



VON KEMPEN BIS NACH MELBOURNE:

KULINARISCHE WELTREISE IN DER THOMASSTADT

FLORIAN HIRSCHMANN IST NEUER PÄCHTER IM „ET KEMP'SCHE HUUS“

Seit Mitte Oktober leitet Florian Hirschmann das „Et Kemp'sche Huus“. Geschmack und Erfahrung am Herd bringt er nicht nur von seiner dreijährigen Weltreise mit nach Kempen.



Bringt die kulinarische Welt nach Kempen: Florian Hirschmann.

Als Florian Hirschmann im Sommer dieses Jahres extra aus Mallorca anreist, wo er zuvor tätig war, um das „Et Kemp'sche Huus“ zu besuchen, ist er sich sofort sicher: Das traditionsträchtige Restaurant an der Neustraße in Kempen soll zukünftig das Objekt sein, in dem er sich als Gastronom selbständig macht. „Dieses wahnsinnige Fachwerkhaus hat mich sofort umgehauen“, erinnert sich der 31-jährige Koch. „Ich wusste, dass ich hier mein erstes eigenes Restaurant betreiben möchte.“

Moderne Rustikale trifft auf alte Kempener Geschichte

Wer nach Bestaunen der gut erhaltenen Außenfassade des niederrheinischen Fachwerkhauses das Restaurant betritt, fühlt sich im rustikal-modernen Gastraum sofort wohl: Offene Holzbalken an der Decke verleihen Gemütlichkeit, rustikale Teakholztische wirken einladend, schwarze Stühle kombiniert mit gepolsterten Ecksofas laden ein, sich niederzulassen, und die indirekte Beleuchtung, die sogar die Bar mit einbezieht, schafft wohlige Wärme.

„Ursprünglich stand das Haus als ‚Haus Pielen‘ an der Kuhstraße. 1979 wurde es zerlegt und hier neu aufgebaut“, erklärt der zugezogene

Kempener. „Am Wochenende beobachte ich immer wieder, dass Leute stehen bleiben, nur, um sich die Architektur anzuschauen. Eine gute Gastronomie braucht ein Haus mit Geschichte.“ Und Florian Hirschmann, der in Moers aufgewachsen ist, glüht nicht nur vor Begeisterung für die schöne Altstadt Kempens: Als Koch hat er jahrelange Erfahrung in ganz unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie gesammelt und freut sich darauf, das bekannte Restaurant mit Ideen nach und nach zu bereichern.

„Ich habe verschiedene Küchen kennengelernt und auch in Sterne-Restaurants gekocht“, erzählt er. „Ich liebe die weltoffene Küche. Dazu gehören saisonale Gerichte genauso wie internationale oder ganz klassische Zubereitungen.“ Hirschmann bringt eine neue Karte mit ins Kemp'sche Huus: Dabei bleibt er dem Mittagstisch, ein 3-Gang-Menü für 12,90 Euro, treu.

Die Welt auf dem Teller: Hirschmann bringt neues und altbewährtes aus allerhand Ländern mit

Nach Ausbildung und Berufserfahrung in Hamburg und unter anderem als Küchenchef im „Jedermann“ in Moers, das Hirschmanns Bru-



der betreibt, entschließt sich Hirschmann, loszuziehen und auf Reise zu gehen, „Eigentlich wollte ich nur ein halbes Jahr weg. Als ich gemerkt habe, dass daraus eine längere Zeit wird, habe ich mir vorgenommen, nicht nur fremde Länder, sondern auch fremde Küchen kennenzulernen“, erzählt der Kempener und schmunzelt. Als Koch arbeitet er in Australien und Neuseeland und reist weiter durch Asien, Zentralamerika und Europa. Er schaut den Küchenchefs aufmerksam über die Schulter und nimmt aus jedem Land Erfahrungen mit. „So eine Reise ist unheimlich bereichernd“, schwärmt er.

Auf der Karte im Kemp'sche Huus stehen Klassiker wie das Wiener Schnitzel, Himmel und Ädd genauso wie Neuseeländische Lammhüfte oder ein Antipastiteller und sogar vegetarische und vegane Speisen oder eine kleine Auswahl aus der asiatische Küche. „Mir ist es wichtig, dass wir alle bedienen können“, sagt der junge Gastgeber.

Themenabende laden ein, auf Entdeckungsreise zu gehen

Der Gastronom plant, im nächsten Jahr durch rund fünf Themenabende im Jahr Gastronomie noch erlebbarer zu machen, erklärt er: „Es wird

verschiedene Weinabende geben, wo wir ein individuelles Menü anbieten und dazu Winzer einladen, die die passenden Weine mitbringen. Ich kann mir einen Abend mit Jazzmusik gut vorstellen oder auch im Sommer einen BBQ-Event.“

Die Platzzahl in „Kemp'sche Huus“ hat er im Zuge des neuen Konzeptes verändert: Statt drei Etagen stellen nur noch zwei den Speiseraum dar. „Ich habe mich entschlossen, über das Restaurant zu ziehen, da ich gerne nah an dem Huus dran sein möchte“, sagt Hirschmann. „Außerdem gehört zu dem Haus eine Ferienwohnung, die ich vermiete.“ Trotz der geringeren Sitzplatzanzahl bleibe genug Platz, um die Räumlichkeiten auch für Gesellschaften und Festlichkeiten zu vermieten. Ob Weihnachtsfeiern, Hochzeiten oder Geburtstage: Die Galerie in der zweiten Etage ist ruhig und abgeschieden vom Tagesgeschäft. „Für Weihnachtsfeiern sind nur noch wenige Termine verfügbar“, gibt er zu bedenken und lacht: „Schon jetzt genieße ich das Publikum hier in Kempen. Der Standort ist toll und die Kempener sehr offen und interessiert.“

Text: Ann-Katrin Roscheck
Fotos: b-14 Guido de Nardo

INFO

Et kemp'sche huus
Neustraße 31 in Kempen
Telefon 0 21 52/89 97 333

Öffnungszeiten:
Montag
17 bis 22 Uhr

Dienstag bis Sonntag
11.30 bis 14.30 Uhr &
17 bis 22 Uhr

www.et-kempsche-huus.com