

# Mir schmeckt das Bodenständige

Siegfried Hardebusch ist gelernter Schreiner und kocht seit 17 Jahren in der „Bauernstube“

Von Tim Meyer

Siegfried Hardebusch bevorzugt für die Küche der „Bauernstube“ Zutaten aus der Region. Von fertigen Gerichten, die nur aufgewärmt werden müssen, hält er nichts.

Der 59-Jährige ist Quereinsteiger. Zuerst machte er eine Ausbildung zum Schreiner und ließ sich später, als der Rücken kaputt war, in München zum Elektriker umschulen. Als er keine Arbeit fand, fing er an, einen Kollegen bei seinem Partyservice zu unterstützen und auf Schützenfesten zu kochen. 1990 entdeckte er die Gaststätte Oesterberg in Brockhausen. Er renovierte das alte Fachwerkhaus und eröffnete ein Jahr später gemeinsam mit seiner Frau Christel die „Bauernstube“. 2011 plant er, das 200-jährige Jubiläum einer Gaststätte an diesem Ort zu feiern.

**WESTFALENPOST:** Warum sind Sie Koch geworden, nachdem Sie nicht mehr als Schreiner oder Elektriker arbeiten konnten?

**SIEGFRIED HARDEBUSCH:** Kochen hat mir schon immer Spaß gemacht. Als ich mich zum Elektriker umschulen ließ, half ich nebenbei in einem Bistro aus.

**FRAGE:** Später sind Sie auf Schützenfesten gelandet?

**HARDEBUSCH:** Früher gab es noch eine richtige Küche in den Zelten. Das hat heute nachgelassen. Wir haben Schnitzel zubereitet, und für das Königessen gab es zum Beispiel Schweinelenden.

**FRAGE:** Haben Sie dabei auch etwas gelernt?

**HARDEBUSCH:** Ich habe mir etwas von meinem Kollegen abgeguckt. Aber auch später, als ich Aushilfen bei mir in der Bauernstube hatte, konnte ich etwas lernen.

**FRAGE:** Was würden Sie zubereiten, wenn Sie nur drei Zutaten wählen könnten?

**HARDEBUSCH:** Ich würde Kartoffeln, Apfelkompott und geratene Blutwurst nehmen und „Himmel und Erde“ machen.

**FRAGE:** Wonach gehen Sie vor, wenn Sie neue Gerichte auf die Karte setzen wollen?



Siegfried Hardebusch, Koch der „Bauernstube“, bereitet die Rösti für sein Leibgericht zu. Der 59-Jährige schätzt die heimische Küche. Aber wenn er im Ausland ist, probiert er alles. Berührungsängste hat er nicht. Fotos: Marcel Näpel

**HARDEBUSCH:** Ich gucke etwa in Kochbücher und probiere ein Gericht aus. Wenn ich dann etwas zubereitet habe, und es schmeckt mir, kann ich es auch mit gutem Gewissen auf die Karte setzen. Später koche ich auch nicht mehr nach Rezept, sondern nach meinem Geschmack. Denn der macht letztendlich das Restaurant aus.



**FRAGE:** Was ist für Sie der schönste Moment beim Kochen?

**HARDEBUSCH:** Das Abschmecken. Das sieht man ja auch (fasst sich an den Bauch und lacht). Auch beim 200. Mal macht das noch Spaß, weil ich nach Gefühl koche, und der Moment des Abschmeckens bedeutet, das Gericht auf den Punkt zu bringen.

**FRAGE:** Woher bekommen Sie Ihre Zutaten?

**HARDEBUSCH:** Wenn ein Wildgericht auf der Karte steht, kommt das Fleisch aus der Region. Das Gemüse besorge ich mir bei heimischen Bauern. Ich esse am liebsten solche Sachen, von denen ich weiß, wo sie herkommen.

**FRAGE:** Mit Fertigprodukten arbeiten Sie also nicht?

**HARDEBUSCH:** Nein. Aber ich habe gerade wieder einen Katalog vom Großhändler bekommen, in dem zum Oktoberfest passende Gerichte angeboten werden. Komplett fertig und eingeschweißt. Die müssen nur noch aufgewärmt werden. Davon halte ich nichts. Dann kann man ja hingehen, wo man will, und es schmeckt überall gleich.

**FRAGE:** Müssen Sie bei Ihren Gerichten hart kalkulieren?

**HARDEBUSCH:** Einkauf, Strom, Betriebskosten. Es ist zurzeit nicht einfach, weil alles teurer wird. In den 90er Jahren kostete ein Kopfsalat 15 Pfennig, heute muss ich 60 Cent bezahlen. Und wenn man jetzt die Preise der Gerichte erhöht, ist es ganz vorbei. Die Leute überlegen sich ja schon, ob sie überhaupt rausgehen. Unter der Woche ist es schon ruhiger geworden.

**FRAGE:** Gehört zu einem guten Essen unbedingt Fleisch?



Seine Zutaten kauft der Koch in der Region. Von Fertiggerichten, die nur aufgewärmt werden müssen, hält er nichts.

**HARDEBUSCH:** Ich persönlich brauche schon Fleisch. Für mich gehört es einfach dazu. Wir haben aber auch einen Gemüseauflauf auf der Speisekarte. Ich lasse jedem seine Meinung, aber ich halte nicht so viel von dem Gesundheitswahn. Heute muss das Fleisch immer mager sein. Ich finde eine Haxe mit ordentlich Fett auch sehr lecker. Wenn die

Leute nicht so sehr auf die Fettanteile achten würden, sondern auf den Geschmack, könnte das bestimmt nicht verkehrt sein.

**FRAGE:** Was ist Ihr liebster Nachtisch?

**HARDEBUSCH:** Herrencreme – Vanillepudding mit Schokoraspeln und Rum. Von dem Rum kommt aber nur soviel rein, dass auch Kinder den Nachtisch essen können.

**FRAGE:** Würden Sie gern mal für einen Prominenten kochen?

**HARDEBUSCH:** Nein, ich brauche keine Bilder an der Wand von Leuten, die bei mir waren. Ich möchte einfach zufriedene Gäste.

**FRAGE:** Was ist für Sie eine Herausforderung?

**HARDEBUSCH:** Wenn wir eine Feier für 100 Leute organisieren und das Essen auf den Punkt fertig sein muss.

**FRAGE:** Gibt es denn eine Arbeit beim Kochen, die Sie überhaupt nicht mögen?

**HARDEBUSCH:** Das Spülen muss nicht unbedingt sein. Aber unter der Woche muss ich da auch mithelfen. Zwiebeln und Gemüse zu schnippeln, macht mir nichts aus.

**FRAGE:** Welches Land interessiert Sie kulinarisch?

**HARDEBUSCH:** Das Bodenständige bei uns gefällt mir am besten. Aber wenn ich irgendwohin, probiere ich alles. Ich habe keine Berührungsängste.

## DAS REZEPT

### Schweinefilet im Wirsingmantel mit Rösti

Schweinefilet im Wirsingmantel auf Pumpernicksauce, dazu Kartoffel-Rotkohl-Rösti (für vier Personen).

**Zutaten Schweinefilet:** 800 Gramm Schweinefilet, Prise Salz und Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl, 4 große Wirsingblätter, 200 Gramm Wurstbrät.

**Zubereitung:** Filet von Fett und Sehnen befreien, das Fleisch würzen und mit dem Pflanzenöl anbraten. Die Wirsingblätter in gesalzenem, siedendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Die blanchierten Wirsingblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und auskühlen lassen. Anschließend mit dem Wurstbrät bestreichen und das Schweinefilet darin einwickeln. Alles auf ein kleines Blech legen und bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) für 15 Minuten nachgaren lassen.



**Zutaten Sauce:** 150 Gramm Zwiebelwürfel, 100 Gramm Pumpernickel, 1 TL Rübenkraut, 300 ml Jus, Prise Salz und Pfeffer.

**Zubereitung:** In den Bratensatz des Fleisches die Zwiebelwürfel geben und anschwitzen. Pumpernickel (fein gewürfelt) und Rübenkraut hinzugeben, an-

schließend mit Jus ablöschen. Danach auf kleiner Flamme für 10 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf würzen. Kurz vor dem Anrichten Butterflocken unter die köchelnde Sauce geben und mit einem Schneebesen verrühren, so dass sie gebunden wird.

**Zutaten Rösti:** 400 Gramm festkochende Kartoffeln, 100 Gramm Rotkohl, 1 Ei, jeweils eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat, 1 TL Mehl, 2 TL Pflanzenöl.

**Zubereitung:** Kartoffeln und Rotkohl reiben und vermischen. Anschließend das Ei dazugeben und nach Bedarf würzen. Das hinzugefügte Mehl dient als Bindemittel. Dann wird die Masse vermischt und portionsweise in eine heiße Pfanne gegeben. In 2 Minuten goldgelb braten.