

GELSENWASSER*privat*



KUNDENMAGAZIN FÜR DAS MÜNSTERLAND • AUSGABE 2/2009



Spitzenküche
**Vom
Meister
lernen**

Jetzt neu:

**Ab sofort auch Strom
von Gelsenwasser**



„Ich will, dass die Leute Spaß haben und sehen, dass Spitzenküche keine surrealistische Kunst ist.“

Stefan Manier, Küchenchef

Spitzenküche

Vom Meister lernen

Gut zu kochen ist eine Kunst – die allerdings jeder lernen kann. Zum Beispiel an einem Abend im Gasthaus Stromberg. In persönlichen Kochkursen verrät Spitzenkoch Stefan Manier seinen Gästen dort die großen und kleinen Tricks der guten Küche.

17:30 Uhr. Noch glänzen die stählernen Arbeitsflächen in der Küche des Gasthauses Stromberg in Waltrup. Sauber aufgereiht stehen darauf die Zutaten für ein Viergängemenü bereit, das einem schon beim Gedanken daran den Mund wässrig macht: lauwarmes Lachs-Carpaccio mit Avocadosoße, Pfifferlingen und Basilikum-Kresse; Kaninchenkeule mit Vanille, Tomaten und Creme-Polenta;

rosa gebratene Kalbshälfte mit Artischocken und Paprika-Risotto und als Dessert Heidelbeer-Küchlein mit Vanilleeis.

17:42 Uhr. „Okay, wer kocht die Vorspeise, wer kümmert sich um das Fleisch und wer macht das Dessert?“, fragt Stefan Manier in die Runde. Schnell sind alle Aufgaben verteilt, auch wenn die Mienen der versammelten Küchenmann-

schaft noch etwas ratlos aussehen. Denn dort, wo Manier als Chefkoch und Mitgesellschafter des Gasthauses Stromberg sonst mit seinem Team rund 50 Gäste pro Abend bekocht, werden in den kommenden drei Stunden Hobbyköche am Herd stehen. Regelmäßig lädt Manier kleine Gruppen zu Kochkursen ins Gasthaus Stromberg ein. Vier Männer und drei Frauen sind heute zu Gast, um dem

Stefan Manier

wurde 1970 in Bad Pyrmont geboren. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Hotel Bergkurpark folgten Wanderjahre durch die besten Häuser Europas, unter anderem in Italien, Österreich und der Schweiz. Seinen ersten Michelin-Stern erkochte er sich 2000 im Jagdhof Glas-hütte in Bad Laasphe. Seit August 2005 ist Manier Küchenchef und Geschäftsführer des Gasthauses Stromberg in Waltrop. Dort erhielt er statt eines Sternes die Auszeichnung Bip-Gourmand, die seiner Küche ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine ausgezeichnete Qualität bescheinigt.



Alles frisch: Manier kombiniert in seiner Küche westfälische Produkte mit Spezialitäten aus aller Welt.

Spitzenkoch bei seiner Arbeit über die Schulter zu schauen und sich Tipps aus erster Hand zu holen. Berührungsgängste hat der Meister dabei keine. „Ein Koch, der seine Tricks nicht verrät, ist kein echter Koch“, sagt er selbstbewusst. „Es gibt fast nichts, was nicht irgendwer schon mal gekocht hat. Und wenn jemand ein Riesengeheimnis aus seinen Rezepten macht, dann eher, um sich selbst dahinter zu verstecken.“ Manier dagegen weiß, was er kann und gibt es gerne an andere weiter. „Ich will, dass die Leute Spaß haben und sehen, dass Spitzenküche keine surrealistische Kunst ist.“ Vielmehr versteht der 39-Jährige, der von 2000 bis 2005 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war, unter Spitzenküche perfektes Handwerk. Dazu gehört vor allem,

dass alle Speisen aus frischen Zutaten und möglichst auf die Minute genau zubereitet werden. Zusätze und Fertigprodukte sucht man in seiner Küche vergeblich.

18:13 Uhr. Dem Schotten-Lachs sieht man inzwischen nicht mehr an, dass er vor einer Stunde noch als ganzer Fisch auf Eis lag. Filetiert und in kleinen Portionen unter Vakuum in Plastikbeutel eingeschweißt, liegt er auf der Arbeitsplatte – bereit, um nur wenige Sekunden in heißem Wasser gegart zu werden. Nur so bleibt der Fisch zart wie Butter, erklärt Manier und hat dazu gleich die passende Anekdote parat: Gemeinsam mit einigen anderen jungen Köchen hat er 1997 die Köchevereinigung „Die jungen Wil-

den“ gegründet. Ihr Ziel: mit den alten Regeln der Haute Cuisine zu brechen, um mit Ideen und dem gewissen Extra neue Wege zu gehen. Kein anderer lebt diese Philosophie besser als Maniers Kollege Stefan Marquard. „Der gart seinen Lachs eingeschweißt in der Spülmaschine. Die hat die perfekte Temperatur und außerdem wird der Fisch noch mit vier Bar Wasserdruck massiert“, erzählt Manier und lacht. Ganz so verrückt kocht er selbst zwar nicht, aber gelegentlich blitzt auch aus ihm noch ein junger Wilder



Genießen

„Ein Koch, der seine Tricks nicht verrät, ist kein echter Koch.“



hervor. Immer wieder sagt er beim Abschmecken Worte wie „perfekt“, „genial“ oder auch „geil“ – und entspricht damit so gar nicht dem Klischee des vornehmen Sternekochs, obwohl er in den besten Häusern Europas gelernt und gearbeitet hat.

19:27 Uhr. Auf dem großen Gasherd in der Mitte der Küche köcheln inzwischen ein Fond und das Risotto, die Kaninchenkeulen sind angebraten und auch die Avocadosoße für die Vorspeise nimmt langsam Gestalt an. Während einer der Kochschüler geduldig im Risotto rührt und immer wieder etwas Brühe nachgießt, erzählt Manier von seinen Lehr- und Wanderjahren. Nach der Kochausbildung in Bad Pyrmont hat er mehr als zehn Jahre in renommierten Restaurants in Österreich, Italien und der Schweiz gearbeitet. „Durch die Zeit im Ausland ist mein Kochstil sehr von mediterranen Einflüssen geprägt“,



Verlosung

Gewinnen Sie einen **KOCHKURS FÜR ZWEI PERSONEN** im Gasthaus Stromberg und kochen Sie mit Stefan Manier und seinem Team ein leckeres Viergängemenü.

Schicken Sie eine Postkarte mit dem Stichwort „Stromberg“ bis zum 25.09.2009 an:

GELSENWASSER AG, Marketing,
Willi-Brandt-Allee 26, 45891 Gelsenkirchen

sagt der gebürtige Westfale. Das Ergebnis sind einzigartige Kreationen. Im Gasthaus Stromberg kombiniert er heute mediterrane Küche kompromisslos mit regionalen Produkten und Spezialitäten. „Wenn es doch durch und durch westfälisch sein soll, mache ich das Risotto eben mit Graupen und nicht mit Reis.“

20:14 Uhr. Im hellen Gasträum des Restaurants haben bereits die Partner der Kursteilnehmer Platz genommen und genießen bei einem ersten Glas Wein die gediegene Atmosphäre. Nach einem Brand im Frühsommer 2008 ist das Gebäude komplett saniert worden. „Das ganze Haus ist quasi wie neu, auch die Küche“, sagt Manier. Dort hat er sich bei der Einrichtung bewusst für traditionelle Gasherde und gegen die derzeit modernen elektronischen Induktionskochfelder entschieden. „Mit Gas kann ich die Hitze perfekt kontrollieren.“ Außerdem sei Gas in der Küche wesentlich günstiger als Strom.

20:30 Uhr. Geschafft. Statt in Hektik zu verfallen, dreht Manier eine letzte Runde, schmeckt die Soße ab, kontrolliert die Temperatur des Ofens und probiert, ob die Zuckerschoten den richtigen Biss haben. Während sich auf dem Herd benutzte Töpfe und Pfannen stapeln, steht

Mit Gas und Geschmack: Der Michelin-Restaurantführer bescheinigt Maniers Küche beste Qualität zu fairen Preisen.

Gasthaus Stromberg



Das Gasthaus Stromberg, mitten in der Fußgängerzone von Waltrop gelegen, ist eine gastronomische Institution im nördlichen Ruhrgebiet. Bereits in vierter Generation führen Stefan Manier und Brigitta Stromberg das Haus. Nach einem Brand im Frühsommer 2008 wurden Küche und Gasträume komplett saniert. Das neue Ambiente fügt sich gekonnt in die Mischung aus Tradition und Innovation ein, die auch die Küche charakterisiert. Maniers Philosophie lautet: Beste regionale Produkte mit Liebe zum Detail auf die Teller zaubern.

www.gasthaus-stromberg.de

auf der anderen Seite die Vorspeise – akkurat angerichtet und servierbereit. Das Dinner kann beginnen. Die ersten lobenden Worte der Köche und ihrer Partner lassen nicht lange auf sich warten und zaubern ein Lächeln in zufriedene Gesichter. Und nicht nur einmal fallen auch die wohl meistgesprochenen Worte an diesem Abend: „Einfach lecker.“