

Rheinland-Pfalz Küchenkunst in Selzen

Kaupers Kapellenhof: Weinstube wird Feinschmeckeradresse / 140.000 Euro investiert



Ambitioniert: Sebastian Kauper und Nora Breyer haben den 300 Jahre alten Kapellenhof kräftig aufgemöbelt Fotos: Alfred Ernst

SELZEN. „Gesund durch Essen. Wir denken, dass man es schmeckt!“ Mit dieser Philosophie beeindruckten seit Juli Sebastian Kauper und Lebensgefährtin Nora Breyer in Kaupers Kapellenhof. Aus einer in die Jahre gekommenen Weinstube im rheinhessischen Selzen haben die beiden inzwischen eine Adresse für alle Feinschmecker in der Rhein-Main-Region gemacht.

Viel Geld und noch mehr Zeit haben sie in ihr gastronomisches Projekt gesteckt. „Wir leben nur dafür“, sagt Nora Breyer, die das Kochhandwerk unter anderem bei Peter Steverding vom Knittelsheimer Isenhof und Bernhard Metzler von Metzlers Gasthof in Hackenheim lernte, wo sie als Jahrgangsbeste ihre Lehre abschloss.

Der gebürtige Bayer und studierte Bauingenieur Sebastian Kauper hatte seine Karriere in der Münchner Ente von Lehel gestartet. Dort lernte er einen kleinen Betrieb kennen, der mit hohem Wareneinsatz mächtig Eindruck auf den jungen Kauper machte. Nach seiner Lehre zog es ihn zu Armin Karrer nach Fellbach. Mit dem dortigen Küchenchef ging es nach wenigen Monaten weiter ins Gourmet-Restaurant Burg Schwarzenstein. Dort kam er mit Juan Amador in Kontakt, der ihn schließlich in sein Restaurant nach Langen holte. Es folgten kurze Zwischenstationen in Hattenheim und Ailringen. Aber erst im Espenhof in Flonheim-Uffhofen wurde er sein eigener Chef – und Nora Breyer seine Lebensgefährtin und Mitarbeiterin in der Küche. Der Plan sich selbstständig zu machen, reifte langsam. Im Februar 2010 begannen sie Kaupers Kapellenhof einzurichten: 20 Plätze in einem 300 Jahre alten Fruchtspeicher, der in Eigenarbeit kräftig aufgemöbelt wurde. Schließlich hatte Nora Breyer nicht nur das Koch-, sondern auch das Schreinerhandwerk gelernt. Als Startkapital dienten 40.000 Euro Ersparnisse und ein Kredit von mehr als 100.000 Euro von der örtlichen Volksbank.

Mitte Juni empfing Nora Breyer die ersten Gäste im Kapellenhof. „Wichtig sind die Produkte“, sagt Kauper, der seine Zutaten vor der Haustür organisiert: frische Fische aus dem Rhein, Wild vom Jäger – und Obst und Gemüse aus Rheinhessen. Manche Produkte, wie die heimischen Quitten, hat er zum Gaumenschmaus veredelt, in dem er sie – gewickelt in Silberfolie – stundenlang in Feuerglut legt. Eine Idee, die ihm beim Lagerfeuer mit Nora gekommen ist.

Mit dem ersten Halbjahr sind die beiden zufrieden, auch wenn das Arbeit fast rund um die Uhr bedeutet. Und obwohl Headhunter immer mal wieder bei Kauper anrufen – zuletzt boten sie ihm einen gut dotierten Job im arabischen 7-Sterne-Hotel Burj al Arab in Dubai – will er mit Lebensgefährtin Nora Breyer jetzt erstmal in Selzen zeigen, was er bei seinen Kochstationen gelernt hat.

Erschienen in der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, Ausgabe **2011/3**, Seite 33