

DER STEAK-PATRIARCH



Eugen Block gründete vor knapp 50 Jahren sein Steak-Imperium.

Quasi am Vorabend des 50. Gründungstages besuchte Eugen Block sein 50. Restaurant am Essener Kennedyplatz. Der 77-Jährige gilt als einer der letzten Patriarchen der deutschen Gastronomie. Den Gastwirtssohn aus dem Oldenburgischen umgibt die Aura eines hanseatischen Patriziers. Ihm eilt der Ruf voraus, sich um jedes Detail zu kümmern. Gut gelaunt und zum Plaudern aufgelegt, warf „Konsul Buddenblock“ gemeinsam mit **RUHRGE-BEEF**-Reporter **Henrik Stan** diverse Blicke zurück und einige nach vorne.





► **Sagen Sie mal, Herr Block, wie kamen Sie 1968 eigentlich an gutes Rindfleisch?**

Das ist eine sehr gute Frage.

Danke, das Kompliment gebe ich gern an meine Mutter weiter. Sie meinte nämlich, außer Gulasch und einer Beinscheibe für die Suppe sei nichts zu kriegen gewesen.

Ja, das stimmt. Wir mussten regelrechte Versorgungsgänge überbrücken. Eines Tages habe ich unseren Fleischermeister mit einem Stück Fleisch erwischt, das verdächtig hell aussah. Ich habe ihn dann gefragt, was es damit auf sich hat, und er gestand mir, dass es vom Kalb war.

Sie haben dann sehr schnell ihre eigenen Vertriebswege auf die Beine gestellt.

Damals entstanden Geschäftsbeziehungen zu Erzeugern in Argentinien, die wir bis heute pflegen. Seit 1971/72 läuft die Versorgung reibungslos. Das war der Durchbruch für das Block House.

Aber auf eine Quelle wollten Sie sich nicht verlassen?

Nein, das konnten wir nicht. Einen großen Teil unseres Bedarfs beziehen wir mittlerweile aus Uruguay.

Und vor einiger Zeit sind Sie sogar selbst unter die Landwirte gegangen?

In unserer Fleischerei verarbeiten wir mittlerweile gut 5.000 Tiere aus unserem Rinderaufzuchtprogramm in der Uckermark und der Prignitz. Das ist zwar nur ein Bruchteil dessen, was wir servieren. Aber es ist ein Anfang, es macht uns unabhängiger, und es rundet unser Angebot ab. Unsere Gäste bekommen jetzt auch regionale Erzeugnisse. Es ist schließlich schlicht nicht einzusehen, dass in Deutschland keine Steaks produziert werden könnten, die US-Qualität erreichen.

OHNE SAUCE, OHNE TISCHDECKE

Schauen wir noch einmal 50 Jahre zurück: Damals pflegte man wohl noch andere Ernährungsgewohnheiten.

Das können Sie laut sagen! Wenn ein Stück Fleisch auf den Teller kam, dann hatte das ein Sonntagsbraten zu sein. Wir gehörten zu den ersten, die Fleisch ohne Sauce serviert haben, und das auch noch an einem Tisch ohne Tischdecke! Das war ungewohnt. Steakgenuss, wie ihn die Amerikaner pflegen, war eigentlich unbekannt. Die Menschen reisten in der Regel innerhalb Europas. Pizza, vielleicht auch Paella waren in Deutschland angekommen, aber in Sachen Steak gehören wir zu den Pionieren.



Selbst der kulinarische Weltenbummler Vico Torriani hat in seinem gesungenen Rezept Rinderfilet zum Schluss in einer zähflüssigen Tunke ersüßt. [„Filet-to Fantastico“ in „Hotel Victoria“, Erstausstrahlung 1962]

Das illustriert sehr schön, wie es in den Sechzigerjahren zugeht.

Den Kulturkampf auf dem Teller haben Sie für sich entschieden?

Wir haben einen Anteil erobert. Heute sitzen wir im 50. Block House-Restaurant und lassen die Blick über den Kennedyplatz schweifen.

Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Jubiläumstiliale?

Ich bin aufs angenehmste überrascht.

Überrascht?

Ja, das ist der erste Standort, den ich erst zur Eröffnung kennenlerne. Ich habe mich bei der Auswahl ganz auf meinen Geschäftsführer Stephan von Bülow verlassen. Er hat mich nicht enttäuscht.

Mit welchen Erwartungen kamen Sie denn?

Nun, wir sind gewarnt worden. Es hieß, abends sei die Innenstadt mausetot, nach Ladenschluss würde sich niemand hierher verirren. Aber wenn ich mir die Gas-



tronomie hier ansehe, wirkt das auf mich doch sehr lebendig. Und auf dem Platz herrscht doch ständig Hochbetrieb. Ich habe von so vielen Veranstaltungen gehört, und bald wird ja wohl auch die Eisbahn wieder aufgebaut.

Das kommt Ihnen entgegen?

Das lieben wir! Für mich gibt es nichts schöneres als ein Restaurant an einem belebten Platz. Deshalb gibt es zum Beispiel ein Block House am Nürnberger Hauptmarkt, auf dem der Christkindlesmarkt stattfindet.

Wie ist der Menschenschlag im Pott?

Soweit ich weiß fabelhaft. Die Bewerber aus der Region haben bei den Einstellungsgesprächen durchweg einen erstklassigen Eindruck hinterlassen. Wir stehen für flotten, unkomplizierten und freundlichen Service. Personal zu finden, das unseren Vorstellungen entspricht, war im Ruhrgebiet überhaupt kein Problem.

Welche Eindrücke haben Sie sonst noch gewonnen? Und sagen sie jetzt nicht, Sie seien überrascht von dem vielen Grün im Ruhrpott!

Doch ich sage jetzt, dass ich erstaunt bin, dass diese Stadt so viele idyllische Orte zu bieten hat. Das kulinarische Angebot halte ich für außergewöhnlich.

Die Schote, Schloss Hugenpoet, „Am Kamin“ ...

Ja, aber auch neben der Sternegastronomie gibt es eigentlich alles. Nur das Block House hat bis jetzt gefehlt.

Das sieht man dem Restaurant aber nicht an.

Wie meinen Sie das?

Die Einrichtung wirkt, als stamme sie aus den Achtzigern.

Der Entwurf ist aus den Siebzigern! Sehen Sie, als ich daran ging, die Block-House-Idee in die Tat umzusetzen, dachte ich an eine Ski-Hütte. Unsere Neider lästern gern: „Na, habt ihr schon wieder eine Holzkiste gebaut?“

Einmal Kiste, immer Kiste?

Ja aber doch nur, weil sich nichts verbessern lässt. Ich behaupte, dass wir die bestgebauten Restaurants haben. Auf unseren Bänken kann man stundenlang bequem sitzen. Da steht niemand mit Rückenschmerzen auf. Der Abstand zum Tisch ist ideal. Das nenne ich bayerisches Sitzgefühl. Ich weiß wirklich nicht, warum wir daran etwas ändern sollten. Lieber ein bisschen altmodisch sein, als alle paar Jahre seine Philosophie verraten.

NEVER CHANGE A WINNING MENU

Gilt das auch für die Speisekarte?

In weiten Teilen. Block House ist die Steak-Marke, unsere Gäste können sich auf bewährte Qualität verlassen. Vegetarier finden eine etwas umfangreichere Auswahl als bisher.

Innovativ sind Sie aber auch!

Oh ja, wir haben hier einen offenen Grillbereich gebaut. Es ist schließlich immer schön, Profis bei der Arbeit zuzusehen. Außerdem wird der Raum so noch viel lebendiger.

Wenn man für jedes Block House eine Stecknadel in eine Deutschlandkarte piekst, tut sich im Westen ein großes Loch auf. Woran liegt's?

Das kann ich Ihnen nicht genau sagen. Hier leben schließlich an die 20 Millionen potenzielle Steakesser. In Essen haben wir jetzt begonnen, das Loch zu füllen. Dortmund ist sehr interessant für uns, im und um das Ruhrgebiet herum werden wir uns in naher Zukunft häufiger blicken lassen. Aber jetzt beantworten sie mir mal eine Frage: Sitzen sie bequem?

Danke, sehr bayerisch. Mein Popo jodelt.

Mit einer Steaktorte feierten Geschäftsführer Stephan von Bülow, Betriebsleiterin Solveig Walden und Unternehmensgründer Eugen Block die Eröffnung des Essener Block House.



STEAKS MIT DEM SEGEN VON GANZ OBEN

Weihbischof Zimmermann segnete das neue Restaurant

Nach dem soft opening im September erfuhr die Filiale der Steakhaus-Kette mit dem Besuch von Firmengründer Eugen Block und seines Geschäftsführers Stephan von Bülow nun auch den offiziellen Segen. Für den erhofften Beistand von ganz, ganz oben war Weihbischof Wilhelm Zimmermann eingeladen. Der Geistliche kam die wenigen Schritte vom Sitz des Ruhrbistums herüber und stand vor einer neuen Herausforderung. Ein Restaurant nämlich hatte er zuvor noch nie

gesegnet. Dabei liegt seine Priesterweihe schon 37 Jahre zurück. Gott sei dank existieren Handreichungen der katholischen Kirche, so war die entsprechende Benediktionsformel rasch nachgeschlagen. „Lasst uns die zeitlichen Güter so verwenden, dass wir die ewigen nicht verwirken“, sagte Zimmermann.

Dass die Anwesenden ins Kirchenlied „Großer Gott wir loben dich“ einstimmten, war ganz im Sinne von

Eugen Block, der sich für jedes seiner Steakhäuser geistlichen Beistand erbittet. Und auch von Bülow, der mit dezidiert kritischen Worten zum Respekt vor tierischen Nahrungsmitteln hervorgetreten ist, dürfte seine Haltung wiedererkannt haben. „Die Welt kann gar nicht so viel produzieren, dass alle jeden Tag Fleisch essen können“, wird er auf Spiegel-Online zitiert. Und: „Fleisch ist hierzulande nur so billig, weil unsere Gesetze brutale Handlungsbedingungen erlauben.“