



Unter der Glut. Infrarot-Oberhitze von rund 800 Grad gibt den Steaks im Sebastian's ihre Kruste, bevor der Saft entweichen kann.

15 JAHRE SEBASTIAN'S STEAKHOUSE & BAR

Manhattan, Sandstraße 31

Seit dem Sommer 2011 grillt Sebastian Otterbach in der Siegener Unterstadt Steaks bei 800 Grad. Ein Besuch in einem Haus, das New York im Kopf hat und das Siegerland im Herzen.

TEXT & FOTOS: SEBASTIAN'S STEAKHOUSE & BAR

Wer an einem Dienstagabend gegen halb sechs die Sandstraße hinuntergeht, an der Ecke, die viele Siegener noch immer Reichwalds Ecke nennen, bemerkt zuerst nichts Besonderes. Die Fassade ist zurückhaltend, das Kinocenter in der Nachbarschaft wirbt mit größeren Buchstaben. Dann öffnet sich die Tür, und es riecht nach Röstaromen, nach heißem Rost und geklärter Butter. Spätestens jetzt ist klar, dass hier niemand zufällig landet.

Seit dem Sommer 2011 führt Sebastian Otterbach an dieser Adresse „Sebastian's Steakhouse & Bar“. Fünfzehn Jahre sind in der Gastronomie eine kleine Ewigkeit, in einer Stadt dieser Größe erst recht. Viele Häuser, die damals öffneten, gibt es längst nicht mehr. Das Sebastian's dagegen zählt heute zu den wenigen verbliebenen Top-Adressen der Stadt, und seine Gäste reisen inzwischen aus Köln, Düsseldorf und Frankfurt an.

Eine Woche, jeden Abend ein Steakhouse

Die Geschichte beginnt, wie viele gute Restaurantgeschichten, mit einer Reise. Otterbachs Bruder lebte damals in den Vereinigten Staaten, und der gelernte Hotelkaufmann besuchte ihn. Seinen 25. Geburtstag feierte er bei Morton's in Manhattan, einer Institution unter den amerikanischen Steakhäusern. Danach ließ ihn die Idee nicht mehr los. „Wir waren eine Woche lang jeden Tag in einem anderen New Yorker Steakhouse und haben diesen so besonderen

kulinarischen Stil sowie das damit verbundene Lebensgefühl genossen“, hat er später erzählt.

Zurück im Siegerland schrieb er ein Konzept. Der Rückhalt kam aus der Familie: Beide Eltern stammen aus der Gastronomie, und seine Frau Johanna Kuhn-Prinz ist gelernte Hotelfachfrau. „Wir teilen also alle die Leidenschaft“, sagt Otterbach. Heute führen die beiden das Haus gemeinsam. Auf der Website steht ein Gruß, unterschrieben mit „Ihre Johanna & Sebastian“. Man nimmt ihn den beiden ab.

Die magische Zahl

Das Herz des Hauses steht in der Küche und ist aus Edelstahl: ein Steakhouse-Broiler, importiert aus Kalifornien. Seine Infrarot-Oberhitze erreicht rund 800 Grad. Bei dieser Temperatur ziehen sich die Fleischfasern sofort zusammen, die Oberfläche karamellisiert binnen kurzer Zeit zu einer Kruste, und der Saft bleibt im Fleisch. Chemiker sprechen von der Maillard-Reaktion. Gäste sprechen vom ersten Bissen.

Die Anschaffung war ein Wagnis. „Ein teures Gerät, aber eben auch ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. Ich bin froh, diesen Schritt gewagt zu haben“, sagt Otterbach. Als er ihn kaufte, liefen bundesweit gerade einmal fünf dieser Broiler. Das Finish bleibt bewusst schlicht: geklärte Butter, ein paar Flocken Maldon-Salz, mehr nicht. „Simple but significant“ heißt das Motto des Hauses, und selten passt ein Leitspruch so genau zu dem, was auf dem Teller liegt.



Die Gastgeber. Johanna Kuhn-Prinz und Sebastian Otterbach, verheiratet und gemeinsam im Gastraum an der Sandstraße.

„Wir wollen Erlebnisse schaffen.“

SEBASTIAN OTTERBACH

„It's all about the temperature.“

LEITSATZ AM BROILER



US-Ribeye, roh. Die feine Marmorierung verdankt das Fleisch 150 bis 200 Tagen Getreidefütterung.



Tenderloin, angerichtet. Kruste vom Broiler, dazu Gemüse und ein Strich Jus.

Fleisch mit Herkunft

Was auf den Rost kommt, ist sorgfältig ausgewählt. Das Fleisch stammt von zertifizierten Erzeugern aus Kanada, den USA, Irland, Australien und Deutschland. Aus Amerika verarbeitet die Küche ausschließlich Ware der Stufen USDA Choice und Prime, jenem Maßstab, an dem sich die Steakwelt misst. Vieles davon ist Black Angus und grain-fed: Die Rinder verbringen ihre ersten Monate auf der Weide und werden danach 150 bis 200 Tage mit Getreide gefüttert. Daher kommt die feine Marmorierung, die das Fleisch auf dem Grill saftig hält. Ein Teil reift bis zu vier Wochen trocken, Dry Aged, mit jenem nussigen Aroma, das nur Zeit hervorbringt.

Die Karte reicht vom klassischen Porterhouse über Ribeye und Filet bis zum Hanging Tender, einem Cut, den man in Deutschland selten bekommt: innen zart wie Filet, außen kräftig und knusprig. Wer mit vier Personen oder mehr kommt, bekommt auf Wunsch eine Vorspeisenvariation für den ganzen Tisch.

Dazu kommen Carpaccio, Desserts und wechselnde Wochenempfehlungen, und auch Vegetarier gehen hier nicht leer aus. Bei Beilagen und Gemüse achtet die Küche auf die Saison und auf Ware aus der Region.

Lederbänke, Kerzenlicht, ein Glas Whiskey

Der Gastraum verbindet modernes Design mit rustikalen Elementen. Bordeauxrote Lederbänke ziehen sich an den Wänden entlang, dazu Holztische, Kerzen und gedämpftes Licht. Im Sommer wird auf der Terrasse gegessen. Am schönsten aber ist das Sebastian's im Herbst, wenn es früh dunkel wird: draußen Nieselregen über der Unterstadt, drinnen ein Steak vom Broiler, ein guter Rotwein und Kerzenlicht.

Die Bar ist weit mehr als ein Anhängsel. Über 40 Whiskeys stehen im Regal, dazu eine große Auswahl an Gin, pur oder als Gin Tonic. Die Weinkarte setzt Schwerpunkte in Italien, Frankreich und Übersee und führt Weine namhafter Winzer.

DAS HAUS IN ZAHLEN	
2011	Eröffnung im Sommer an der Sandstraße
800 °C	Oberhitze im kalifornischen Infrarot-Broiler
5	Herkunftsländer: Kanada, USA, Irland, Australien, Deutschland
4 Wo.	maximale Trockenreifung beim Dry Aged Beef
150–200	Tage Getreidefütterung beim Grain-Fed Beef
40+	Whiskeys hinter der Bar

„Stillstand ist Rückschritt.“

SEBASTIAN OTTERBACH



Bordeaux und Leinen. Der Gastraum am frühen Abend.



Die Bar. Über 40 Whiskeys, von Speyside bis Japan.



Gedeckt. Platzsets mit Hauslogo, Kerze, Kristall.

Der Gast als Maßstab

Was ein Restaurant fünfzehn Jahre lang trägt, ist selten ein einzelnes Gerät und auch kein noch so gutes Stück Fleisch. Es sind die Gäste, die wiederkommen. Einige, erzählt Otterbach, begrüßt er jede Woche. „Für mich ist es der tollste Lohn, wenn sich jemand hier wohlfühlt und mir freudestrahlend berichtet, dass er gerne wiederkommt. Etwas Schöneres kann es nicht geben.“

Damit das so bleibt, ändert er ständig etwas, an der Karte, an den Specials, an den Details. „Man kann sich jederzeit verbessern und sollte nie die Neugier verlieren.“ Die Stammgäste sollen sich

darauf verlassen können, dass es beim nächsten Besuch etwas Neues zu entdecken gibt.

In den Bewertungen liest man von Steaks, die im Mund zergehen, und von einem Service, der „mehr als nur aufmerksam“ sei. Ein Gast schreibt auf Tripadvisor, dieses Restaurant übertreffe alles, was er an Steaks je gesehen habe. Große Worte. Wer aber einmal erlebt hat, wie ein Ribeye nach kaum zwei Minuten unter dem Broiler mit dunkler Kruste auf den Teller kommt, versteht sie.

New York ist weit. Die Sandstraße liegt näher, und für einen Abend reicht das völlig. ■

STECKBRIEF

Sebastian's Steakhouse & Bar

Sandstraße 31
57072 Siegen

Dienstag bis Samstag
ab 17:30 Uhr

Reservierung: 0271 31765418

sebastians-steak.de

Pressekontakt
Sebastian Otterbach
0271 31765418
info@sebastians-steak.de