

NORDRHEIN-WESTFALEN

„Jammern hilft uns nicht weiter“

Von Regina Goldlücke | Mittwoch, 24. Februar 2021



Sie halten zusammen: Sascha Stenberg und sein Vater Walter

Sascha Stenberg und sein Vater Walter brennen für ihren Familienbetrieb. Ideenreich, tatkräftig und voller Zuversicht treten sie der Krise entgegen.

Wo sonst fein eingedeckte Tische stehen, reihen sich über die gesamte Länge des Wintergartens **aufgeklappte leere Boxen** dicht aneinander. Gegen Abend werden sie **in der Küche gefüllt**, bereit zu **Abholung und Auslieferung**. Im historischen Kaminzimmer nebenan lagert allerlei Zubehör. Haus Stenberg in Velbert ist verwaist. Und doch: Nach einem betriebsamen November und Dezember und wenigen Tagen Pause geht es seit Anfang Januar wieder rund in dem Sternerrestaurant. Im ersten Lockdown begonnene **Aktivitäten** sind zur **Perfektion** gereift und **helfen in der Not** über die Hürden.



Gediegen-fein: Das Kaminzimmer

„Wir hatten zuvor keinerlei Erfahrung mit Außer-Haus-Service“, sagt **Sascha Stemberg**, der den **Familienbetrieb in der fünften Generation** führt. „Das Know-how haben wir uns selbst angeeignet.“ Die Bilanz kann sich sehen lassen. Trotz nahezu fünfmonatiger Schließung musste 2020 niemand entlassen werden. „Wir haben es geschafft, unseren **24 Mitarbeitern alle Gehälter** sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld komplett **auszuzahlen**.“

Ein Kraftakt, der **creative Impulse** verlangte. „Um Ideen ist der Sascha nie verlegen, weder in der Küche noch in den sozialen Netzwerken“, sagt Walter Stemberg. „Er sprudelt sie nur so heraus. Und ich bringe meine langjährige Erfahrung ein. Gemeinsam sind wir ein **starkes Team**.“

Seit fünf Jahren gehöre das Restaurant seinem Sohn, betont er ausdrücklich. „Aber es ist mein Lebenswerk und das unserer Vorfahren. Ich bin **Gastgeber aus Leidenschaft**. Dass ich keine Gäste begrüßen kann, schmerzt unheimlich.“ Dafür greift Walter Stemberg zum Hörer, sobald das Telefon klingelt. Und es klingelt oft. Er nimmt **Bestellungen** entgegen, erläutert die Karte, vereinbart **Liefertermine**. Die Gerichte werden entweder **abgeholt oder nach Hause transportiert**. „Inzwischen haben wir so viel Erfahrung, sogar die Garzeiten darauf abzustimmen“, sagt Sascha Stemberg.

Herausfinden, was die Gäste wollen

Es war **kein leichter Lernprozess** seit April 2020. „Dank meiner guten **Vernetzung mit Kollegen** in Bayern und Österreich haben wir uns noch ganz wacker geschlagen“, berichtet er. „Die waren uns immer eine Woche voraus, ob Lockdown oder Lockerung. Daran orientierten wir uns.“ Aber zunächst einmal musste er herausfinden: Was wollen die Gäste? Und was können wir am besten? Die Küche konzentrierte sich auf **einige wenige Gerichte der Speisekarte**. Dann mussten die passenden Behälter beschafft werden.

„Erste Versuche mit Styropor oder Bambus waren gruselig“, gibt Sascha Stemberg zu. „Vorher hatten wir das kaum gebraucht.“ Sein Vater aktivierte die Firma Schaaf aus Velbert: „Die haben uns innerhalb von drei Tagen **1000 stabile Boxen mit Deckeln aus Zucker** geliefert“, lobt Walter Stemberg. Sascha versah die Kartons mit dem Logo „Stemmi für daheim“ und fing an, einen Brand und aus Spaß überzogene Kampagnen zu entwickeln. Wie gut es tat, nicht untätig zu sein! Eines kam zum anderen. Sein Team produzierte ein **eigenes Eis**, bei einem „Genussnetzpartner“ in Wuppertal wurden weitere bestellt. Vor Haus Stemberg parkte ein lustiges Gefährt. „Von dort verkauften wir an einem warmen Samstag fast **700 Portionen Eis in recyclebaren Pappbechern**. So haben wir unseren Namen gefestigt.“

Als Haus Stemberg Ende Mai wieder öffnen durfte, war alles vorbereitet: ein **Hygienekonzept**, beidseitig bedruckte Wegwerfpeisekarten, Lauflinien im Lokal, reduzierte Sitzplätze, Formulare für Gäste und Mitarbeiter. „Den zweiten Lockdown sahen wir kommen und hielten schon zehn Tage vorher eine **Karte fürs Take-away** bereit“, sagt Sascha Stemberg. Mitarbeiter Marvin tüftelte eine glorreiche Idee aus: **küchenfertige zerlegte Enten**, konfiert in Fett. Fast 800 dieser Entenboxen gingen weg und wurden quer durch Deutschland verschickt. „Verrückt“, kommentiert Sascha Stemberg. Es hagelte weitere Angebote: **Weihnachts- und Silvester-Boxen**, ein Hummermenü, Wochenend-Specials.



Küchenstil im Haus Stenberg: Aromatisch-sinnliche Landhausküche auf hohem handwerklichen Niveau

„Irgendwann hatte ich genug vom Packen“, sagt er. Trotzdem nahm das Geschäft im neuen Jahr wieder Fahrt auf. Die Entenboxen (72 Euro für 2 Personen) hat er weiter fest im Programm, ebenso das **Say-Cheese-Fondue Kit** (66 Euro). Inzwischen gibt es noch ein „Fernglas“ mit hübsch angerichteten 400g-Portionen „Soulfood“ – von getrüffeltem Maronencreme (9 Euro) bis Paprikagulasch vom US-Rind (18 Euro). Dazu ein Special (Mitte Januar eine **Bouillabaise Classique** für 29 Euro) und eine wöchentlich wechselnde Karte mit Hauptspeisen für rund 22 bis 29 Euro, Vorspeisen für 15 bis 20 Euro. „Wir kochen **täglich frisch**, Abstriche an die Qualität machen wir keine“, versichert Sascha Stenberg.

Durch das Außer-Haus-Geschäft habe man 30 Prozent **neue Gäste gewonnen**, fügt Walter Stenberg hinzu. Und für den Herbst konnte er schon 170 vorbestellte Gänse notieren. Das beflügelt den umtriebigen Koch und Ausbilder, der gerade seinen 70. Geburtstag feierte und stolz auf die jüngste Auszeichnung „Gastronom des Jahres 2020/2021“ durch den Schlemmer Atlas ist. Eine **Frohnatur**, wie auch sein Sohn. Obwohl ihm das Lachen in diesen Zeiten bisweilen schwerfällt, weiß Sascha Stenberg: „Ich muss mir meine **gute Laune erhalten** und darf die Mitarbeiter nicht hängen lassen. **Jammern hilft uns nicht weiter.**“

Alles mit eigenen Mitteln geschultert

Er sei keiner, der auf der Politik herumhackt, selbst wenn es nicht optimal läuft. Auf staatliche Hilfen haben sich die Stembergs nicht verlassen, sondern bisher **alles mit eigenen Mitteln geschultert**. Ein **Trost** in der Krise waren für den Sternekoch die **gewonnene Zeit mit seiner Familie** und die Solidarität unter den Kollegen. Sorgen macht er sich trotzdem und **sehnt sich nach Normalität**. „Nur wird es die vor dem Sommer bestimmt nicht geben“, vermutet Sascha Stemberg. „Auch danach werden Masken, Abstände und Hygienekonzepte bleiben. Die Frage ist nur: **Was passiert mit unseren Umsätzen**, wenn wir wieder aufmachen?“

RESTAURANT HAUS STEMBERG, ANNO 1864

Betreiber und Küchenchef: Sascha Stemberg

Seniorchef: Walter Stemberg

Mitarbeiter: 24, darunter 9 Auszubildende

Plätze: 60

Auszeichnungen: 1 Michelin-Stern, 17 Punkte im Gault Millau

Kontakt: Kuhlendahler Str. 295, 42553 Velbert, Tel. 02053 5649

www.haus-stemberg.de