

le petit restaurant: Vinothek eröffnet

24.06.2006 / Lokales / Essen

"Das haben wir noch nicht in Kettwig", sagte sich Birgit **Höppeler** vom le petit restaurant - und beschloss, in einem der Gastronomieräume an der Ruhrtalstraße eine Vinothek einzurichten. Bei einem Köln-Besuch ist die 47-Jährige zum ersten Mal auf eine Vinothek gestoßen und war total begeistert. Schnell setzte sie die Idee in die Tat um. Seither können die Gäste auch bei ihr ein Tellergericht genießen und dazu Weine probieren. Im Juni gibt es Rotweinproben aus Frankreich, Spanien und Österreich, im August wird Birgit **Höppeler** Weine aus Deutschland vorstellen, im September Spezialitäten aus Übersee. "Hier können sich auch mal junge Leute auf einen Salat verabreden und einen Wein dazu trinken."

DELIKATESSEN

27.11.2004 / Lokales / Essen

Von Michael Köster

Der begehrte dritte Stern wurde dem Kettwiger Gourmet-Tempel Résidence erneut verwehrt. Allerdings verteidigen Patron Berthold Bühler, Küchenchef Henri Bach und ihre Crew in der Ausgabe des Guide Michelin 2005, die heute erscheint, ihre zwei Sterne, was aller Ehren wert ist. Über den Bib Gourmand für ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis dürfen sich diesmal vier Essener Restaurants freuen: Banker's Inn, Hannappel, Püree und das Hugenpöttchen in der Remise von Schloß Hugenpoet.

Im Gault Millau, neben dem Guide Michelin der am meisten beachtete Restaurantführer, verteidigte die Résidence ihre 18 Punkte und liegt damit nur einen Zähler hinter den führenden Häusern in Deutschland. Aus dem Verfolger-Trio ist ein Quartett geworden, denn dem Petit Restaurant von Birgit und Peter **Höppeler** wurden ebenso 16 Punkte zugesprochen wie La Grappa, Hannappel und dem Kölner Hof.

Zur Vorweihnachtszeit ist das Casino Zollverein wieder Anlaufpunkt für Liebhaber einer weihnachtlichen Dekoration. Diesmal lautet das Thema "Venezianische Weihnacht". Durch die Vermischung von weihnachtlichen Symbolen und des Karnevals von Venedig entstand ein üppiges Szenario. Ab Sonntag können die Besucher schauen und auch kaufen. "Fantastiskt Smörgasbord" lautet zurzeit das kulinarische Motto im Sheraton-Hotel. Jeden Abend ab 18 Uhr bieten Küchenchef Rudolf Kleinjung und sein Team ein schwedisches Spezialitäten-Büffet mit vielen Fischgerichten, aber auch leckeren Süßspeisen.

Dirk Sondermann sammelt seit Jahren Sagen aus dem alten Gebiet an der Ruhr, Bernd Schmidt hat viele von ihnen vertont. Beide Künstler treten am Sonntag, 5. Dezember, ab 17 Uhr in Mintrops Stadthotel Margarethenhöhe gemeinsam auf und entführen die Gäste als moderne Bänkelsänger in die Zeit der Raubritter und Landsknechte. Küchenchef Dirk Hüttenmeyr kreiert ein zum Thema passendes rustikales Büffet. 23 Euro kostet der Spaß. Reservierungen: 43 860.

MEIN EM-TIPP

19.06.2004 / Lokales / Essen

MEIN EM-TIPP

Peter **Höppeler**

Michael Lübbert

Ein Punkt gegen das Team aus Lettland

Die Partie Deutschland gegen Holland hat Peter **Höppeler** natürlich gesehen - und es hat ihm ausnehmend gut gefallen. Der Chef vom Le petit restaurant hat aber ansonsten nur sehr wenig Zeit, um das Treiben der Kicker in Portugal zu verfolgen. Heute gegen Lettland wird's allerdings nur zu einem 2:2 reichen. Und die Tore machen Frings und Ballack.

smw

Delikatessen

17.01.2004 / Lokales / Essen

(...)

Ein wahres Feuerwerk an kulinarischen Leckerbissen will Küchenchef Peter **Höppeler** am 23. und 24. Januar in seinem "Petit Restaurant" in Kettwig zünden. Die Gäste dürfen sich auf ein 19-gängiges Tapas-Menü freuen. Hier ein paar Appetitanreger: Gateau von der Gänseleber, Schaumsüppchen von Schwarzwurzeln und Zander, Gratinierte Rotbarbe auf Paella-Risotto, Rehfilet auf Nougat-Chilisauce und Calvadosmousse in der Hippenblüte. Preis pro Person: 55 Euro.

Zweite Kochhaube des Gault Millau für Peter Höppeler

14.12.2002 / Lokales / Essen

Vor zwei Jahren haben die Tester des Gourmetführers Gault Millau dem le petit restaurant die erste Kochhaube verliehen. Anfang Dezember wurde Chefkoch Peter **Höppeler** erneut ausgezeichnet: Er erhielt die zweite Haube. Das le petit restaurant ist seit 13 Jahren an der Ruhrtalstraße zu finden, Inhaberin ist Birgit **Höppeler**.

Jetzt gibt's noch einen Kettwiger Weinkeller

12.06.2001 / Lokales / Essen

(...)

KETTWIG. Rund 200 Restaurants beteiligten sich auch in diesem Jahr am 4. Europäischen Kochfestival. Aus Kettwig mit dabei: das Restaurant le petit an der Ruhrtalstraße.

Aufgerufen zu dieser Veranstaltung haben die Köche von Eurotoques - für sie ist Fast-Food ein rotes Tuch. So standen auch dieses Mal Produkte aus der Region im Mittelpunkt. Peter **Höppeler** vom le petit gehört zur Vereinigung Eurotoques - macht sich wie seine Kollegen aus den anderen Ländern für eine Wahrung der Esskultur stark.

Und diese Grundsätze fanden sich in der Menüzusammenstellung wieder. Frisch und bodenständig - so sollten die einzelnen Gänge sein. Mit Mille feuille von Zweigtomaten auf Frischkäse aus dem Kloster startete das Kettwiger Menü der Höppelers. Der Käse wird in der Abtei Königsmünster produziert, und Pater Reinhold lieferte ihn höchstpersönlich im le petit ab. Mit Tatar vom Zander und Crepinette von der Poularde ging's weiter. Auch der Wein wurde vom Erzeuger selbst präsentiert: Harald Poss vom Guldenbachhof arbeitet seit Jahren eng mit den Kettwiger Gastronomen zusammen.

Aus der Geschäftswelt

17.04.2001 / Lokales / Essen

Snack vom Spitzenkoch - Höppeler kocht bei Kröger-Geburtstag

KETTWIG/ESSEN. Einen Geburtstags-Snack vom Spitzenkoch - das war das Geschenk von Siemens zum einjährigen Bestehen des Kröger-Neubaus in der Essener Innenstadt. Und am Herd stand ein Kettwiger: Peter **Höppeler** vom le petit restaurant.

Zwei Tage lang blieb an der Ruhrtalstraße die Küche über Mittag kalt, war erst am Abend geöffnet - mit einem Hinweisschild hatten Birgit und Peter **Höppeler** ihre Gäste informiert. Bei Kröger, dritte Etage, Abteilung Küchen war das Gastronomen-Ehepaar zu finden - jeweils von 12 bis 16 Uhr. Zubereitet und serviert wurden Wachteln mit Frühlingsgemüse, dazu hausgemachte Ravioli von der Blutwurst mit Bärlauch-Sauce. Und das ließen sich nicht nur die Kunden des Möbelhauses, sondern auch einige Verkäufer schmecken. Azubi Christian Eigl ging seinem Chef am Herd zur Hand, während Birgit **Höppeler** dafür sorgte, dass Geschirr und Besteck nicht ausgingen. Selbstverständlich hatte der Kettwiger Koch seine eigenen Töpfe mitgebracht - aus Kupfer, weil das ist der beste Wärmeleiter. Und noch eins verriet er im Siemens-Technik-Center: Mit Gas kocht es sich schneller als auf dem Elektro-Ceranfeld. Dass ihm die Kunden auf die Finger schauten, störte **Höppeler** nicht: Schaukochen ist der 43-Jährige gewohnt - zum Beispiel von der Lebensmittelmesse Anuga. Problematisch war bei Kröger lediglich der Abwasch: Aus dem Hahn kam nur kaltes Wasser.

ine

WDR dreht im Le petit

01.02.2001 / Lokales / Essen

WDR dreht im Le petit

Peter **Höppeler** gibt Spitzenkoch-Tipp für die Aktuelle Stunde

KETTWIG. Le petit-Koch Peter **Höppeler** bereitete am Dienstag Speisen für ganz besondere Gäste zu: Ein Fernsehteam des WDR drehte einen Beitrag für die Serie Spitzenkoch-Tipp - zu sehen heute in der Aktuellen Stunde (West 3) zwischen 18.50 und 19.30 Uhr.

Seit nunmehr acht Jahren geben sich Spitzenköche im WDR ein kulinarisches Stelldichein. Dabei sollen sie einen Hauptgang aus der Karte ihres Restaurants vorkochen. Der Haken: Die Zutaten müssen für ein Vier-Personen-Gericht reichen - und dürfen insgesamt nicht mehr als 30 Mark kosten. Damit der Geldbeutel beim Nachkochen nicht strapaziert wird.

Peter **Höppeler** hat seine Aufgabe unter den Augen von Serienautor Henner Michels gemeistert: Zubereitet wurde Krossgebratene Landente vom Oldenburger Bauernhof in Orangen-Thymiansauce mit Spitzkohltörtchen und Pü von blauen Kartoffeln für 29 Mark.

Zu sehen ist das Ergebniss der rund fünfstündigen Dreharbeiten heute Abend auf West 3. Wer nicht selbst kochen möchte, kann sich das Gericht im Le petit (Ruhrtalstraße 417) servieren lassen. Dann allerdings für 39 Mark - pro Person.

anwa