

VITA

Hans Stefan Steinheuer

Nicht nur im Ahrtal verhält es sich mit dem Kochen ein wenig so wie mit dem Weinmachen: Beides zählt zwar offiziell nicht zu den schönen Künsten - trotzdem entsteht dabei manchmal perfekte Kompositionen, die weit übers Handwerk hinausreichen. Hans Stefan Steinheuer ist ein solcher Ausnahme-Koch, einer, der sein Handwerk perfekt versteht, darüber hinaus aber auch die Kreativität besitzt, eine einzigartige kulinarische Handschrift zu entwickeln. Er hat zudem das Glück, dass seine Frau Gabi für diese Fertigkeiten einen unvergleichlichen Rahmen geschaffen hat.

Auch die Kritiker erkennen seine Leistung an. Nachdem Hans Stefan Steinheuer zu Gault Millau's Aufsteiger des Jahres 1999 avancierte und den zweiten Stern vom Guide Michelin erhielt, wurde er von Gault Millau als Koch des Jahres 2000 geehrt. Hans Stefan Steinheuer war einer der Jüngsten derer, die diese Auszeichnung damals erhielten. 2002 erschien das erste persönliche Buch „Steinheuer – Das Kochbuch“ in der Collection Rolf Heyne. Seit Dezember 2008 gibt es das zweite Kochbuch unter dem Titel: „Steinheuer – Harmonie der Aromen“ , erschienen im Tre Torri Verlag. Hier zeigt sich sehr deutlich die weitere kreative Küchenentwicklung und die deutliche Fokussierung der Harmonien von Speisen und Wein.

Hans Stefan Steinheuer begann seine Lehr-Stationen 1976 im Restaurant “Gut Schwarzenbruch” /Stolberg. war 1978 und 1979 im Hotel Erbprinz in Ettlingen tätig und 1981 bis 1984 in den Schweizer Stuben zu Wertheim, wo er als Stellvertreter von Dieter Müller agierte. Mit der Eröffnung von Steinheuers Restaurant in Heppingen hat er seinen ganz eigenen Weg beschritten und gemeinsam mit seiner Frau das Gasthaus seiner Eltern in Bad Neuenahr-Heppingen zu einer der besten Gastronomien in Deutschland geführt.

Auf der einen Seite der rustikale Landgasthof Poststuben, für den er die Rezepte seiner Mutter auf das Beste verfeinert hat. Hier gibt es zum Beispiel Ahrtaler Rehsauerbraten, Rheinische Bohnensuppe oder gebratene Blutwurst.

Auf der anderen Seite Steinheuers Restaurant “Zur Alten Post”, mit der Gourmet-Küche, für die er mit seinem Sous-Chef André Wolff in ständiger kreativer Weiterentwicklung Köstlichkeiten arrangiert.

Hans Stefan Steinheuers Küche bestimmt einzig und allein sein ganz individueller Stil. Er setzt klare regionale Akzente: Spargel kommt da beispielsweise frisch gestochen aus dem nahegelegenen Remagen, Gemüse aus dem Vorgebirge und das Obst aus dem Meckenheimer Umland. Doch manche Zutaten gibt es halt nicht innerhalb des Ahrtals oder in dessen unmittelbarer Nachbarschaft. Und wenn es nicht immer nur Saibling, Zander oder Hecht sein soll, sondern auch mal Steinbutt, Wolfsbarsch oder Hummer, dann überschreitet auch Hans Stefan Steinheuer gern seine heimatlichen Grenzen.

Der Qualität der Zutaten gilt sein erstes Augenmerk, allerdings nicht nur den Hauptdarstellern wie Fleisch und Fisch. Vor allem auch die Komparsen eines Gerichts, die Gewürze liegen ihm am Herzen. Immerhin sorgen sie als erste für den richtigen geschmacklichen Auftritt. Jede Speise ist ein in sich geschlossenes Schauspiel mit verteilten Rollen. Jede einzelne davon ist wichtig für das Aroma, und nur ein perfektes Zusammenspiel macht daraus ein Erlebnis für die Geschmacksnerven. Denn das möchte Hans Stefan Steinheuer erreichen: dass seine Gäste ganz bewusst essen und das vollkommene Aroma und das Bukett seiner Arbeit wahrnehmen und genießen.

“Ich möchte die Dinge zusammenbringen, die füreinander geschaffen sind, aber keine Gegensätze inszenieren.” Die Natur inspiriert ihn, nicht der Wunsch, durch exzentrische Mischungen aus Fleisch und Fisch aufzufallen. Wenn so eine Kombination sich jedoch sinnvoll und sinnlich ergänzt, dann serviert er sie. Er ist offen für alle Aromen, aber geht ganz vorsichtig und dezent um mit dem Einsatz von Mode-Gewürzen, auch hier sieht er in erster Linie die Beziehung zu seiner Heimat.

Auch sein Weinkeller bietet viel aus der Alten und Neuen Welt, doch sensationell ist vor allem das Angebot an deutschen Weinen, besonders denen aus dem Ahrtal.

Gern und offenherzig gibt Steinheuer zu, dass er nur die eine Hälfte zum Erfolg beitragen konnte. Die andere gebührt einzig und allein seiner Frau Gabi. Ohne ihren unermüdlichen und liebevollen Einsatz im Service hätten die Gäste nur eine schöne Seite der Gastronomie kennengelernt - “und das allein reicht nicht, um Stammgäste für sich einzunehmen.” Manchmal, glaubt er schmunzelnd, kämen sie wahrscheinlich ohnehin nur, um sich von seiner Frau beraten zu lassen.

Vor einigen Jahren haben Steinheuers das Angebot rund um ihre beiden Restaurants beträchtlich erweitert. Zuerst waren es nur sechs Gästezimmer im Haupthaus, die Gabi Steinheuer wohnlich und individuell eingerichtet hat. Doch seit November 1999 gibt es auch noch Steinheuers Landhaus direkt gegenüber. In der exklusiven Dépendance befinden sich drei Junior-Suiten und eine luxuriöse Penthouse-Suite. Der Wellness-Bereich umfasst Sauna, Solarium und einen Jacuzzi. Im August 2002 wurde Steinheuers Restaurant neu eingerichtet: burgunderroter Teppich, dunkle Palisandermöbel, goldschimmernde Decke, champagnerfarbene Tischwäsche, und ein weiterer Raum für die kleine Gesellschaft.

Seit 2007 gibt es die Lounge, in der die Gäste zum Apéritif und Digestif gebeten werden können, ebenso steht sie den Rauchern zur Verfügung, angeschlossen ist Steinheuers Esskultur, mit ein Angebot rund um die Gourmandise, mit Bibliothek und Kaminfeuer.

Im Sommergarten wird zur warmen Jahreszeit unter dem Walnussbaum die Küche der Poststuben serviert.

Als Mitglied und ehemaliger Präsident der deutschen Sektion der “Jeunes Restaurateurs d’Europe”, der Vereinigung junger Spitzenköche, war Hans Stefan Steinheuer viel in Sachen deutscher Esskultur unterwegs.

Als Vorstandsmitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik begeistert ihn die Beziehung zwischen Wissenschaft und Praxis. Im Präsidium der Vereinigung L’Art de Vivre – die Deutsche Kochkunst engagiert er sich für die bessere Lobby der deutschen Küche und ihrer besten Köche.

Das Credo von Gabi und Hans Stefan Steinheuer: “Unsere Gäste sollen sich rundherum wohlfühlen - unterwegs zuhause sein.”

Landgasthof “Poststuben” und Steinheuers Restaurant “Zur Alten Post”
Landskroner Str. 110
53474 Heppingen
Tel: 02641/94860
Fax: 02641/948610
www.steinheuers.de
info@steinheuers.de

Dienstag und Mittwoch geschlossen.