



Neue Gastro-Maßstäbe in Bochum: Christian Farago schenkt in der „Kantine.wtf“ gern mal Raritäten aus

Zeitreise durchs RUHRGEBIET

Mit den Kumpels ist's vorbei? Von wegen. Im Pott hält man zusammen, da führen Youngster die Tradition in die Zukunft, schieben Brüder gemeinsam Neues an. In Zeiten der Beliebigkeit ein Lehrstück kulinarischer Identität – mit Begegnungen in Dortmund, Bochum, Essen, Hattingen und einer kleinen Entdeckung in Duisburg

TEXT JOHANNES SCHWEIKLE FOTOS SABINE BUNGERT



Urban Dining in der „Kantine“: Lamm, Topinambur und Brombeere von Patrick Farago

Wer hat sich bloß dieses Versteck ausgedacht? Auf der einen Straßenseite geht's zum Döner-Imbiss. Auf der anderen bietet eine Boutique Accessoires mit Tigermuster für die Dame. Dazwischen steht eine Eckkneipe, wie sie früher für das Ruhrgebiet typisch war. Wer die Eingangstür öffnet, betritt eine andere Welt. Schlanke Designerleuchten schaffen ein urbanes Ambiente, warme Farben sorgen für zeitgemäße Behaglichkeit.

Das Restaurant „Hannappel“ befindet sich in Essen, genauer gesagt im dörflich geprägten Ortsteil Horst. Der freundliche Ober serviert als Amuse-gueule ein Rehtatar mit Steinpilzemulsion und sagt: „Gut, dass Sie uns gleich gefunden haben. Manche Gäste verirren sich nach Gelsenkirchen. Dort gibt es auch einen Stadtteil Horst.“

Es gibt Gegenden, in denen es einfacher ist, ein gutes Restaurant zu finden – zumal eines, das dem „Guide Michelin“ einen Stern wert ist. In Essen-Horst brauchte es die beharrliche Arbeit von Knut und Ulrike Hannappel, um die Bergmannskneipe aus dem Jahr 1908 in einen Ort für Genießer zu verwandeln. 2020 bekamen sie den begehrten Stern, dieses Jahr haben sie ihr Restaurant in jüngere Hände übergeben. Koch Tobias Weyers ist Mitte dreißig, hat wild tätowierte Unterarme und sagt: „Es war ein weiter Weg vom Brathering, den die Bergleute hier gegessen haben, bis zur Taubenbrust.“ Bei ihm hat der Gast die Wahl zwischen vier und sechs Gängen. René Silva Sampaio, Ende zwanzig, serviert die passenden Weine. Er ist ein Kind des Ruhrgebiets, seine Familie stammt aus Portugal.

Zum Kabeljau empfiehlt er einen trockenen Weißwein aus Madeira, Listrão dos Profetas. Er ist stolz darauf, diese Rarität auf seiner gut sortierten Karte zu haben. Man meint, die salzige



Essen: „Hannappel“

1 Eine Institution in der Eckkneipe: Knut Hannappel machte den Familienbetrieb von 1908 zur Fine-Dining-Adresse, 2025 übergab er an zwei junge Ruhrgebietskinder **2** Eine Vorspeise von Format: Gelbschwanzmakrele mit Quitte und grüner Paprika



Der lange Weg vom Brathering bis zur Taubenbrust

Gischt des Atlantiks im Glas zu schmecken. Sie passt wunderbar zu dem feinen Fisch mit getrüffeltem Spinat und Haselnüssen. Eine Beurre blanc mit einem Hauch Ingwer rundet den Gang harmonisch ab, und eine Idee gewinnt

Gestalt: Es lohnt sich, zwischen Duisburg und Dortmund zu einer kulinarischen Entdeckungsreise aufzubrechen.

Im Licht des nächsten Tages gibt's die nächste Überraschung. Der Pott ist weitaus grüner, als man denkt. Auf dem Weg nach Hattingen schlängelt sich die Ruhr durch saftige Wiesen. Friedel Diergardt, ein Mann mit weißem Haar und weißem Schnauzer, empfängt in seinem Traditionsgasthaus. Sein Großvater eröffnete 1904 eine Fuhrmannskneipe mit Schnapscasino. Das hieß wirklich so – weil die Bergleute sich hier ihr Schnapsdeputat abholten. Auf Kosten der Zeche gab's jeden Tag für jeden einen Viertelliter Korn, aus dem 200-Liter-Fass abgefüllt in den Flach-



Neue Generation Fine Dining: Chefkoch Tobias Weyers (r.) und Sommelier René Silva Sampaio übernahmen das „Hannappel“ – und verteidigten den Michelin-Stern des Traditionslokals



Die andere Seite des Potts: Hattingen, im Süden des Ruhrgebiets, hat sein Fachwerk im historischen Altstadt kern bewahrt

Mit Hingabe Gasthaus des Ruhrgebiets

mann. „Der Schnaps sollte den Kohlenstaub in der Speiseröhre binden“, erklärt Diergardt. Der Großvater verkaufte auch noch Milch von den umliegenden Bauernhöfen. Natürlich gab es Bier, aber nichts zu essen. Weil sich der Bergmann von Stullen ernährte, die zu Hause geschmiert wurden.

Nach dem Krieg baute sein Vater die Gastronomie aus. Der Veranstaltungssaal war jeden Abend belegt. Montags übte der Kirchenchor, am Dienstag kam die Feuerwehrkapelle, der Männergesangsverein „Liederfreund“ von 1880 probt noch immer hier. Friedel Diergardt, Jahrgang 1951, machte eine Kochlehre und strebte kulinarisch nach Höherem. Vom Schnitzel wagte er sich zur Seezunge. „Meine Mutter war die Finanzministerin. Die ist fast wahnsinnig geworden, als ich den teuren Fisch auf die Karte genommen habe. Und dann mussten wir auch noch vier der fünf Seezungen selbst essen, weil die Gäste so was Feines nicht bestellt haben.“

In den 70er-Jahren beschäftigte die Hattinger Henrichshütte mehr als 8000 Arbeiter. Die Geschäftsleitung aß bei Diergardt zu Mittag, bewirtete Kunden oder feierte Abschlüsse mit reichlich Alkohol. „In der Stahlindustrie spielte das Geld bis Mitte der 70er-Jahre keine Rolle“, sagt der Wirt nüchtern. Stolz zeigt er, wie er das Traditionslokal in den 80er-Jahren ausgebaut hat: Über der rustikalen Natursteinmauer des Stammhauses hat er die Decke mit massiver Zirbenkiefer verkleiden lassen, dieses Holz hat ihm im Urlaub in Österreich gefallen.

In den 80er-Jahren war Johannes Rau öfter zu Gast. Die IG Metall hielt im Saal ihre Versammlungen ab. Nutzte nichts,



1

Hattingen: „Diergardt“

1 Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel mit Zwiebel-Senfkruste und Malz-Essigschaum 2 Familiengastronomie seit 1904: Philipp Diergardt (l.), führt das „Diergardt“ in 4. Generation. 2015 übernahm er von Vater Friedel (r.) die Küche und Verantwortung



2

1987 ging in der Henrichshütte der Hochofen aus. Er wurde abgebaut und nach China verkauft. Der Sohn von Friedel Diergardt machte Abitur und ging ins Ahrtal, um Winzer zu werden. Anschließend machte Philipp Diergardt, Jahrgang 1982, in Steinheuers Sterne-Restaurant in Bad Neuenahr noch eine Kochlehre. Als er das elterliche Gasthaus übernahm, wagte er den nächsten Entwicklungsschritt. Er sagt: „Ich koche bodenständig, aber fein und mit modernem Twist.“ Als Vorspeise serviert er gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel (Milchferkel) unter einer Zwiebel-Senfkruste. Der Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen bekommt eine feine Säure vom Rübenessig. Bei der kräftigen

Bouillabaisse mit selbstverständlich hausgemachter Sauce Rouille lässt sich der Koch nicht lumpen, in der Suppe schwimmen Fisch, Meeresfrüchte und eine Jakobsmuschel.

Die Karte meistert den Spagat zwischen bürgerlicher und gehobener Küche. „Wir wollen das Gasthaus des Ruhrgebiets bleiben, in dem sich jeder wohlfühlt“, sagt Philipp Diergardt. Spitzenweine wie die Spätlese vom Pfälzer Riesling Kallstadter Saumagen schenkt er auch glasweise aus. Der Vater ist stolz auf seinen Sohn. „Früher gab's im Ruhrgebiet doch außerhalb der Sterne-Lokale keine Weinkarte“, sagt Friedel Diergardt. Philipp Diergardt lächelt bescheiden und sagt: „Wir sind

Kulinarische Sternstunden über dem Borussia-Park

vom Entwicklungsland aufgestiegen zum Schwellenland.“

In Dortmund geht es mit der Straßenbahn in den Süden. Dann mit dem Aufzug in den siebten Stock. Dort befindet sich das Gourmetrestaurant „The Stage“. Kühles Weiß dominiert den großzügigen Raum, dazu ein bisschen Grau und abstrakte Gemälde an den Wänden. Panoramascheiben geben den Blick frei auf gegensätzliche Szenarien. Auf der einen Seite ragen die Ausläufer des Sauerlands in einen freundlichen Abendhimmel, auf der anderen leuchtet das Stadion von Borussia Dortmund im Flutlicht aus dem Häuserbrei der Großstadt. Am Nebentisch geht der Kellner mit den Gästen das letzte Heimspiel durch, der BVB hat gewonnen.

Der Küchenchef Michael Dyllong ist Ende dreißig und stammt aus Dortmund. Sein Patissier Sascha Dönges betont stolz, er komme aus Lünen, das liegt ein paar Kilometer weiter nördlich. „Meine Küche hat eine französische Basis“, sagt Dyllong, „aber wie das Ruhrgebiet ist sie offen für Einflüsse aus aller Welt.“ Das zeigt sich beim Schellfisch: Er wird begleitet von Kopfsalat, japanischem Miso und koreanischem Kimchi. Auf diesem Teller fügen sich multikulturelle Einflüsse zu einem stimmigen Genuss. Kein Wunder, dass ein Michelin-Stern über dieser Bühne leuchtet.

Das 6-Gänge-Menü gibt es in zwei Varianten. „Im Schnitt entscheiden sich 25 Prozent der Gäste für vegan“, sagt der Küchenchef. Für ihn ist das eine Herausforderung: mit einer begrenzten Auswahl an Zutaten so zu kochen, dass auch anspruchsvolle Esser befriedigt werden.



1

Dortmund: „The Stage“

1 Chefkoch Michael Dyllong richtet an: gedämpftes Kabeljaufilet mit Roter Bete, Walnuss und Yuzu aus dem 6-Gänge-Dinner-Menü des Sterne-Lokals **2** Aufstrebende Patisserie: Fürs Dessert kombiniert Sascha Dönges Zartbitterschokolade mit Kokos und Passionsfrucht

Er tüfelt und schmeckt akribisch ab, bis er mit dem Ergebnis zufrieden ist. Manche Elemente aus dem veganen Menü werden auch zu Fisch und Fleisch gereicht. Das Dessert ist heute Abend für beide Fraktionen identisch. Pflaumen auf einem Mandelkuchlein, dazu Sojaquark, das Ganze umrundet von Petersilienöl. Das Wort „Quark“ steht in Anführungszeichen auf der Karte, weil diese Creme nichts von der Kuhmilch enthält. Stattdessen ist vegane weiße Schokolade eingearbeitet. Das Ergebnis schmeckt so rund, dass es Vorurteile gegen die vegane Küche abbaut.

In Bochum gibt sich das Ruhrgebiet Mühe, seine Klischees zu bestreiten. Am Bahnhof parkt ein schwarzes Auto mit schwarzem Spoiler und schwarzen Felgen. Vorbei am 24/7-Automatenkiosk, dann steht man in einer unscheinbaren Seitenstraße vor dem Restaurant „Five“. Der Name ist Programm: Jeden Abend



2

gibt es ein Menü mit fünf Gängen. Zwei Varianten, vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch. Darüber hinaus bestehen keine Wahlmöglichkeiten. Die Gäste müssen online buchen, bis zu 62 Tage im Voraus. Denn trotz – oder wegen? – des puristisch reduzierten Angebots sind alle Tische praktisch jeden Abend besetzt.

Die Einrichtung des Lokals erinnert an die erste Studentebude. Gebrauchte Sachen, die irgendwie passen. Eine Wand ist grau gespachtelt, die andere mit Brettern verkleidet. In einem Schälchen auf dem Tisch liegt ein zusammengeknülltes Blatt Papier – es handelt sich um die Menükarte. Eine OP-Lampe



1

Bochum: „Five“

1 Die zwei vom „Five“: Nicolai Menting (l.) und Tibor Werzl kochen ohne Attitüde auf hohem Niveau **2** Einer von zehn: Steinbutt in Beurre blanc mit Kaviar und Zuckerschoten aus dem 5-Gänge-Menü mit Fisch und Fleisch

beleuchtet die offene Küche, dort steht Tibor Werzl. Im Service kümmert sich Laurie Micke mit frischer Freundlichkeit um 16 Gäste. Anderes Personal ist nicht zu sehen, diese zwei schmeißen den Abend. „In Düsseldorf wäre unser Menü 50 Euro teurer“, sagt der Koch. Hier kosten fünf Gänge 89 Euro, Vegetarier kommen zehn Euro günstiger weg. Und bei „Gault&Millau“ gab’s zwei Hauben. Kurz vor acht brät Werzl die rosa Doraden an, nebenbei rührt er den Risotto für den nächsten Gang. Zum Fisch gibt er Schwertmuscheln, etwas Sesam und Schnittlauchöl. Eingelegtes Escabeche-Gemüse schafft einen kräftigen Kontrast zum feinen Fischfilet. So

entspannt, wie seine Handgriffe wirken, sagt der Koch: „Weil wir wissen, dass unsere Gäste wiederkommen, sind wir mutiger geworden.“ Zum Dessert gibt’s ein Karamelleis mit Steinpilzen.

Rund um Bochum lässt sich die Zeit besichtigen. Die Halden der stillgelegten Bergwerke sind von frischem Grün überwuchert, Biologen nennen das Industrienatur. Moose gedeihen, Birken wachsen in den Himmel, hinter der Jahrhunderthalle leuchten sanddornfarbene Beeren. Im Süden wurde in den 60er-Jahren die Ruhruniversität aus dem Boden gestampft.

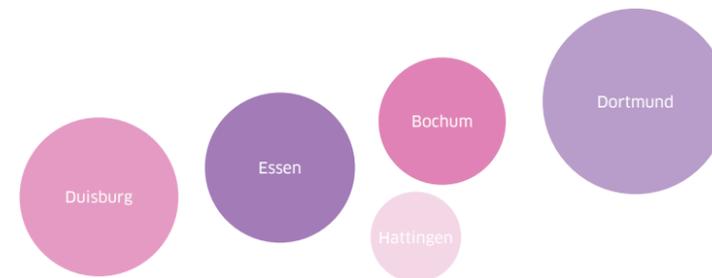
Im Niemandsland zwischen dem Campus und der Innenstadt hat die „Kantine“ aufgemacht. Mit diesem Restaurant haben sich zwei Brüder einen Traum erfüllt. Patrick Farago kocht, Christian macht den Service. Es läuft Loungemusik, neben den Tischen lädt ein Sofa zum Lümmeln ein. Nackter Beton, ein Tresen mit rosa Kacheln, von



2



Duisburgs „Frau Specht“: Dirk Brendel und Yvonne Specht kultivieren in ihrem kleinen Lokal Haute-Cuisine-geprägtes Fine Dining



der Decke hängen sechs Gummihühner. Auf einer Tafel steht: „Rettet den Mittagswein – 0,1 l Weißburgunder Pfalz, 6 Tacken“.

Für die Vorspeise hat Patrick amerikanisches Rindfleisch sous-vide gegart, kurz auf den Grill gelegt und in dünne Scheiben geschnitten. Es ist hauchzart und saftig, dazu gibt's einen kleinen Salat mit Radieschen und altem Balsamico. Bei den Königsberger Kloppen hat er das klassische Rezept abgewandelt. Weil er die weichen Kapern nicht mag, gibt's sie bei ihm frittiert in der Sauce. Ein wunderbar sämiges Kartoffelpüree bildet die Grundlage. „Mittags muss man die Kirche im Dorf lassen“, sagt der Koch. Drei Gänge kosten 30 Euro. Abends spielt er groß auf, wie bei Tapas kann sich der Gast sein Menü aus vielen kleinen Portionen zusammenstellen. Auf einen Gang ist er besonders stolz: Brioche mit Kalbsbries. Auch die „Kantine“ wurde vom „Gault&Millau“ mit zwei Hauben ausgezeichnet.

In Duisburg gilt es, das letzte kulinarische Versteck aufzuspüren. Man kann die Hohe Straße kaum anders als schäbig nennen. Bei Hausnummer 19 ist der Eingang zurückgesetzt. Man tritt in eine diskrete Nische, muss klingeln, wird von einer Kamera erfasst, dann öffnet sich die Tür, und mit freundlichem Lächeln bittet Frau Specht herein.

Nach ihr ist dieses kleine Restaurant benannt. Es ist schmal wie ein Schlauch, höchstens 14 Gäste finden Platz. Klare Linien, unaufdringlicher Jazz, diese moderne Nische könnte sich auch in New York verstecken. In der kleinen offenen Küche hantiert Dirk Brendel. Er stammt aus Duisburg, Yvonne Specht kam in den 60er-Jahren aus Brandenburg. Die beiden sind auch außerhalb



des Lokals ein Paar. In drei Jahrzehnten haben sie in Duisburg verschiedene Restaurants betrieben. Sie wollten sich verkleinern, jetzt laden die beiden von Donnerstag bis Sonntag in ihre Geheimgänge für Genießer.

Der Gast weiß nicht, worauf er sich einlässt. Es gibt keine Karte. Man wird lediglich vorab nach Vorlieben und Unverträglichkeiten gefragt. Frau Specht serviert freundlich den Aperitif, Herr Brendel hantiert seelenruhig mit Messer und Pinzette. Als Höhepunkt von vielen Gängen gibt's geschmorten Ochsenchwanz in einer kräftigen Jus, dazu Fregola sarda (Kugel-Pasta) und traumhafte Steinpilze, die der Koch kurz in Butter und Knoblauch geschwenkt hat.

Yvonne Specht schiebt den gut sortierten Käsewagen durch den schmalen



Bochum: „Kantine.wtf“

1 Unter Dampf: Patrick Farago, hier am Herd der Bochumer In-Location, die er 2023 mit seinem Bruder Christian eröffnete, lernte bei Sterne-Koch Sascha Stemberg in Velbert **2** Frisch angerichtet: Hummer confiert mit Curry-Mayonnaise und Melone

Raum, Dirk Brendel gibt Mousse au chocolat zum Zwetschgenrumble und sagt stolz: „Wo finden Sie im Ruhrgebiet sonst noch einen Käsewagen?“

Er hat seine Kochlehre in Baden gemacht, beim „Ritter“ in Durbach, zwischen Weinbergen und in der Nähe zu Frankreich. Fühlt er sich in Duisburg wie ein Missionar unter kulinarischen Heiden? Einen solchen Anspruch unterläuft er mit Humor. Seine Augen blitzen durch die kleinen runden Brillengläser, er grinst und sagt: „Unter den Blinden ist der Einäugige König.“



»e&t«-Autor Johannes Schweikle war als Gastrokritiker über Europa hinaus bis nach Malaysia im Einsatz. Mit dem Ruhrgebiet entdeckte der Tübinger persönliches Neuland.

UNSERE ADRESSEN IM RUHRGEBIET

Essen & Trinken

Essen: Restaurant Hannappel Fine Dining im modern-urbanen Ambiente einer ehemaligen Eckkneipe. 1 Michelin-Stern. Dahlhauser Straße 173, 45279 Essen Di–Sa 17.30–23 Uhr, Tel. 0201/53 4506 www.restaurant-hannappel.de

Hattingen: Restaurant Diergardt Gehobene Traditionsküche in gediegenem Gasthaus-Interieur. Am Büchenschütz 15, 45527 Hattingen Mi–Fr ab 18, Sa, So 12–14 und ab 18 Uhr Tel. 02324/960 30, www.diergardt-hattingen.de

Dortmund: The Stage Kühl-modern, Panoramafenster mit Stadionblick. 1 Michelin-Stern. Karlsbader Straße 1A, 44225 Dortmund Mi–Do 12–15.30 und Di–Sa 18.30–24 Uhr Tel. 0231/71001 11, www.thestage-dortmund.de

Bochum: Five Angesagter eklektischer Shabby-Chic. Menü only, zwei stehen zur Wahl. Hellweg 28–30, 44787 Bochum, Tel.-Reservierung Di–Fr 12–15 Uhr, Tel. 0234/953 56 85, www.five-bochum.de

Bochum: Kantine.wtf Urban Dining im lässigen Lounge-Style. Universitätsstraße 110, 44799 Bochum Mo–Fr 12–14.30 und 17–21 Uhr, www.kantine.wtf/kantine

Duisburg: Frau Specht Modern-urban gestyltes Lokal mit wenigen Tischen und kleiner offener Küche. Hohe Straße 19, 47051 Duisburg Tel. 0172/793 55 47 www.frauspecht-weinbar.de

Einkaufen

August Krämer: Brennerei, Likörfabrik und Schokolaterie, traditionsreicher Familienbetrieb in Dortmund, u. a. handgefertigte Trüffel „Dortmunder Kohle“. Schwanenwall 31–35, 44135 Dortmund, Mi–Fr 9–17 Uhr, Tel. 0231/52 77 77, www.august-kraemer.de

Moritz Fiege: kleine, feine Privatbrauerei in 6. Generation, seit 2013 als „Slow Brewing“-Betrieb ausgezeichnet. Moritz-Fiege-Straße 1, 44787 Bochum, Tel. 0234/689 80 www.moritzfiege.de

Schwerter Senfmühle Frank Peisert: kleiner, alt eingesessener Familienbetrieb, historische Mahlgänge samt Zubehör; diverse Sorten u. a. mit Honig oder Preiselbeeren. Ruhrstraße 16, Rohrmeisterei – Altstadt P1, 58239 Schwerte/Ruhr, Mi–Sa 10–13 Uhr, Tel. 02304/77 61 11 www.schwerter-senfmuehle.de

Moderner Zugang zur Industriegeschichte: mit Blick vom Essener Ruhr Museum auf den Förderturm der Zeche Zollverein, der einst größten Steinkohlezeche der Welt