

Stolberg/Aachen/Würselen, 22.11.2024

von Carsten Rose

## Geändertes Konzept

### **Ex-Quellenhof-Küchenchef übernimmt Gut Schwarzenbruch**

Vor einem Jahr hat das traditionelle, familiengeführte Restaurant den Schritt gewagt, den öffentlichen Betrieb auf ein vegetarisch-veganes Buffet zu beschränken. Die Zeiten sind wieder vorbei. Was der neue Chef in der Küche plant.



Neuanfang: Daniel van Zijp hat elf Jahre Erfahrung als Küchenleiter, unter anderem im Aachener Quellenhof.  
Foto: Carsten Rose

Es war eine mutige und in der Branche eher außergewöhnliche Entscheidung, als das Gut Schwarzenbruch im Sommer 2023 wagte, fortan auf das À-la-carte-Geschäft zu verzichten und den Restaurantbetrieb auf ein vegetarisch-veganes Mittagsbuffet am Sonntag zu beschränken. Lange hielten Irene und Peter Schmitz, die beide mittlerweile 81 Jahre alt sind und das traditionsreiche Haus mit dem unverwechselbaren Ambiente seit Jahrzehnten führen, an dem Konzept nicht fest.

Das Projekt als gescheitert zu bezeichnen, wäre eine Etage zu hochgegriffen. Denn das Angebot wird sonntags in abgewandelter Form weitergeführt. Irene Schmitz – selbst Vegetarierin – aber sagt: „Es wäre schön gewesen, aber die Zeit scheint noch nicht reif für ein Restaurant, das vegetarisch existieren will.“ Für eine gesicherte wirtschaftliche Existenz soll nun Daniel van Zijp sorgen. Der 45-Jährige war unter anderem Küchenchef an der Aachener Edeladresse Quellenhof.

Mit gehobener Küche kennt sich der gebürtige Sauerländer, der in Belgien wohnt, also aus. 2016 und 2017 komponierte van Zijp das Aachener Krönungsmahl, in seinem zweiten Jahr zeigte er beim kulinarischen Teil des Karlspreises seine Raffinesse. 26 Jahre Gastroerfahrung bringt van Zijp mit ins Grenzgebiet zwischen Stolberg, Aachen und Würselen. Davon elf Jahre als Küchenleiter; er arbeitete für die Luxushotelkette Relais & Château sowie für größere Namen in der Gesundheitsgastronomie und im Catering mit dem Fokus auf Küchenprozesse. Van Zijp kann Steak und Strategie.

„Mit der Familie Schmitz bin ich seit sieben Jahren in Kontakt. Ich habe immer mal wieder in der Küche ausgeholfen“, erklärt er die Verbindung zum Gut Schwarzenbruch und warum die Familie Schmitz mit dem Pachtangebot auf ihn zugekommen ist. In der Küche (Peter Schmitz hilft hier auch noch aus) gibt van Zijp schon seit Mai den Ton an. In Kürze darf er sich dann auch offizieller Pächter des Hauses nennen, wenn die letzten Auflagen erfüllt sind.

Die Öffnungszeiten für den Restaurantbetrieb haben die Familie Schmitz und der neue Küchenchef wieder um Freitag und Samstag erweitert. Sonntags gibt es zwischen 12 und 15 Uhr ebenfalls wieder à la carte, das vegetarisch-vegane Buffet ist durch ein gehobenes Vier- bis Fünf-Gang-Menü ersetzt worden. „Ab Dezember öffnen wir zudem Montag- und Donnerstagabend“, betont Daniel van Zijp. Fokus: Gerichte mit norddeutschen Gänsen. Reservierungen für Gruppen und Veranstaltungen aller Art sind wie immer an allen Tagen möglich.



Das Interieur auf Gut Schwarzenbruch gehört zum Markenkern des Familienbetriebs. Foto: Carsten Rose

Das war auch während der vegetarisch-veganen Phase so, und für private Veranstaltungen konnte sich jeder und jede Filet, Braten, Schnitzel und sonstige Fleischgerichte wünschen. Aber viele Gäste hätten dies fälschlicherweise anders verstanden und verbreitet. Diese Erfahrung habe Irene Schmitz häufiger gemacht.

Trotz alledem: Sie bereut den komplett vegetarisch-veganen Schritt, den gestiegene Fix- und Fleischkosten beschleunigt hätten, nicht. „Wir haben es versucht. Die Resonanz war gut, und Vegetarier sind angenehme Gäste, weil sie nichts auf dem Teller zurücklassen. Am Ende hat es wirtschaftlich aber nicht ausgereicht. Wenn man an uns denkt, denkt man eher an ein Filet.“



Daniel van Zijp hat für die Zukunft verschiedene gastronomische Projekte vor. Themenabende, Candlelight-Dinner und mehr mit allem, was das kulinarische Herz begehrt. Er hofft, dass sich die neue Botschaft schnell und unmissverständlich verbreitet.



Stehen für den Namen Gut Schwarzenbruch: Peter und Irene Schmitz. Foto: Carsten Rose