus Bayern“ mit Spitzkohlroulade, Speckbirne und Topinambur.
3. Auch im Sommer ein beliebter Platz: der Wintergarten.
4. Jakobsmuschel und marinierte Kalbszunge im Sud von Kürbis, Orange und Curry.
5. Zum schönen Schluss Zitrusvielfalt, Kerbel-Eis und Haselnuss

Eine Küche, ZWEI WELTEN

Vorbildlich meistert das „**Haus Stenberg**“ in Velbert den Spagat zwischen regionaler Tradition und weltoffener Moderne. So wird die Esskultur stetig erneuert. Eine große Erfolgsgeschichte!

TEXT **STEFAN CHMIELEWSKI**

FOTOS **SABRINA ROTHE**

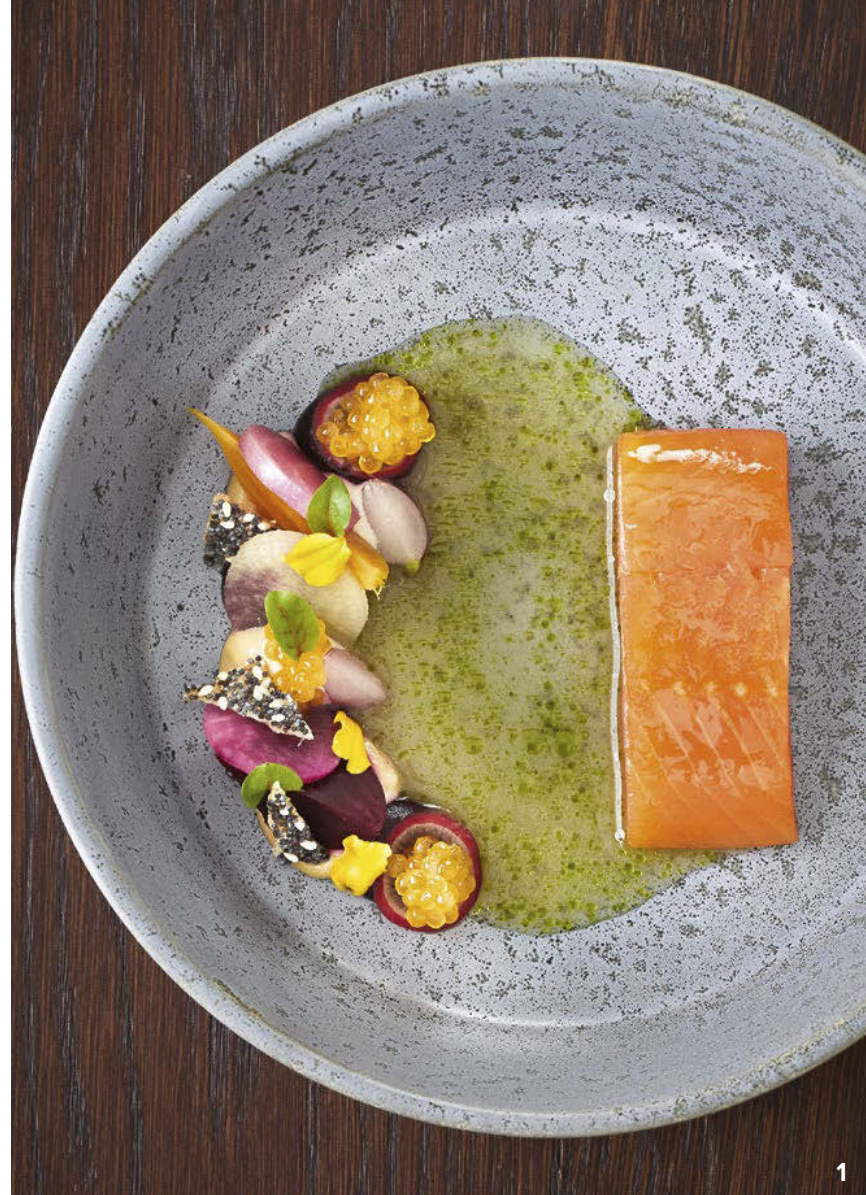
A

„Anno 1864“ steht in großen Lettern neben dem Eingang des Backsteingebäudes mit der typischen Schieferverkleidung, das an einer Landstraße im grünen Hügelland zwischen Düsseldorf, Wuppertal und dem Ruhrgebiet steht. In 156 Jahren wurde aus einer Schmiede und einer Fuhrmannskneipe ein Restaurant, das einen großen Ruf genießt, wegen der gelebten Gastfreundschaft und der außerordentlichen Küche. Auch prominente Kochkollegen kommen ins Bergische, um zu schauen, wie der Spagat zwischen Spitzenküche und Wirtshausklassikern erfolgreich funktioniert. „Wenn man die Leute erst einmal nach Velbert bekommen hat, dann hat man sie“, weiß Sascha Stenberg, Patron und Küchenchef in fünfter Generation.

Vielorts ist vom Wirtshaussterben die Rede und vom schweren Stand, den die Top-Gastronomie hat. Hier nicht. Die Stenbergs machen vor, wie das erfolgreich und geradezu spielerisch geht. Das familiengeführte Restaurant ist stets gut besucht. Personalmangel gibt es hier nicht, Nachwuchs wird erfolgreich rekrutiert. ►

FOTO: RALF SCHULTHEISS





1



2



3

1. **Große Klasse:** mild geräucherter Saibling mit Schwarzwälder Miso, marinierten Rübchen und Beten, dazu ein Sauerkraut-*dashi*.
2. **Seit 1864** steht das einladende Haus im Velberter Ortsteil Neviges.
3. **Die sichtliche Freude** Sascha Stembergs in der Küche teilt sich seinen Gästen mit

Sechs Wochen Betriebsferien sind verlockend, und der Austausch im Netzwerk der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“ funktioniert gut. „Zwei Küchen von einem Herd“, also die Koexistenz gepflegter Landhausküche mit weltoffenem *fine dining*, ist seit Jahrzehnten Stembergsches Prinzip. Es wurde zum Vorbild für viele Restaurants, wird aber kaum einmal so perfekt praktiziert wie hier. Auch die knifflige Angelegenheit des Generationswechsels haben Walter und Sascha Stemberg 2015 souverän gemeistert. „Wir haben“, sagt der Junior, „die Betriebsübernahme bewusst langsam eingeleitet.“

Nach seiner Ausbildung in einer gutbürgerlichen Küche kochte der heute 40-jährige Sascha in den damaligen Düsseldorfer Top-Adressen „Victorian“ und „Hummerstübchen“. Als er 2013 in den Familienbetrieb zurück-

kehrte, weil der Vater kürzertreten musste, warf er nicht gleich alles um: „Was uns immer ausgezeichnet hat, sind das Bodenständige und Ehrliche.“ Sascha Stemberg erleichterte und optimierte die bewährten Klassiker. Ganz selbstverständlich stehen in der Speisekarte Hummerschaumsüppchen mit Champagner und Perlgraupensuppe mit gebratener Mettwurst untereinander. Diesem Kuhlendahler Traditionsgericht gibt eine kräftig, aber sensibel gewürzte Brühe das Fundament, die Konsistenz von Graupen und Gemüswürfeln ist perfekt, einen schönen Kontrast bilden die scharf angebratenen Stückchen von der famosen Mettwurst eines lokalen Metzgers.

Parallel zur Modernisierung des Bewährten hat Sascha Stemberg den eigenen Stil entwickelt: „Ich koche, was ich gern selbst esse, das kann auch mal *tuna tataki* oder Kalbsbries sein.“ Im Degustationsmenü trifft gebeizter und kalt geräucherter Saibling mit Roten Beten und Rübchen auf *dashi* mit Sauerkrautsaft, Kümmel und Miso-Mayonnaise, und gebratene Jakobsmuschel im Curry-Kürbis-Orangen-Sud verträgt sich wunderbar mit marinierten Kalbszungen-Würfeln. Zutaten und Handwerk auf Höchstniveau – kennen wir. Aber so leicht und locker und fröhlich serviert? Welch seltenes Vergnügen! **FF**

„WAS UNS IMMER
AUSGEZEICHNET HAT:
DAS BODENSTÄNDIGE
UND EHRliche!“

SASCHA STEMBERG

FOTO: RALF SCHULTHEISS