



Die Polsterstühle aus ihrem früheren „Le Petit Restaurant“ werten auch das neue Landhaus auf.



Peter Höppeler (49)
 Landhaus Höppeler
 August-Thyssen-Str. 123
 45481 Mülheim-Mintard
 Tel. (0 20 54) 1 85 78
 email@landhaus-hoeppler.de
 www.landhaus-hoeppler.de

Der Brückenschlag im Ruhrtal

Peter Höppeler vom Landhaus Höppeler in Mülheim an der Ruhr, porträtiert von Peter Erik Hillenbach

Manchmal muss man radikale Schritte tun. Zum Beispiel ein kleines, feines französisches Gourmetlokal aufgeben und einige hundert Meter weiter ein Landhaus mit regionaler Küche eröffnen. Bei den Höppelers hat das geklappt.

Das Haus: Traditionsreiches Landhaus und Ausflugslokal an der Ruhr, im März 2007 von Familie Höppeler übernommen. Gediegene, persönliche Einrichtung, aufgewertet durch die blau gepolsterten Sessel aus dem zuvor betriebenen „le petit restaurant“. Große Terrasse mit Blick auf die imposante Ruhrtalbrücke. Zugang zur Ruhr; hier wäre ein Biergarten denkbar.

Die Kochkunst: Mit bis zu 16 Punkten im Gault Millau gehört Peter Höppeler zur oberen Riege der deutschen Köche. Lag früher der Schwerpunkt auf klassischer französischer Hochküche, so setzt der Chef seit dem Umzug ins Landhaus auf einen Mix aus frischen, regionalen Gerichten, neudeutscher Gourmetküche und selbstgemachten Kaffee- und Kuchenspezialitäten für Ausflügler und Radwanderer. Fleisch und Gemüse stammen ausschließlich von Bio-Betrieben.

Der Werdegang: 1974 Lehre auf Schloss Hugenpoet unter Sternekoch Hans-Dietrich Marzi; Sengelmanns Hof, Essen-Kettwig; Becker-Eichbaum, Mülheim; Rôtisserie im Klöckner-Hochhaus, Duisburg; 1979-89 Küchenchef Zum Dömchen, Mülheim-Saarn; 1989-2006 Le Petit Restaurant in Essen-Kettwig; seit März 2007 Landhaus Höppeler in Mülheim-Mintard 1989 bis 2006 Le Petit Restaurant in Essen-Kettwig; seit März 2007 Landhaus Höppeler in Mülheim-Mintard

Weltkulturerbe ist das idyllische Ruhrtal zwischen Essen-Kettwig und Mülheim-Mintard zwar leider nicht. Es spannt sich allerdings eine ebenso mächtige Brücke darüber, wie sie in Dresden über das Elbtal gebaut werden soll. Die Ruhrtal- oder Mintarder Brücke ist sogar eine Rekordhalterin: Mit 1800 Metern ist sie die längste deutsche Straßenbrücke aus Stahl. Täglich donnern 80.000 Fahrzeuge über sie hinweg. Kaum einer der Fahrer dürfte wissen, dass er nur schräg aus dem Seitenfenster blicken müsste, um einem der besten Köche des Ruhrgebiets von oben in die Töpfe zu schauen. Und dieser ist auch noch – man glaubt es kaum, wenn man in 65 Metern Höhe über der Ruhr im Stau steht – ein echter Landhauskoch!

Von unten sieht die Welt ganz anders aus. Da erlebt man das grüne Ruhrtal als Radwanderer oder

Ausflügler auf einem der Dampfer der Weißen Flotte ganz ländlich und idyllisch; nichts erscheint natürlicher, als dass da vorne hinter der Straßenbiegung ein schmuckes Landhaus nach Art traditioneller Straßengasthöfe auftaucht. Von hier aus wirkt die nahe Brücke wie ein elegantes Kunstwerk. Setzt man sich auf die Terrasse und lässt den Blick über Ruhrauen und die hügeligen Ruhrberge schweifen, freut man sich sogar über das Treiben dort oben: Man kann beim Kaffee prima LKWs zählen, ohne sie zu hören oder von ihren Abgasen belästigt zu werden.

17 Jahre „Le Petit Restaurant“

Birgit und Peter Höppeler haben hier erst im März 2007 ihr neues Landhaus eröffnet. Zwar haben sie sich vor 30 Jahren im hiesigen Mülheimer Ortsteil

Mintard auf der Dorfkirmes kennen gelernt, die letzten 17 Jahre allerdings führten sie gemeinsam ihr wirklich recht kleines französisches Lokal Le Petit Restaurant im nahen Kettwig. Kaum zehn Tische in Omas kuscheliger guter Stube boten das Gegenteil urbaner Loft- und Lounge-Hotspots. Dafür vermittelten alte Schränke, Bilder, Spiegel und gestickte weiße Deckchen eine Atmosphäre nostalgischer Heimeligkeit. Dem Gault Millau waren die Kochkünste Peter Höppelers seinerzeit 16 Punkte und zwei Hauben wert; schon vor Jahren bemühte sich der Patron um frische Produkte aus der Region und widmete sich einer manchmal mediterran ausgerichteten, meist aber klassischen Hochküche.

Dann kam der heiße Sommer 2006. Für die meisten Deutschen auf ewig verbunden mit dem Fußball-Sommermärchen, für manche Gastronomen allerdings eine wirtschaftlich schwierige Zeit. „Das Geschäft lief nicht gut“, erinnern sich die Höppelers. Da kam das Angebot gerade recht, das Traditionslokal „Haus Schäfer“ im nahen Mülheim-Mintard zu übernehmen. Das bekannte Ausflugslokal hatte 50 Jahre auf dem Buckel und seine beste Zeit wohl hinter sich. Und das Le Petit Restaurant war dem Ehepaar mit den Jahren zu eng geworden. Die Höppelers wagten den Schritt und griffen zu. Was deshalb bemerkenswert ist, weil damit nicht nur ein Umzug verbunden war, sondern eine Ver-

dreifachung der Kapazität im Restaurant auf nunmehr 90 Plätze plus Terrasse plus Parkplatz. Außerdem eine weitgehende Abkehr von der französischen Klassik hin zum Bodenständig-Regionalen. Plus eine Ausweitung des Angebots vom reinen Abendlokal auf Mittagstisch und Kaffeetafel, mithin eine komplett andere Gästeansprache.

Operation gelungen

Nach achtmonatiger Beobachtungszeit kann man attestieren: Operation gelungen. Nicht nur haben die schönen blauen Polsterstühle und die berühmte

Fortsetzung auf Seite 10

Peter Höppeler kocht für Gastrotel (Rezepte für 4 Personen)



Gâteau von der Gänseleber

Zutaten: 300 g pochierter Gänseleber • 60 g Baumkuchen • 5 cl Madeira • 5 cl roter Portwein • 2 dl Geflügelfond • 100 g geschlagene Sahne • 3 Blatt Gelatine • 1 Thymianzweig • 5 Pimentkörner • Salz und Pfeffer
Zubereitung Mousse: Madeira, Portwein, Pimentkörner, Thymianzweig und den Geflügelfond etwas reduzieren. Im Mixer passieren und noch in heißem Zustand 100 g Gänseleber hineingeben. Das ganze ca. 3 Minuten mixen. Dann die kalt eingeweichte Gelatine beigegeben, darin auflösen und die Lebermasse durch ein Sieb passieren. Auf Eis leicht kühl rühren und zum Schluss geschlagene Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Zubereitung Gâteau: Eine Porzellanform (ca. 12 x 12 cm mit ca. 5 cm hohen Rand) mit Folie auslegen. Den gebackenen Baumkuchen passend geschnitten in die Form legen. Dann die restlichen 200 g ausgerollte Gänseleber auf den Baumkuchen legen. Die vorbereitete dickflüssige Mousse aufgießen, erkalten lassen und danach mit etwas aufgelöstem Portweingelee (ca. 2 mm dick) überziehen und ½ Tag kalt stellen
Anrichten: Zum Servieren den Gâteau mit der Folie aus der Form heben und portionieren. Nach Wunsch mit Kumquats, Preiselbeeren oder Apfelkompott servieren.

Gänsebraten mit Backapfel, Rotkohl und Klößen

Zutaten: 1 Gans (4 kg) • je 1 Zweig Beifuß-Rosmarin-Thymian • 5 g Kümmel • 1 EL Lakritzpulver • 2 Boskop-Äpfel • 2 Zwiebeln • 2 Orangen
Zutaten Back-

apfel: 4 Boskop-Äpfel • 80 g Marzipan • 40 g Korinten • 2 EL Calvados • 1 EL gestiftete Mandeln
Zutaten Rotkohl: 1 Rotkohl • 6 Äpfel • 1 Zwiebel • 2 EL Schmalz • 3 Lorbeerblätter • 5 Nelken • 5 Wachholderbeeren • 1 Messerspitze Zimt • 1 EL Zucker • 1 EL Preiselbeeren • 2 Tassen Rotwein • Salz und Pfeffer • 1 mehliges Kartoffel • 1 EL Balsamicoessig
Zutaten Klöße: 1 kg mehliges Kartoffeln • 150 g Mehl • 2 Eigelb • Muskat • Salz • 3 EL Butter • ½ TL Kümmel • 3 EL Semmelbrösel • 2 EL gehackte Kräuter
Zubereitung Gans: Alle Zutaten in die Gans füllen und mit Bindfaden zunähen. Mit Salz, Pfeffer und Lakritzpulver einreiben. Ca. 3,5 Stunden im Backofen bei 190 Grad braten
Zubereitung Backapfel: Äpfel ausstechen. Marzipan, Korinten, Calvados und Mandeln vermengen und in die Äpfel füllen. Bei 160 Grad ca. 10-15 Minuten backen. Mit ein wenig Weißwein angießen
Zubereitung Rotkohl: Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Äpfel klein schneiden und im Schmalz anziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen. Alle Gewürze klein mörsern und in Säckchen packen. Rotkohl und Gewürzsäckchen in einen Topf geben und bissfest dünsten lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker, Preiselbeeren, Zimt und Balsamicoessig. Die Kartoffel fein reiben und zum Abbinden nehmen
Zubereitung Klöße: Kartoffeln in Salz-Kümmelwasser kochen. Weiche Kartoffeln pellen und durchdrücken (Kartoffelpresse). Die weiche Masse gut durchkneten und mit Salz und Muskat würzen. Ca. 4 Stunden durchkühlen lassen. Danach Mehl und Eier unterkneten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die abgedrehten Klöße ca. 10 Minuten ziehen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen, bis sie goldgelb ist. Brösel und Kräuter dazu geben. Die Sauce über die fertigen Klöße geben.

Mangosorbet auf Süßer Ruhrkohle mit Mousse au chocolat

Zutaten Mangosorbet: 3 vollreife Mangos • ¼ l Weißwein • 2 Limetten • 120 g Zucker • 3 Blatt Gelatine
Zutaten Süße Ruhrkohle: 250 g Bitterkuvertüre • 250 g Butter • 250 g Zucker • 3-4 Eigelb • 1 Ei • 250 g Eiweiß
Zutaten Creme anglaise (für die Mousse): 125 g Milch • 125 g Sahne • 25 g Zucker • 50 g Eigelb
Zutaten Mousse: 150 g Creme anglaise • 210 g



Valrhona-Schokolade dunkel • 225 g Sahne
Zubereitung Mangosorbet: Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Mangos pürieren. Weißwein, Limetten und Zucker zum Kochen bringen. Die Gelatine darin auflösen. Erkalte Weißwein-Limettenfond mit Mangopüree verrühren und in die Eismaschine geben
Zubereitung Süße Ruhrkohle: Bitterkuvertüre und Butter im Wasserbad auflösen. Zucker, Eigelb und Ei schaumig schlagen und unter die aufgelöste Kuvertüremasse rühren. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben
Zubereitung Creme anglaise: Milch und Sahne aufkochen. Zucker und Eigelb leicht schaumig rühren, die Milchschung einrühren und diese Masse bei 85 Grad zur Rose abziehen. Durch ein feines Haarsieb passieren
Zubereitung Mousse: Aus der gehackten Schokolade und der Creme anglaise eine homogene Masse herstellen und bei ca. 35 Grad die nicht zu fest geschlagene Sahne unterheben. In einer Ringform mit 7,5 cm Durchmesser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.



Couch aus dem Le Petit Restaurant nun Platz zum Atmen; offenbar hat das Publikum das bedeutend breitere Angebot angenommen und honoriert mit Buchungen. „Wir sind hier gut angenommen worden“, sagt Peter Höppeler mit berechtigtem Stolz und verrät auch gleich das Geheimnis. Es ist der Küchenmix „von Gourmet bis Tante Emma“, der den Unterschied macht. „Von der Jakobsmuschel bis zur Frikadelle“ reicht das gästekundliche Angebot, wobei Höppeler selbstverständlich seiner Linie treu bleibt und Fleisch und Gemüse ausschließlich aus Bio-Produktion bezieht.

Vom legendären Pater Reinald aus der Benediktinerabtei Königsmünster im sauerländischen Meschede stammt Höppelers geliebte Klosterente, die er zur Saison etwa mit Maikohl und Kartoffelritter auf Rhabarber-Chilisaucen serviert. Der Kartoffelspezialist Bauer Terjung sitzt nicht weit in Mülheim, das Biofleisch stammt von Thönes am Niederrhein, und das Wild schießt ein fast schon hauseigener Jäger im Sauerland. Weil Rehnüsschen und Rehfilet so gern auf der Karte stehen, wundert den Gast auch die vordere Jägerstube nicht. Hier ist es etwas uriger als im freundlich-gediegenen Speisesaal, und die Stirnwand schmücken zwei Hirschbock-Geweihe, 1930 und 1937 im Hellenthaler Wald (Nordeifel) vom „Essener Brauereibesitzer Dr. H. J. Stauder geschossen“ – ein Geschenk des heutigen Stauder-Chefs Thomas Stauder.

Kreativ erweiterte regionale Küche

Peter Höppelers frische, immer wieder kreativ erweiterte regionale Küche verwöhnt die Gäste etwa mit Bioschweinerücken mit Vanille-Rote-Bete-Gemüse. Kabeljaufilet mit Rosmarinjus, Blattspinat und Pü ist eine feine Kombination, ebenso der aromatische Ferkelspitz mit Malzbiersauce. Das sind schöne bodenständige, aber verfeinerte Rezepte, die allerdings keineswegs ausschließen, dass da nicht



Laut Höppeler sind den Gästen nicht nur kreative Kompositionen auf dem Teller, sondern auch vernünftige Preise wichtig.

auch einmal Steinbutt, Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Vanillejus oder kanadischer Hummer auf der Tageskarte stehen. Tageskarte? Die wurde bei den Höppelers schon immer in Schönschrift auf Teller geschrieben und dem Gast gereicht; diese nette Sitte hat sich erhalten. Bei zuletzt (2005) 16 Punkten im Gault Millau ist der Gästeanspruch groß; im Unterschied zu früher ist Höppeler aber „jetzt nicht mehr auf Restaurantführer fixiert“ und kann unbeschwert bei gutem Gästezuspruch aufkochen. „Stellen Sie sich vor, drei Wochen nach der Eröffnung saß der Michelin schon hier“, sagt er. Das sei doch ein wenig unfair, weil sich ja längst nicht alles eingespielt habe in so kurzer Zeit.

Unterdessen hat er mit seinen zwei Lehrlingen die große Küche mit dem Panoramafenster Richtung Ruhrthalbrücke bestens im Griff; immer noch erstaunlich wenig Personal für 90 Plätze. Wenn der nächste Sommer gut wird und neben der Terrasse womöglich sogar an einen Biergarten zur Ruhr hin nachgedacht wird, müsste sich das Serviceteam allerdings erheblich verstärken. Die vielen Radwanderer und Ausflügler, die gern auch per Dampfer der Weißen Flotte ganz in der Nähe anlegen, würden ein solches Engagement sicher rechtfertigen. Wie viele seiner Zunft klagt Höppeler jedoch über die Schwierigkeiten, gutes Personal zu bekommen. Da ist er schon froh, dass „Max der Lehrling“ ein Guter ist.

Kein leeres Versprechen

Über ihre Gäste sind die Höppelers derweil so richtig glücklich. „Den Gästen ist ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis wichtig“, weiß der Patron. Gute Küche zu vernünftigen Preisen sind hier kein leeres Versprechen: Für Höppelers drei Weihnachtsmenü-Vorschläge zahlt der Gast zwischen 30 und 35 Euro und bekommt dafür als Vorspeise die Terrine von der Klosterente auf Apfel-Birnen-Kompott mit Rappuzelsalat oder gebratene Gambas auf Gemüserisotto und Krustentiersauce. Im Hauptgang vielleicht Perlhuhn auf Steinchampignonsauce, die Roulade vom Zander im Spitzkohlmantel oder das Rehfilet auf Zwergorangen-Schokoladensauce. Und zum Dessert Bayrische Creme mit lauwarmen Schattenmorellen oder Vanille-Parfait mit Rotweinpflaumen.

Wir probierten nach warmen Kräuterbrötchen mit vorzüglichem Gäneschmalz eine gelungene Trilogie von der Gänseleber, bestehend aus Parfait, einem Gateau und gebratener Leber mit Kumquats, Apfelkompott und Preiselbeeren. Danach tischte uns Birgit Höppeler Brust und Keule von der Gans auf, bei der uns die kräftig gewürzte Kruste und die tiefe Jus gut gefielen. Dazu gab es Maronen und Rotkohl. Aromatisch duftete ein Rosmarinzwig, nicht minder verführerisch der reichlich mit Calvados getränkte beschwipste Bratapfel. Im Hintergrund sorgten leise gespielte Hits von „Sunny“ bis „Layla“ für eine angenehme, nicht zu steife Atmosphäre. Die witzige „Ruhrkohle“ zum Dessert, bei unserem Besuch mit erfrischendem Mangosorbet, Mousse au Chocolat und Schoko-Milchshake kombiniert, hat Peter Höppeler im Mai anlässlich des 10. Europäischen Kochfestivals auf einem Erdbeer-Spiegel und Sauerrahms serviert.

In ganz seltenen Fällen wie hier im Ruhrtal ist es also gar nicht so schlimm, unter der Brücke zu leben.



Viel Grün in Mülheim-Mintard: Blick auf die Ruhrberge.



Peter Höppeler mit Max dem Lehrling in seiner Küche.