

Astrid Kuth verlässt das Strandhaus, Lucas Brockhausen übernimmt als Küchenchef. Ein Gespräch über Vergangenheit, Veränderung und die Zukunft

Nach 23 Jahren verlässt Astrid Kuth zum Jahresende das Restaurant Strandhaus in der Bonner Altstadt. Vom ersten bis zum letzten Tag hat GA-Autorin Caro Maurer die Köchin journalistisch begleitet. Deshalb führen sie dieses Interview auch in der zweiten Person. Mit dabei sind auch Kuths Nachfolger Lucas Brockhausen, der im Strandhaus seit acht Jahren der Koch an ihrer Seite ist. Und Günter Grote-Valleé, der Restaurantleiter, der künftig mit Brockhausen zusammen das Lokal führen wird.

Hast du immer noch Lust aufs Kochen?

Astrid Kuth: Absolut

Warum hörst du dann auf?

Kuth: Mein Souschef Lucas ist jetzt 30, so alt wie ich damals, als ich das Strandhaus vor 23 Jahren eröffnet habe. Er braucht eine Perspektive. Er will übernehmen. Jetzt ist genau die richtige Zeit dafür. Und ich kann noch einmal gut etwas anderes machen.

Was denn?

Kuth: Ich habe das deutliche Gefühl, es wird mit Essen und Trinken zu tun haben.

Sind die Schwierigkeiten in der Gastronomie wie Personalmangel und Erhöhung der Mehrwertsteuer auch ein Grund?

Kuth: Sicherlich. Der Kampf um die guten Leute hat längst angefangen. Lucas kann alles, was ich kann. Und bevor ich ihn ziehen lassen muss, haben wir gemeinsam beschlossen, dass er übernimmt.

Lucas, wirst du denn weggegangen?

Lucas Brockhausen: Ich bin jetzt acht Jahre hier, da muss ich schon über die Zukunft nachdenken.

Kuth: Naja, er wäre mir wahrscheinlich abgeworben worden. Wenn er Interesse gezeigt hätte, hätte er spielend zehn verlockende Angebote bekommen.

Du bist eine der wenigen Köchinnen in Bonn. Warum stehen so wenig Frauen in der Küche?

Kuth: Es ist ein relativ familienunfreundlicher Beruf. Mit Kindern wäre die Selbstständigkeit schwierig gewesen.

Restaurantführer

Die Zahl der Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und der Region ist groß. Der General-Anzeiger hilft bei der Auswahl.

Casa d'Olid

Tapas Bar und Restaurant in Endenich

Gastgeber

Seit 2015 Walid Jamel, seit November 2022 am jetzigen Standort

Räumlichkeiten

Holzdecke mit Balken, Backsteinmauer, Massivholztische, braune Polsterstühle. Zwei Bereiche mit 65 Plätzen

Außenbewirtung

Terrasse hinter dem Haus mit 70 Plätzen

Speiseangebot

Fünf Paella-Varianten ab 13,90 Euro (ab zwei Personen bei ca. 45 Minuten Wartezeit), 35 Tapas-Posi-

tionen, z. B. spanische Paprikawurst mit Honig flambiert 6,50 Euro oder Kichererbsen mit Spinat 4,80 Euro, geschmorter Kaninchenkeule mit Gemüse und Kartoffeln 17,90 Euro, gegrilltes Doradenfilet mit Reis 18,90 Euro

Getränkemenu

Drei Fassbiere: Peters Kölsch und Radeberger Pils (0,25l) je 2,60 Euro, Estrella Damm (0,3l) 3,50 Euro. Zehn offene Weine (0,2l) ab fünf Euro, etwa Crianza Rioja (acht Euro) oder Verdejo Rueda



Ein Stück Spanien in Endenich: Gastgeber Walid Jamel im Casa d'Olid

FOTOS: HORST MÜLLER



Das Strandhaus-Team: Astrid Kuth (hinten), Lucas Brockhausen, Günter Grote-Valleé (vorne, von links)



Halbzeit: Astrid Kuth posiert vor zehn Jahren für den Fotografen vor dem Strandhaus

Der Kochstil bleibt derselbe? Oder gibt es zwischen euch Unterschiede?

Kuth: Ich koche bodenständiger. Lucas kocht ein bisschen aufwendiger. Ich koche mit dem Herzen, Lucas mit dem Kopf.

Brockhausen: Astrid schaut mehr auf die Gewürze, ich gebe noch eine Extra-Komponente dazu.

Was wirst du im Strandhaus ändern?

Brockhausen: Nur kleine Änderungen, kein Tapetenwechsel. Es ist ein perfekt gebautes Nest, in das ich einziehe.

Gibt es erst mal eine Pause im neuen Jahr?

Brockhausen: Nur eine Woche. Ab dem 9. Januar ist wieder geöffnet.

Günter, du bist Astrids Strandhaus-Partner seit 15 Jahren. Fühlt sich die Trennung jetzt ein bisschen wie Scheidung an?

Günter Grote-Valleé: Es ist ja nicht wie bei einer Scheidung. Bei einer Scheidung ist etwas zu Ende. Hier geht es weiter.

Astrid, du erscheinst so traurig.

Kuth: Wärs du doch auch!

Freust du dich nicht auch auf den Neuanfang?

Kuth: Ja, ich freue mich total darauf. Ich freue mich vor allem, meinen Horizont jetzt noch einmal erweitern zu können.

Was kommt als Nächstes?

Kuth: Das fragen mich jetzt alle. Ich weiß es nicht. Ich habe hier 23 Jahre hart gearbeitet und sehr viel Herzblut und Energie hineingesteckt, ich habe nicht links und nicht rechts geguckt. Ich weiß ja gar nicht, was ich überhaupt alles machen könnte. Irgendwo in der großen Welt der Kulinarik wird es ein Plätzchen für mich geben.

Wird es aber beim Kochen bleiben?

Kuth: Es wird bei Kulinarik bleiben. Eine Website habe ich mir immerhin schon: www.astrid-kuth.de – der Name war zum Glück noch frei. Darauf werde ich beizeiten verkünden, wie es weitergeht.

Schichtwechsel

Lucas, du bist so alt wie Astrid, als sie das Strandhaus eröffnet hat. Schreckt so etwas nicht ab?

Brockhausen: Es ist nie einfach, Familie und Arbeit zusammenzubekommen. Aber klar, in meinem Beruf wird es wenig gemeinsame Abende geben.

Fällt dir der Abschied schwer?

Kuth: Natürlich, es ist sehr emotional. Viele Gäste wissen schon, dass ich aufhöre. Und wenn ich mich jetzt von ihnen verabschiede, merke ich, was für eine Ehre es war, so lange da zu sein für sie. Die Gäste erzählen mir, was sie hier so erlebt haben. Hier an dem Tisch hat er mir den Antrag gemacht, sagte jemand.

Die Wertschätzung der Gäste, das ist etwas ganz Besonderes.

Wie hat sich im Laufe der Jahre deine Arbeit verändert?

Kuth: Ich finde, Kochen ist lauter geworden. Jetzt Gerät hat eine Platine, die piepst oder brummt. Thermomix oder Pacojet (Anmerkung der Red: ein Küchengerät, das tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen mikropüriert) beispielsweise. Früher gab es solche Maschinen nicht, es war viel mehr Handarbeit. Wenn man da einen Stabmixer irgendwo reingehalten konnte, war das schon super.

Das Strandhaus war fast immer

ausgebucht. Was hat es so beliebt gemacht?

Kuth: Für die einen ist das Strandhaus in der Altstadt das legerste Restaurant, in das sie gegangen sind, für die anderen das feinste.

Was ist die schönste Erinnerung, was die schlimmste, die du aus dem Strandhaus mitnimmst?

Kuth: Die schlimmste Zeit war, als George, mein erster Geschäftspartner, gestorben ist. Die schönste Zeit? Immer wenn ich die Wertschätzung der Gäste erlebt habe.

Wie hast du dich selbst verändert in dieser Zeit?

Kuth: Ich bin auf jeden Fall ernster geworden. Früher war alles ein großes Experiment. Früher bin ich nach der Arbeit oft ausgegangen. Heute mache ich das nur noch selten.

Lucas, Astrid, wie habt ihr die Arbeit zwischen euch aufgeteilt?

Kuth: Lucas ist der Chef der kalten Küche und ich mache die warme Küche, das haben wir immer so gehalten.

Wie läuft es künftig ohne Astrid?

Brockhausen: Künftig übernehme ich Astrids Posten, also Soßen, Fleisch und Fisch. Ein anderer Koch wird auf meine Position folgen. Aber die Verantwortung wird in meinen Händen liegen.



MEIN WEIN
CARO MAURER

(sechs Euro) jeweils von Bodegas Ramón Bilbao. Hausgemachte Sangria (0,2l) 5,50 Euro oder ein Liter (19 Euro)

Aktionen

Ab Februar sonntags Brunch

Gäste

Familien, Geschäftsleute, Künstler

Philosophie des Hauses

„Ein Treffpunkt für alle, die ein Stück Spanien in Endenich erleben wollen“, sagt Gastgeber Walid Jamel.

Öffnungszeiten

Di-Sa 17-24h, So 12-22h. Mo Ruhetag

Adresse

Endenicher Str. 268, 53121 Bonn-Endenich, www.casa-dolid.de

Kontakt

Tel. (0228) 44 67 70 90 Hagen Haas

Mit 210.000 Hektar Rebfläche ist Chardonnay eine der am meisten angebaute weißen Rebsorten der Welt. Viele der Weinberge liegen in Frankreichs berühmten Regionen Burgund, Chablis und Champagne. Von dort hat Chardonnay sich in der ganzen Welt ausgebreitet, auch in Deutschland ist er zu finden, vor allem in Baden und in der südlichen Pfalz. Am Mittelrhein ist er eine Ausnahmeerscheinung. Martin Sturm in Leutesdorf zollt ihm dort Aufmerksamkeit und Respekt. Das Besondere an Chardonnay: Die Rebsorte ist nicht so aromatisch wie Riesling, bezieht sich jedoch wie Riesling deutlich auf seine Herkunft. Chardonnay lässt dem Winzer mehr Spielraum beim Ausbau. Im Normalfall werden dafür Eichenholzfässer genutzt, um der recht neutralen Aromatik Würze zu verleihen. Sturm geht damit sehr vorsichtig zur Sache, er baut seinen Chardonnay zu 85 Prozent im Edelstahl aus und nur den Rest

in gebrauchten 300-Liter-Fässern aus dem Burgund. Das Holz bringt in seinen 2022er Chardonnay also nur etwas Ruhe rein. Die Rebsorte muss sich ansonsten ganz auf ihr Naturell verlassen: mit Noten von Apfel und Apfelschale, dazu Honigmelone und einem Hauch von gelber Banane. Das drückt sich klar, sauber und unaufgeregt aus. Ein Wein, der sich in einer sichereren Komfortzone eingerichtet hat.

2022 Chardonnay trocken, Mittelrhein
Weingut Sturm, Leutesdorf, Preis: 1540 Euro. Bei Weingut Sturm, Im Rosenberg 3, 56599 Leutesdorf, Tel. (02631) 9 47 60 26 Auch zu verkosten bei Sturms „Advent im Weingut“ am ersten Advents-Wochenende. Geöffnet am Samstag, 2. 12. (10-19h) und am Sonntag, 3. 12. (11-18h)

