



DER KULINARISCHE VETERAN:

JÜRGEN PELTNER'S SONNENHOF ALS LEBENSWERK

Seine Waffe ist sein bestechender Geschmack. Sein Schild wird gestählt durch seine unbändige Liebe zu Lebensmitteln. Seine Taktik beherrscht er durch eine exzellente Grundausbildung und die Neugier, ständig neue Wege zu gehen. Und seine Truppe besticht durch Freundlichkeit und Beständigkeit.

DER KOCH UND KONDITOR VERSCHLIESST VOR DEN TRENDS
NICHT DIE AUGEN, AUCH ER BRINGT INPUT VON SEINEN REISEN
DURCH FRANKREICH ODER ITALIEN MIT.



Mit 72 Jahren ist Jürgen Peltner nicht „einfach nur“ ein Fußsoldat. Ob den Niedergang etlicher deutscher Traditionsküchen in der Seidenstadt, den Einzug der „All You Can Eat“-Front in der Innenstadt oder die Geschäftsübergabe geschätzter Kollegen an Systemgastronomen – als kulinarischer Veteran der deutschen Küche hat Peltner viele Schlachten gewonnen. Der Sonnenhof an der Uerdinger Straße ist sein Lebenswerk und feiert, 1975 gegründet, in diesen Tagen seinen 45. Geburtstag.

Es ist schon lange her, dass Jürgen Peltner in der elterlichen Hotel-Gastronomie in Rheinland-Pfalz zum ersten Mal seine Faszination für Lebensmittel entdeckte. „Ich fühle Fleisch, Fisch und Gemüse wie andere Leute Stoffe. Die Marmorierung eines guten Rindersteaks, der Geruch nach Salz und Wasser eines frischen Thunfisches oder die Konsistenz einer selbstgemachten Tomatensuppe, das waren als Kind schon meine Leidenschaften“, sagt der 72-Jährige. „Mir war immer klar, dass ich Koch werden möchte.“

Als Teenie steigt der Pfälzer in die Lehre ein und lernt aus professioneller Hand, wie er Geschmack intensivieren, Qualität maximieren und Kundenservice optimieren kann. Mit Abschluss seiner Kochlehre verlässt er Deutschland und klettert in der Schweiz weiter die Ausbildungsleiter hoch: Von den Besten wird er als angehender Konditor in die Kunst der Pâtisserie eingeweiht. „Das war noch einmal ein ganz neues Level der Faszination für mich“, beschreibt er heute und schmunzelt. „Denn ich war auf einmal nicht nur Koch, sondern sogar Süßspeisenkoch.“

Für die Liebe verlässt er das bunte Treiben der Großstadt und zieht nach Krefeld: Als Jungkoch beginnt er im „Et Bröckske“ und arbeitet sich in Rekordgeschwindigkeit zum Küchenchef hoch. Für seinen Fleiß wird er belohnt, denn die Rhenania Brauerei wird auf den talentierten 26-Jährigen aufmerksam. „Wir haben ein tolles Objekt für dich“, kontaktieren sie den Küchenchef. „Das wäre die richtige Lokalität, um dich selbstständig zu machen.“ Schon immer träumt Peltner von seinem eigenen Restaurant. Eine Woche lang beobachtet er von einer Bank im Schönhausenpark die potenzielle Traumimmobilie: Eine alte Bar im Blumenviertel, heute der Sonnenhof. „Ich schaute mir vor allem die Passanten auf der Straße an, denn für mich war klar, dass ich anspruchsvolle Küche machen möchte“, erklärt er. „Dazu braucht man das richtige Publikum.“ Und das findet der junge Mann hier. Heute ist der Sonnenhof eine der letzten Traditionsküchen in Krefeld. Gehörten früher Wildgulasch, Eintöpfe, Braten oder feinste Steaks auf die Menükarten der Seidenstadt-Gastronomen, machen heute deutsche Restaurants nur noch rund fünf Prozent der Gastrokultur in Krefeld aus, erzählt Peltner: „Mit den Jahren hat ein Strukturwandel stattgefunden. Durch die Globalisierung verlangen die Leute etwas anderes, das Angebot ist vielfältiger geworden.“ Der Koch und Konditor verschließt vor den Trends nicht die Augen, auch er bringt Input von seinen Reisen durch Frankreich oder Italien mit. Auf der Karte des Sonnenhofes finden sich aber vor allem Traditionsgerichte: zum Beispiel Wiener Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rind mit Röstkartoffeln und Prinzessböhnchen. Oder zartes Schnitzel vom Schweinelachs, in Butterschmalz gebraten, mit Steinplizen in Cognac-Kräuterrahmsoße mit Kartoffelrösti.



tungs-Verhältnis und die schöne Sonnenterrasse mit einer eigenen Sommerkarte locken neue Gäste an.

Auch die Experten sind Fan des Traditionslokal: Der Sonnenhof taucht im Schlemmer-Atlas auf und ist vor wenigen Jahren zu einem der drei besten Krefelder Restaurants in der Gerolsteiner-Bestenliste gekürt worden und darf sich zu den 2000 besten Restaurants deutschlandweit zählen. Fast nicht verwunderlich ist es, dass Peltner den ein oder anderen bekannten Prominenten zu seiner Gästeliste zählen kann. „Viele große Namen aus Sport und Schauspiel haben bei mir gesessen, Texte gelernt oder Vertragsverhandlungen abgehalten“, erinnert sich der zweifache Familienvater stolz. „Aber das Highlight war, als auf einmal Dustin Hoffmann im Sonnenhof saß.“ Der Oscarpreisträger war auf seiner Promotour für den Film „Outbreak“ am Niederrhein unterwegs und suchte ein ruhiges, deutsches Restaurant. Peltner kredenzte ihm Carpaccio vom Rinderfilet, Pfeffersteak und Crêpe Suzette. „Hofmann war sehr bescheiden und hat meine Küche gelobt“, erinnert sich Peltner. „Das hat mich natürlich berührt.“

Es sind die guten Zeiten, an die der Gastronom aktuell gerne zurückdenkt; die Siege, die er im Sonnenhof eingeholt hat und die ihm nun in Zeiten der sich wandelnden Restaurantkultur Kraft geben. „So eine Schlacht wie Corona haben wir noch nie erlebt“, sagt er ruhig. Aber auch das wird Peltner schaffen, denn der 72-Jährige ist ein Kämpfer ohnegleichen. //aro

Restaurant Sonnenhof, Uerdinger Straße 421, 47800 Krefeld, Telefon: 02151-59 35 40, Öffnungszeiten: täglich 11.30-14 Uhr und 18-23 Uhr

Ergänzt wird das Angebot durch saisonale Karten: Im Frühjahr Spargel, im Herbst Pilze oder in der kalten Jahreszeit Wild – Peltner liebt die natürliche Vielfalt der Lebensmittelkultur. „Bei mir würden Sie nie ein Convenience-Produkt in der Küche finden“, sagt der 72-Jährige energisch. „Auf den Teller kommt nur, was frisch und vor allem gut in der Qualität ist.“ Sein Wild bezieht der ehemalige Pfälzer zum Beispiel immer noch von einem befreundeten Jäger in der Nähe von Koblenz. Spargel gibt es ausschließlich aus Walbeck in Geldern. Im Service dagegen vertraut Peltner auf die alte Schule. „Meine Gäste sind meine Freunde“, beschreibt er lächelnd. Als Koch und Inhaber geht er nach dem Essen zu jedem Tisch, begrüßt die Gäste und fragt, wie es ihnen geschmeckt hat.

Für diese besondere Kombination aus traditioneller Gastfreundschaft und Gourmet-Küche bedanken sich Peltners Gäste mit einer für das heutige Zeitalter untypischen Zuverlässigkeit: Allein in diesem Jahr wurde der Sonnenhof in drei Testamenten genannt, damit hier das Beerdigungessen stattfindet. Aber auch junge Menschen begrüßt das Lokal: Das gute Preisleis-

Urlaub zu Hause

Wir bieten Ihnen Alles für Balkon und Garten

BLUMENHOF

MERHOLZ

Ihr Gartencenter

Martinstraße 123 47805 Krefeld , Tel: 02151 33950, Mo-Fr 9 – 18.30 Uhr, Sa 9 – 18 Uhr So 11 – 16 Uhr

Sie planen ein Staudenbeet?
Wir beraten Sie gern!