

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Chefkoch im Casse-Croûte



Stefan Schostak / Foto: Matthias Emminger / Casse-Croûte

Mit Stefan Schostak übernimmt ein neuer Küchenchef das Zepter im Restaurant Casse-Croûte in der Hamburger Innenstadt. Und der Chefkoch ist kein Unbekannter ? bereits 2018 war er Teil des Teams.

Bereits in seiner Jugend jobbte Schostak nebenbei in diversen Restaurants, bis er mit 16 Jahren seine Ausbildung im Baseler Hof absolvierte. Dort lernte er vom französischen Koch und Wegbereiter der Nouvelle Cuisine, Paul Bocuse. Nach seiner Ausbildung war er in verschiedenen Restaurants der gehobenen Küche tätig, unter anderem im Radisson, dem Landhaus Dill und dem Riedels in Altona. Im Casse-Croûte landete er 2018 und wechselte 2019 in die Osteria da Francesco. Sternekoch Jochen Kempf lehrte ihn dort nicht nur die Kunst des Kochens, sondern auch die Aufgaben eines Chefkochs. Mit dieser Sterne-Ausbildung wechselt er nun in das Casse-Croûte. ?Ich lasse Stefan mit einem lachenden und einem weinenden Auge ziehen. Zum einen ist es für mich natürlich ein herber Verlust, zum anderen gewinnt ein tolles Restaurant einen fantastischen Chefkoch, der sich diese Weiterentwicklung definitiv verdient hat?, sagt Sternekoch Jochen Kempf.

?Für mich ist das Kochen etwas sehr Persönliches. Denn meine Gäste vertrauen mir die Zubereitung ihrer Mahlzeiten an, das kann man als eine Art Vertrauensvorschuss sehen, den ich mit dem bestmöglichen Ergebnis nachgehen möchte?, sagt Stefan Schostak. Mit täglich wechselnden Kreationen und neuen Ambitionen für die Zukunft möchte er die Qualität des Casse-Croûte nicht nur fortführen, sondern auch auf eine neue Ebene heben.

Früher in der Gänsemarktpassage und heute im ABC-Forum serviert das Restaurant neu

interpretierte Klassiker wie Wiener Schnitzel und Königsberger Klopse im gemütlichen Innenraum oder im Sommer auf der großen Sonnenterrasse. In den Wintermonaten ist das Restaurant vor allem bekannt für das Enten- und Gänseessen, das für viele Gäste schon zur Tradition geworden ist. Geliefert von einem regionalen Partner, wird die Gans mit einer Mischung aus Apfelwürfeln und Rosinen gefüllt und am Tisch des Gastes von den Restaurantleitern Michael Haak und Benjamin Strauß tranchiert.