

Erstellt am: 22.02.2007

Erkrath

Junger Chefkoch richtet an

VON MANFRED MÜSCHENIG



Chefkoch Dietrich Steinhauer (l.) und der Inhaber des Steakhouse Hubertus, Dragutin Savic, servieren. Steinhauer trieb es von Sylt nach Erkrath, weil er dazulernen will. RP-Foto: Achim Hüskes

(RP) 'PORTRÄT Dietrich Steinhauer ist Chef in der Küche des Steakhouse. Der 21-Jährige arbeitete vorher bei einem Austernzüchter auf Sylt. Mit der Kinderhilfsorganisation Help-Protection möchte er benachteiligten Kindern zu Ausbildung und Arbeit verhelfen.

Über Mangel an Selbstbewusstsein kann Dietrich Steinhauer sich wirklich nicht beklagen. Schließlich wirbt er auf seiner Homepage mit dem Hinweis: „Jüngster Chefkoch Deutschlands.“ Diesen Job übt der 21-Jährige seit Anfang Dezember im Steakhouse Hubertus am Neuenhausplatz aus. Sein Chef Dragutin Savic ist zufrieden mit dem neuen Küchenchef.

Savic über seinen Küchenmeister: „Er hat Ideen, die ich gerne übernehme“. Das heißt aber nicht, dass jetzt die Speisekarte des Lokals komplett umgekrempelt würde. Lediglich mit einigen Veränderungen auf der Karte werde Steinhauer eigene Akzente setzen können. Ansonsten bleibt es bei Steaks sowie der bisherigen deutschen und mediterranen Küche.

Aufgewachsen in Nowosibirsk

Aufgewachsen ist der junge Küchenchef übrigens am anderen Ende der Welt, in Novosibirsk. 1994 siedelte seine Mutter – eine Deutsche – mit ihm in die Bundesrepublik über. Dietrich Steinhauer ging in der Nähe von Osnabrück zur Schule und kam dort erst mal von seinem Weg ab, wie er es rückblickend bezeichnet: er schaffte den Hauptschulabschluss nicht.

Aber er gab nicht auf, machte schließlich beim Bildungswerk der Niedersächsischen Wirtschaft seinen Schulabschluss nach und begann eine überbetriebliche Ausbildung zum Koch. Schon kurz nachdem er die Prüfung bestanden hatte, konnte er in einer Gegend als Koch arbeiten, wo andere Urlaub machen: Auf Sylt. Dort war er bei Deutschlands einzigem Austernzüchter beschäftigt.

„Immer nur Austern, das war mir auf Dauer aber doch zu wenig. Als Jungkoch will man ja dazulernen“, begründet er den Wechsel nach Erkrath. Sein nächstes Ziel nennt er auch schon: „Ich möchte selbst Ausbilder werden.“ Dazu muss er aber zunächst noch Berufserfahrung sammeln. Außerdem möchte er sich verstärkt für benachteiligte Kinder engagieren: bei der Kinderhilfsorganisation Help-Protection. Der gemeinnützige Verein arbeitet an verschiedenen Projekten, die den Teufelskreis „schlechte Kindheit – soziale Ausgrenzung – schlechte Ausbildung – Arbeitslosigkeit“ durchbrechen sollen. Voraussichtlich im Februar wird das Steakhouse dem Verein seinen Saal zur Verfügung stellen, damit er seine Arbeit vorstellen kann.

In Erkrath stehen keine Austern mehr auf dem Küchenzettel von Dietrich Steinhauer. Von seinem jungen Koch verlangt er internationale Küche vielmehr. Das besondere Interesse Steinhauers gilt den Desserts. Russischen Zupfkuchen, der in seiner Kindheit sein Lieblingsgericht war, wird es aber nicht geben. Er hat ihn zwar schon selbst ausprobiert, die Zubereitung sei aber doch zu aufwändig, sagt er. Da konzentriert er sich lieber auf Schokoladen-Mousse mit Vanille-Minz-Soße – wie bei seiner Prüfung. Außerdem will er mit dem Steakhouse einen Partyservice anbieten.

www.steakhouse-hubertus.de www.steinhauer-dietrich.com www.help-deutschland.de

Url: <http://www.rp-online.de/public/article/regional/duesseldorf/mettmann/nachrichten/erkrath/409969>