



FAMILIEN TRADITION AUF STERNENIVEAU

Christian Binder von „Steinheuer Heppingen“ bindet seit acht Jahren behutsam Neues und Eigenes in den renommierten Küchenstil seines Schwiegervaters Hans Stefan Steinheuer ein. Mit Erfolg: Zwei Michelin-Sterne leuchten seit 25 Jahren ununterbrochen über Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“.

Text Sina Listmann **Fotos** Ingo Hilger

Eine zum Zylinder aufgerollte Nudel aus weißer Bete versteckt die Seehecht-Füllung. Christian Binder hat dafür weiße Bete gekocht, sie süß-sauer eingelegt und daraus feine Nudeln gedreht. Ein Roter-Bete-Sud außenherum, ein dazu passendes Gelee obenauf, weiße Kornblumen und ein Tupfen Oxalis-Gel. Der Laacher See liegt nur 20 Kilometer von „Steinheuer Heppingen“ entfernt, ein Berufsfischer liefert regelmäßig seinen Fang. Heppingen – das ist ein kleiner Stadtteil von Bad Neuenahr-Ahrweiler. „Mein Schwiegervater Hans Stefan Steinheuer hat Heppingen zu einem Ort für Gourmets gemacht“, sagt Christian Binder anerkennend, man könnte auch sagen „ehrfürchtig“. Steinheuer erkochte für den Familienbetrieb, zu dem neben einem Hotel und dem Landgasthof Poststuben auch das Gourmetrestaurant „Zur Alten Post“ gehört, 1986 den ersten Michelin-Stern. 1999 wurde das VKD-Mitglied vom Gault-Millau zum „Aufsteiger des Jahres“ gewählt und erhielt den zweiten Stern. 2000 folgte die Auszeichnung als „Koch des Jahres“. Bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) bekleidete Steinheuer von

1996 bis 2000 das Amt des deutschen Präsidenten. Außerdem schrieb er drei Kochbücher. Bis heute steht der 64-jährige Patron noch jeden Tag in der Küche, ist zuständig für Fisch und Fleisch. „Ich bin dankbar, dass er das noch macht. Wer soll es besser machen können?“, sagt Binder, der seit 2015 Küchenchef im Familienbetrieb des Schwiegervaters ist.

Ganz großes Gänseleber-Kino

Sind von Binder irgendwann harte Umschwünge im Küchenstil zu erwarten? Nein! „Es sind große Fußstapfen, in die wir treten. Wir werden das Erbe bewahren und sanft weiterentwickeln.“ Binder ist der abwartende, vorsichtige Typ Mensch: „Ich habe mich lange damit schwergetan, meinen Schwiegervater zu duzen.“ Ein Ausdruck von Respekt. Angeboten bekam er das Du bereits vor der Hochzeit mit Désirée Steinheuer 2016.

„Seitdem ich die Küche bei Steinheuers kenne, gibt es Gänseleber auf der Karte. Und das wird auch so bleiben. Wir sind mit die besten. Ganz großes Kino im Gänseleber-Bereich!“, sagt Binder stolz. In diesem Sinne kombiniert er zur Gänseleber Mispeln, Milch

Gänseleber
—
Macadamia
—
Mispel
—
Rivesaltes



”

Es sind große
Fußstapfen, in die
wir treten.

Steinbutt // Laacher
See Räucheraal //
Lauch // Erbse



Wir werden das
Erbe bewahren
und sanft weiter-
entwickeln.

CHRISTIAN BINDER

und Macadamia. Erste Überraschung: Eine kreisförmige Gänseleber-Terrine mit einer Mitte aus Rivesaltes (aufgespritzter Süßwein), darüber Macadamia-Raspeln. Zweiter Genuss: Unter einem Milchgelee-Mantel folgt eine Gänseleberschicht, mit einem Kern aus Mispelragout und zwei Milchchips als Hütchen. Dritter Schmaus: Auf dem herb-säuerlichen Mispelbett lockt eine gebratene, karamellierte Gänseleberscheibe. „Ich habe mich zum ersten Mal für eine Fruchtkombination entschieden. Zuvor galt „Gänseleber zu Gemüse“. Aber wieso eigentlich? Von zu strengen Regeln habe ich mich verabschiedet. Das Gericht muss perfekt sein. Das ist entscheidend.“ Und wie fanden die Gäste die sanfte Erneuerung? „Sehr gut. Ich wurde gefragt, ob wir das nochmals als Dessert servieren können.“

Steinbutt aus der Bretagne trifft auf Räucheraal vom Laacher See, trifft auf Lauch aus dem Gemüsegarten eines inzwischen pensionierten Stadtgärtners. Viermal wöchentlich kommt der 85-Jährige zu Binder in die Küche und sucht anschließend Blüten oder Kräutlein in Wald und auf Wiesen. Der Koch schätzt beste regionale Zutaten und ergänzt: „Das wurde doch schon immer von guten Köchen gemacht. Die CO₂-neutrale Küche wird allerdings nie unsere werden. Ich möchte den Gästen, die extra hierherkommen, Hummer oder Wolfsbarsch anbieten können. Logisch sind das lange Lieferwege, aber auch daran hängen Arbeitsplätze und Berufe.“ Was wollen die Gäste – was will ich selbst, das müsse sich jeder Gastronom fragen und selbst beantworten dürfen. Die Betonung liegt auf „dürfen“.

Ruhe, Klarheit – und die Liebe

Binder hat klare Vorstellungen und ist hartnäckig. Seine Lieferanten bittet er manchmal monatelang um ein bestimmtes Produkt. Ein Beispiel: Die Erbsensorte „Tear-Drop-Pees“ mit besonderer Süße und Konsistenz bekam er einmal aus dem Baskenland geliefert. „Ich wäre bereit, viel Geld dafür zu bezahlen. Ich nerve meine Lieferanten seit Februar, vergebens.“ Aber irgendwann kriegt er sie! Junge Erbsen, Erbsenpüree und -cotta umgarnen dann den Steinbutt, die Räucheraalwürfel und den im Pergament sanft gegarten und gegrillten Lauch. Angegrillte Perlzwiebeln, Räucheraalsauce, Schnittlauch- und Dillöl samt Erbsenkraut perfektionieren den Teller.

Zu Steinheuers an die Ahr kam der größtenteils in Berlin aufgewachsene Binder 2008 wegen des Rotweins – und (noch) nicht der Liebe wegen. Aufgrund des Namens „Zur Alten Post“ erwartete er ein uriges historisches Postgebäude, was das Gourmetrestaurant allerdings nicht ist. „Aber der Teller zählte – und der überzeugte mich“, erinnert sich Binder. Mit

seinem damaligen Chef und heutigem Schwiegervater verstand er sich auf Anhieb gut. „Auch wenn er viel lauter in der Küche ist als ich. Ich hätte am liebsten absolute, konzentrierte Stille“, sagt Christian. Was er stattdessen fand, war die Liebe.

Mit Désirée, Tochter und Sommelière des Hauses, zog Binder ab 2009 einige Zeit durch die Spitzengastronomie der Welt. Das Paar war zusammen in Schanghai, in London und schließlich bei Nils Henkel auf Schloss Lerbach. Als dort das plötzliche Aus kam, entschieden die beiden spontan, in den Familienbetrieb einzusteigen – zur Freude der älteren Generation. Für seine Frau sei die Rückkehr immer klar gewesen, erzählt Christian Binder. Für ihn selbst nicht. „So weit dachte ich damals noch nicht. Ich war glücklich auf Schloss Lerbach. Aber es kam anders und es ist gut so.“

„Der Christian macht das großartig“

Zum zarten Rehrücken reicht Binder eine Sauce, „die so gekocht wird, wie mein Schwiegervater das immer gemacht hat. Die Gemüse darin werden allerdings etwas feiner verarbeitet, im eigenen Sud gegart, nicht in Butter mariniert. Ich halte die Saucen generell etwas flüssiger, leichter.“ Zum Rehrücken gesellen sich angeschwitzter Spitzkohl, sautierte Pfifferlinge, ein Filoteig-Chip, Kampot-Pfeffer-Jus und Radieschenblüte.

Nach acht Jahren enger Zusammenarbeit: Wie läuft es zwischen Schwiegersohn und -vater? „Er ist immer sehr zurückhaltend mir gegenüber“, erzählt Binder. „Er würde mir auch nie sagen, dass etwas schlecht war. Das erfährt man nur über Umwege. Direktes Lob oder Kritik gibt es nicht. Aber über meine Frau oder meine Schwiegermutter höre ich dann, dass er sagt: Der Christian macht das großartig.“



CHRISTIAN BINDER

Jahrgang 1983

Seine Kochausbildung absolvierte Christian Binder bei Michael Hoffmann im Restaurant Margaux in Berlin (2005-2008). Bei Steinheuers begann er 2008 als Commis de Partie. Es folgte 2009 eine kurze Station als Junior Sous-Chef im Stillers in Schanghai, anschließend ein Jahr als Demi-Chef de Partie bei dem bekannten britischen Koch Marcus Wareing in London. Von 2010 bis 2014 kochte Binder im Schlosshotel Lerbach, zuletzt als Sous-Chef. Seit 2015 ist der 40-jährige Küchenchef in Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“. Mit Ehefrau Désirée bildet er die vierte Generation des Familienunternehmens in Heppingen bei Bad Neuenahr-Ahrweiler. Von der Flutkatastrophe an der Ahr 2021 blieb der VKD-Betrieb verschont. Dennoch schlossen Steinheuers das Restaurant und kochten wochenlang für die Helfer.

www.steinheuers.de

Rehrücken
—
Spitzkohl
—
Pfifferlinge
—
Kampot-Pfeffer





Zu guter Letzt:
Erdbeere // weiße Schokolade //
Waldmeister