

Monika Strippelmann und Sascha Vincon führen das Kolpinghaus.

DIE LEUTE LIEBEN EHRliche KÜCHE



Hans von Postel



Abmad Altawil



► *Kolpinghaus Höntrop*

Als die Neuigkeit die Runde machte, war ein Aufatmen im Wattenscheider Ortsteil zu vernehmen. Das Restaurant im Kolpinghaus Höntrop bekam nach neun Monaten des Leerstandes endlich einen neuen Pächter. Das wurde auch höchste Zeit, denn das traditionsreiche Haus am Wattenscheider Hellweg war für die Gäste stets mehr als bloß ein Restaurant.



Es war sozialer Treffpunkt, Ort der Geborgenheit, des Feierns – ein sich gegenseitig nährendes Netzwerk aus gepflegtem Abendessen, geselligem Plaudern am Tresen und hitzigen Runden auf der Kegelbahn. Insbesondere hier, in der jocken Hochburg des Ruhrgebiets, wo die siegreichen Karnevals-Gänsereiter seit jeher an der imposanten Bilderwand des Lokals verewigt werden. Sascha Vincon und Monika Strippelmann brachten Anfang des Jahres endlich wieder dieses Leben in das verlassene Haus. Und das mit Erfolg. Im Karneval feierten hier mehrere hundert Gäste.

Welche Küche dazu passt, die auch abseits der Feiertage gern besucht wird? „Nur Gutbürgerliches“, meint der Geschäftsführer und sagt das mit stolzer Brust. Denn was sich viel zu lang hinter „Mediterraner“ und „Deutscher Küche“ zu Unrecht wegduckte, scheint inzwischen wieder Mut und Selbstvertrauen gefunden zu haben. Nicht nur hier im Kolpinghaus. „Gutbürgerlich“ ist wieder angesagt. Wenn, ja wenn man es denn richtig macht.





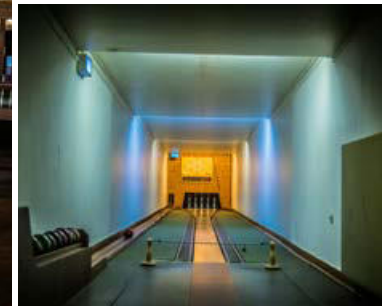
„Es muss unbedingt eine ehrliche Küche sein“, betont Chefin Monika Strippelmann, „den schlechten Ruf, hatten die gutbürgerlichen Köche zum Teil durchaus selber zu verantworten. Mit Fertigzutaten aus dem Eimer kommt man nicht weit. Der Gast schmeckt und dankt es, wenn die Jus noch von Grund auf selbst gemacht ist.“ Das ist auch die Philosophie, die Hans von Postel, Küchenchef des Hauses, lebt und liebt. „Es muss schmecken, auch ohne überzogene Schnörkelei. Und die Gäste müssen satt werden.“ Für den gestandenen Koch, der unter anderem auf Sylt und im Essener „Fährmann am See“ kochte, heißt das nichts anderes als eine ehrliche Küche. Ehrlichkeit erhofft er sich auch von seinen Gästen: „Wem es geschmeckt hat, der soll es

ruhig weitersagen. Wer nicht zufrieden war, sollte unbedingt mit dem Koch sprechen.“ Das gelte im Übrigen auch, wenn der Hunger noch nicht vollständig gestillt ist: „Es sollte für jede Küche ein Leichtes und selbstverständlich sein, den Teller des Gastes nochmal nachzufüllen.“

Ein Blick in die Speisekarte des Kolpinghauses Höntrup lässt allerdings vermuten, dass dies eher selten der Fall sein dürfte. Hier wird beim Roastbeef nicht gespart, das nach kurzem scharfen Anbraten mit Cognac flambiert und in einer würzigen Pfeffersoße mit dem richtigen Pepp veredelt wird. Auf dem Teller gesellt sich eine großzügige Portion Pommes dazu, garniert wird das Steak mit frittiertem Rucola. Ebenfalls sehr zu

empfehlen sind die Fischvariationen, die auf Wunsch auch direkt am Tisch filetiert werden. Der Kabeljau, auf Haut gebraten mit zerlassener Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln serviert, ist ein kulinarisches Gedicht. Aber natürlich fehlt hier ebenso wenig das Schlemmerschnitzel wie die gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, Apfelspalten auf Kartoffelstampf. Und wer großen Hunger mitbringt, bestellt, was hier zu den beliebtesten und traditionsreichsten Gerichten gehört: die Kolpingpfanne mit verschiedenen Steaks auf Bratkartoffeln mit Marktgemüse und Altbiersoße.

Der gutbürgerliche Ansatz wird im Kolpinghaus aber nicht nur in der Küche gelebt. Für Gastronom Sascha



„Wem es geschmeckt hat, der soll es ruhig weitersagen. Wer nicht zufrieden war, sollte unbedingt mit dem Koch sprechen.“ Das gelte im Übrigen auch, wenn der Hunger noch nicht vollständig gestillt ist: „Es sollte für jede Küche ein Leichtes und selbstverständlich sein, den Teller des Gastes nochmal nachzufüllen.“

Vincon stand außer Frage, dass der erste Schritt in die Selbstständigkeit unbedingt in ein großes Haus führen soll. Im Alex in Dortmund und ebenso in der Heimlichen Liebe am Essener Baldeneysee hat er das kennen und lieben gelernt. „In großen Häusern ist immer was los“, schwärmt der 39-Jährige, „da kommt nie Langeweile auf und die Arbeit ist sehr abwechslungsreich.“ Im Kolpinghaus startet der Betrieb bereits um 9 Uhr. „Da kommen die ersten zum Frühstück“, berichtet Vincon, „Mittagstisch, abends à la carte, davor danach und mittendrin das gepflegte Bierchen am Tresen.“ Im hinteren Bereich wartet ein Gesellschaftsraum, der voll ausgebaut

bis zu 350 Gästen Platz bietet. Vincon weiß: „Ein großes Haus bringt auch eine große Aufgabe mit sich.“ Der stellt er sich aber gern und mit viel Leidenschaft, insbesondere weil er hier ist zu den Wurzeln seiner Kindheit zurückgekehrt. Denn hier in Höntrop ist er aufgewachsen, hat das „gutbürgerliche“ Kolpinghaus selber jahrelang besucht und will die erlebte Tradition nun mit gleicher Hingabe weiterführen.

Marc Lorenz

*Kolpinghaus Höntrop
Wattenscheider Hellweg 76
44869 Bochum
Di-So ab 9 Uhr
02327/ 8380646*

