

Kulinarisches Genusserlebnis



DIE NEUE HOFSTUBE IM HOTEL DEIMANN

Immer wieder bekommt die WOLL-Redaktion einen Hinweis oder einen Tipp von Freunden und Lesern unseres Magazins. „Da müsst Ihr unbedingt mal hin.“ „Das müsst Ihr Euch ansehen.“ „Den müsst Ihr treffen.“ Wir sind sehr dankbar für diese Vorschläge und machen uns gerne auf den Weg, um uns den Ort oder das Projekt anzusehen und mit den Menschen zu reden. So ein Tipp kam uns vor kurzem wieder zu Ohren: Seit Anfang Mai ist der 26-jährige Koch Felix Weber, der in der Vergangenheit in zahlreichen sternepremiierten Häusern gekocht hat, für die neu eröffnete Hofstube im Romantik & Wellnesshotel Deimann zuständig. Die Ankündigung klingt verheißungsvoll: „Erleben Sie Höhepunkte der kreativen und zudem hochwertigen Küche, vollendet mit modernen Einflüssen und ausgewählten regionalen Akzenten. Freuen Sie sich auf feinste Kreationen in familiärem, charaktervollem Ambiente.“ Wir sind gespannt, was uns in der neuen Hofstube erwartet.

Fast wie zu Hause

Beim Eintritt in die Hofstube werden wir mit südamerikanischem Lächeln von Stephany Santos (25) begrüßt. Die junge Brasilianerin lebt seit zwölf Jahren im beschaulichen Aue-Wingeshausen, gleich über den Berg. Sie hat Hotelfachfrau im Jagdhaus Wiese gelernt und ist jetzt hier in der Hofstube für den Service verantwortlich. Dem Koch Felix Weber dürfen wir beim Vorbereiten und Zubereiten der Gerichte zusehen. Die Hofstube ist ein Restaurant mit offener Küche, wo man den Zauberern von leckeren Gerichten beim handwerklichen Tun in die Töpfe und auf die Finger schauen kann. Fast wie zu Hause. „Ich bin

eigentlich ein schüchterner Mensch. Es war für mich zu Beginn nicht ganz einfach, so vor den Gästen zu kochen“, gesteht der junge Koch im Gespräch. Man hört es ein wenig am Dialekt: Felix Weber kommt aus dem Wittgensteiner Land, aus Aue-Wingeshausen. Kein Zufall: Stephany Santos und Felix Weber sind seit fünf Jahren ein Paar. Noch nicht verheiratet (vielleicht bald), ein spürbar begeistertes Team, das uns den ganzen Abend mit ungeschminkter Herzlichkeit und Vertrautheit begleitet.

Die Karte ist übersichtlich. Wir können zwischen einem vegetarischen Menü und einem „Gourmet-Menü“ wählen. Vom kleinen Gemüsesalat in Himbeer-Haselnussmarinade über ein leicht getrüffeltes Spitzkohlsüppchen, ein Graupenrisotto mit karamellisiertem Chicorée bis zu einem Zwischengericht von Gurke und Rhabarber findet das vegetarische Menü seinen Abschluss mit einer Champagner-Zitrusfrüchtesuppe und feiner Patisserie. Sommelier Philipp Oltersdorf, 31, hat passend zu jedem Gericht einen Wein präsentiert. Das „Gourmet-Menü“ weckt unsere besondere Neugier. Mit einem Pavé von Entenstopfleber und einem kleinen Gemüsesalat mit Spargel dürfen wir uns auf belgischen Chicorée in Trockenbeerenauslese glaciert freuen. Der Maibockkrücken mit Spitzkohl ist der Höhepunkt. Gurke und Rhabarber unterbrechen das Menü vor dem Abschluss mit einem Erdbeer-Mascarponeörtchen und feiner Patisserie. Auch hier hat Sommelier Philipp Oltersdorf eine begleitende Weinreise mit Tropfen aus dem erst vor kurzem vom VDP (Verband der Prädikatsweingüter) ausgezeichneten Weinkeller des Hauses ausgewählt.

Mit viel Gedöns

Zur Begrüßung serviert uns Stephany Santos Cornetto mit Rinderfilettartar, Heringskaviar und Thai-Mayonnaise, danach einen Orangen-Fenchel-Salat mit in Anis gebeiztem Wildlachs als Gruß aus der Küche. Wir sind begeistert. Das gilt auch für den Aperitif, einen Rhabarber-Sud mit Sekt oder prickelndem Mineralwasser aufgefüllt, der uns sichtlich erfrischt und erwartungsvoll für den Abend begeistert.

Nun aber zum Koch Felix Weber aus Aue-Wingeshausen, der im dortigen Landgasthof Weber schon früh seine Leidenschaft für das Kochen und für „Essen, das schmeckt“ mitbekommen hat: „Nur mit der Unterstützung meiner Eltern habe ich es so weit geschafft. Trotz meiner weiten Reisen zu den besten Köchen Deutschlands frage ich gerne meinen Vater um Rat, denn er ist mein größtes Vorbild“, so der neue Deimann-Koch. Wenn man sich die kulinarische Laufbahn anschaut, merkt man schnell: Hier hat jemand eine klare Vorstellung von seiner beruflichen Entwicklung. Nach einer Ausbildung im Landhotel Gasthof Schütte in Oberkirchen, bei der er als bester von 60 Prüflingen abschloss, zog es ihn zunächst in bekannte Küchen Deutschlands. Neben dem Louis C. Jacob in Hamburg, Raubs Restaurant in Kuppenheim und dem Rüssels Landhaus St. Urban in Trier hat ihn, wie Felix Weber betont, besonders die Zeit im La Vie in Osnabrück sowie dem Sonnora in Dreis, beides 3-Sterne-Häuser, nachhaltig geprägt. „Diese intensive und lehrreiche Zeit hat meine Einstellung zu den Gerichten und insbesondere zu den Produkten geschärft. Der Umgang mit edelsten Produkten war dabei ebenso Teil meiner Arbeit wie die Zubereitung einfacher Speisen mit perfekter Produktqualität.“ Felix Weber gerät ins Schwärmen und er findet kein Ende, wenn er in seiner fröhlichen Art über einzelne Gerichte und Küchen-Höhepunkte erzählt. „Ich bin nun sehr froh, in der neuen Hofstube des Hotels Deimann genau diesen Weg weiterführen zu können. Hier kann ich meine Gäste in charmantem Rahmen von meiner Leidenschaft überzeugen und sie in die Welt der gehobenen Kulinarik einführen“, so Felix Weber. Und noch etwas will er uns mitteilen: „In der gehobenen Kulinarik machst Du alles mit viel Gedöns. Aber am Ende des Tages muss es schmecken!“

Da bin ich stolz drauf

Der Abend vergeht wie im Fluge. Wir schauen Felix Weber und seinem Helfer Jan Reitz, 20, Azubikoch aus Brilon im ersten Ausbildungsjahr, bei der Arbeit zu und wundern uns über die Ruhe und Gelassenheit, mit der alles zubereitet und liebevoll auf dem Teller aufgelegt wird. Wir sind begeistert vom Service und

den Erläuterungen und Erklärungen zu den einzelnen Gerichten und Weinen der Brasilianerin Stephany Santos. Und wir steigern uns von einem Genuss-Erlebnis zum nächsten und lassen uns zum guten Schluss die feine Patisserie auf der Zunge zergehen. „Das ist ein Geschmack! Die schmecken toll. Da bin ich total stolz drauf“, erzählt Felix Weber mit einem Funkeln in den Augen.

Ein kulinarischer Abend der Extraklasse geht zu Ende, bei uns mit dem Gefühl, dass es schön ist, eine solche kulinarisch exquisite Möglichkeit hier im Sauerland zu haben. Mit einem Küchen-Team, das alleine schon einen Besuch lohnt, weil bei Felix Weber und Stephany Santos in der Hofstube im Hotel Deimann ländliche Herzlichkeit und weltoffene Begeisterung eine charmante Symbiose eingehen. Auf der Fahrt nach Hause denken wir noch über die Worte von Felix Weber bei der Verabschiedung nach: „Alles ganz einfach, muss nur schmecken!“

Weitere Infos und Öffnungszeiten:

Hofstube im Hotel Deimann – www.deimann.de

