Die Leidenschaft der Köche und Metzger

Eigentlich wollten die Gründer von Chefs & Butchers Events veranstalten, statt selbst ein Restaurant zu führen. Doch schließlich ergab sich für sie eine andere Lösung für ihre gemeinsame Passion: Die Geschwister Bettina Möller und Stefan Burchhardt, beide gelernte Metzger, und der Koch Michael Scheil wollen ihre Gäste mit gutem Essen und Wein auf einer zwischenmenschlichen Ebene begeistern. *Von Julia Neumann*

Metzgermeisterin?! Bettina Möller sorgte im Konzept Chefs & Butchers für das atmosphärische Großstadt-Interieur, Bruder Stefan Burchhardt (links) und Küchenchef Michael Scheil sind ebenfalls Gründer und Betreiber

Im Februar 2018 besichtigten sie erstmals das Loft in Essens südlich gelegenem Stadtteil Werden. „Am Anfang hat niemand an einen Erfolg geglaubt. Schon alleine, weil wir eine Treppe haben", erzählt Stefan Burchhardt. „Da geht doch keiner hoch." Skeptiker fordert er heute auf: „Geht erstmal hoch und seht nach draußen! Eine Etage höher ist es immer schöner." Zudem vermittelt die Treppe Exklusivität, denn erst wenn man oben ist, kann der Blick den weitläufigen Raum erfassen. Das geschmackvolle Interieur, für dessen Auswahl Bettina Möller verantwortlich ist, und die großformatigen Fotos vom benachbarten Fotostudio Headshot unterstreichen die Atmosphäre des modernen Lofts. Die offene Theke gegenüber der Treppe hatten die Gründer erst später geplant, doch als ihre Zeit kam, wurde sie „a) schön und b) teuer". Verständlich, ist sie doch das erste, was dem Gast beim Hochkommen ins Auge fällt. Auf ihr thront eine Siebträgermaschine von Bartscher, die Wand hinter ihr präsentiert eine Auswahl an Spirituosen. Hinter der Theke steht der Weinkühlschrank, ebenfalls von Bartscher. Die Weinkarte des Restaurants zählte zu Beginn etwa 30 edle Tropfen, mittlerweile sind es schätzungsweise 60. Alles in allem bietet das Haus aber ausschließlich Weine, welche die Gründer verköstigt und für gut befunden haben. Ganz nach dem Motto: Nur das Beste für den Gast. Rechts der Theke beginnt die Glasfront, die sich vom Restaurant bis in die Küche zieht und von der aus man einen prächtigen Blick auf ein Fußballfeld hat.

Projektleitung: Bartscher

In Bezug auf die Gastronomiegeräte blieben und bleiben die Gründer jedoch pragmatisch und fragen auch schon mal nach B-Ware: „Es muss in erster Linie gut funktionieren." Der Fachhandelspartner von Chefs & Butchers ist die Gilde Rhein-Ruhr Essen, über welche die Bestellung beim Vollsortimenter Bartscher aus Salzkotten lief. Als persönlicher Ansprechpartner des Restaurants fungiert Bartscher-Projektleiter Dietmar Meixner. Stefan Burchhardt zur Kooperation mit dem Unternehmen: „Ein Vollsortimenter war wichtig für uns, ein halbes Jahr Vorbereitung geht ja vom eigenen Budget ab, das ist dann praktisch." Zur Küche kamen nämlich Edelstahlregal, Pürierstab und Co. Alles Dinge, die der Anbieter im Programm hat, wie Bartscher-Geschäftsführer Andreas Heumüller im Gespräch mit gastrotel betonte – nicht zu vergessen das Zwischenmenschliche als Voraussetzung für gute Zusammenarbeit.

Auf persönlichen Kontakt und Sympathie legt es Küchenchef und Gründer Michael Scheil auch an, wenn er in der Showküche (Miele-Ausstattung) am Eingang steht: „Da putze ich Fische, begrüße Gäste, schiebe ihnen schon mal einen Probierlöffel in den Mund." Auf seiner Speisekarte verzeichnet er neben tagesfrischem Fisch Spezialitäten wie Schweinebauch 36/65 „hot & sour" mit Kohlrabi, Hoisin und Lauch, Sauerbraten von der Entenbrust mit Spitzkohl oder ein Entrecôte Dry Aged Ireland mit Sellerie, Walnuss und Ingwer. Den vier Leuten in der hinteren Küche leistet der Chefkoch selten Gesellschaft. Das sei ohnehin nicht notwendig. Eher sieht man ihn dabei, wie er die Speisen serviert, sie abräumt oder Gäste begrüßt.

Die Haupt-Küche ist nicht hinter einer Tür verborgen, wodurch sie auch für Gäste einsehbar ist. Hier wurde bei der Konzepterstellung durch die Firma Bartscher besonders auf kurze Wege geachtet, der Herdblock befindet sich in der Mitte. Die Bartscher-Ausstattung beinhaltet unter anderem einen Gasherd der Serie 700 mit aufliegender Grillplatte, die zugunsten der Röstaromen genutzt wird. Des Weiteren gibt es neben den vier Flammen auch zwei Griddleplatten, eine Durchschubspülmaschine sowie Kühlschränke und Froster. Das Kühlhaus ist von Viessmann. Sous-vide-Geräte, Gusspfannen und gut 30 bis 35 kleine Sauteusen kommen regelmäßig zum Einsatz, aber auch Kochkessel und Kippbratpfanne für die Zubereitung der Jus dürfen nicht fehlen. Ebenso wird am Pass mit Wärmelampen, Hi-Light-Salamander und Wärmeschränken gearbeitet.

Frischer Zander, aufwändige Gemüseküche

„Wir machen vom Brot bis zur Praline alles selbst," erläutert Scheil, der als Vorbild Sternekoch Sascha Stemberg aus Velbert nennt. „Ich möchte unseren Gästen mit dem Essen ein Lächeln ins Gesicht zaubern." Und nutzt gern die Synergie zwischen dem Restaurant und der von Möller und Burchhardt geleiteten Fleischerei Bremen, einem Traditionsbetrieb von bestem Ruf. Doch Chefs &

Fotos: Chefs & Butchers, GW Verlag/SP

Urban, großzügig und mit einem Hauch von Beletage-Exklusivität: Sowohl der betuchte Essener Süden als auch die Foodie-Gemeinde sind höchst angetan von Einrichtung und kreativer Speisekarte – Profiküche und Tresen wurden komplett von Bartscher eingerichtet

Beim Termin mit gastrotel zeigten sich die Küchen- und Gastroprofis höchst zufrieden: „Das Zwischenmenschliche als Voraussetzung für gute Zusammenarbeit."

Von links nach rechts Bartscher-Projektleiter Dietmar Meixner, „Chef" Michael Scheil, „Butcher" Stefan Burchhardt und Bartscher-Geschäftsführer Andreas Heumüller

Butchers will sich nicht ausschließlich auf Regionalität konzentrieren. Das würde auf die Dauer langweilig werden, sind sich die Gründer einig. So kommt beispielsweise der Fisch-Scout aus Holland. Von dessen Ware schwärmen Burchhardt und Scheil: „Der Zander, der gestern hier ankam, hat sogar noch gelebt, so frisch war der." Ein typisches Gericht, so Scheil, sei die Rinderroulade in einer modernen, deutsch angehauchten Variante. Die französische Küche lernte er bei Knut Hannappel kennen, der ein in den bundesweiten Restaurantguides ausgezeichnetes Restaurant in Essen-Steele betreibt. Für mehr Individualität wechselt die durchaus Gemüse-intensive Speisekarte mit Urkarotte, Kürbis, Sellerie (im Ganzen im Ofen gegart und püriert) und Spinat im Schnitt alle 14 bis 21 Tage – „Gemüseküche ist handwerklich viel aufwändiger als die Fleischküche", sagt Michael Scheil dazu.

Der Küchenchef und seine Geschäftspartner werben die potenziellen Gäste nicht selbst an. „Die müssen von sich aus auf uns kommen," sagt Burchhardt. Aktive Werbung für Chefs & Butchers gibt es über soziale Medien und kostenlose Artikel. Mit Instagram erreiche man besonders viele Menschen.

Dass diese Vorgehensweise funktioniert, zeigte sich schon vor der Eröffnung des Restaurants. Diese war im Oktober 2018 geplant, doch bereits für September kündigte sich eine prominent besetzte Hochzeitsgesellschaft an. Die Gründer sagten zu und jonglierten schließlich an einem Tag mit Bauabnahme, Baugenehmigung und Hochzeit zugleich. Dieser Abend, an dem 90 Gäste erfolgreich mit zehn Gängen versorgt wurden, wird ihnen wohl für immer in Erinnerung bleiben – denn zu diesem Zeitpunkt hatte das Restaurant noch kein Personal, sondern behalf sich mit zuverlässigen Freunden.

Mittlerweile ist ein persönlicher Empfang der Gäste am oberen Ende der Treppe obligatorisch und auch nach dem Bezahlen werden sie noch gastlich verabschiedet. Für die ursprüngliche Idee, in den eigenen Räumlichkeiten Events zu veranstalten, wirbt eine jährliche Broschüre mit Küchenpartys und Gastkoch-Specials etwa mit Sternekoch Erik Arnecke.

„Hier brennen alle Mitarbeiter"

Um potenziellem Personal eine Anstellung schmackhaft zu machen, wirbt das Restaurant mit dem bereits erlangten Erfolg. „Wir verlangen sehr viel, geben aber auch viel zurück," so Scheil. Burchhardt ergänzt: „Unsere Mitarbeiter tragen ihre Arbeitszeiten in Stundenzettel ein – wann sie anfangen und wann sie aufhören." Neben festen Arbeitszeiten gebe es ein festes Gehalt anstatt einer Bezahlung nach Stunden. Eine Anstellung funktioniert im Chefs & Butchers also auf Vertrauensbasis. Zudem vermeiden die Gründer ein Schubladendenken: „Wir haben einen Küchenchef (Scheil), aber die anderen beiden Köche waren vor uns auch Küchenchefs."

Weltoffen zeigt sich das Restaurant neben den Speisen auch beim multikulturellen Personal, das unter anderem aus Spanien, Kongo und Polen stammt. Das aus aktuell neun festen Angestellten bestehende Küchenteam wurde aus einem Netzwerk heraus ausgesucht. Bei der Wahl achten die Gründer vor allem auf Leidenschaft: „Hier brennen alle Mitarbeiter." Als Arbeitgeber sei zudem wichtig, diese gut und fair zu behandeln. Denn wenn sich die Mitarbeiter wohl fühlen und Spaß an der Arbeit haben, steige automatisch ihre Leistung. Außerdem wirbt das Restaurant für eine Zusammenarbeit mit anderen Essener Lokalen, anstatt gegen sie zu arbeiten, denn „Köche konkurrieren nicht, sondern wachsen gemeinsam."

Ist Chefs & Butchers ausgebucht, werden seine Gäste an andere Restaurants weitervermittelt. Auch der Haus-Pianist wird weitervermarktet. „Grundsätzlich wollen wir es nicht besser machen, sondern anders."

Das vom Restaurant genutzte Reservierungssystem kommt in Form einer iOS-App: Guestplan. Mit ihr können Reservierungen, Gäste-Präferenzen sowie persönliche Notizen schnell und einfach festgehalten werden. So kann jeder befugte Mitarbeiter auf die Daten zugreifen und sie auch verändern. Um Missverständnisse möglichst zu vermeiden, hält die App beim Abspeichern stets den Namen des Agierenden fest. Auch die Anzahl der Besuche pro Gast wird zugunsten der erleichterten Übersicht automatisch vermerkt.

PROFILE

- Großstädtisches Abendrestaurant im Essener Süden, gegründet von einem Koch (Chef) und zwei Metzgern (Butchers)
- Das Gastronomiekonzept fußt auf den drei Säulen Food, Catering, (Event-)Loft
- Urbanes Interieur und Gastlichkeit vermitteln eine gelassene Atmosphäre
- 74 Sitzplätze im Restaurant, 80 draußen
- Fokus auf Frischfisch- und Fleischspezialitäten, durchaus Gemüse-intensive Speisekarte, ausgesuchte Weine persönlich bekannter Winzer
- Unternehmenskultur: faire Bezahlung der Mitarbeiter, gutes Arbeitsklima, kollegiales Verhältnis mit der Essener Gastronomie
- Konzeptplanung und Kücheneinrichtung: Fa. Bartscher, Salzkotten (auch Projektleitung)
- www.chefsandbutchers.de; www.bartscher.com