

# „Deubelsküche“ kocht für Sie

## Neuer Catering-Service in Asendorfs Ortsteil „Essen“

Von unserer Mitarbeiterin  
Karin Neukirchen-Stratmann

**ASENDORF.** Teuflich geht es in „Deubelsküche“ eigentlich nicht zu. Aber da „Deubel“ im Rheinland „Teufel“ heißt, liegt der Vergleich nahe. Auch das Logo des neuen Catering- und Eventservices „Deubelsküche“ ist der Dreizack des Teufels. Deubel – das ist der Familienname von Petra und René, die beide aus Düsseldorf stammen.

Und was liegt auch bei dem Namen näher? Jetzt wohnen beide seit zehn Jahren im Asendorfer Ortsteil „Essen“, auch das passt. Petra und René Deubel haben ein Faible fürs gute Essen, und entschlossen sich vor gut einem Monat, mit einem Catering- und

Eventservice selbstständig zu machen. Nach Asendorf-Essen verschlug es beide aus dem Rheinland eher per Zufall. „Unsere Tochter war gerade ein Jahr alt, wir wollten nicht mit einem Kleinkind mitten in der Düsseldorfer Altstadt wohnen“, blickt Petra Deubel zurück.

Ihre Eltern wohnten in Asendorf, da wurde dort nebenan ein Haus frei. Ohne lange zu zögern ergriffen beide die Chance, und zogen um. Zu dieser Zeit war René Deubel, gelernter Koch, Projektleiter und Eventmanager auf freier Basis in Düsseldorf. „Diese Stelle lief Ende letzten Jahres aus, ich habe dann noch ein halbes Jahr in Geldern gearbeitet“, erklärt René Deubel.

Im Augenblick ist er auf der Suche, auf

freiberuflicher Basis in der Region um Hamburg, Bremen und Hannover in dieser Richtung wieder zu arbeiten. Petra Deubel, gelernte Hotelfachfrau, war in Syke und Bruchhausen-Vilsen über viele Jahre in der Gastronomie tätig.

### Nische gefunden

„Kochen war schon immer unsere Leidenschaft“, erklärt sie. „In Düsseldorf haben wir auch schon für Freunde auf Hochzeiten oder Geburtstagen gekocht.“ So wurde die Idee geboren, sich mit einem Catering- und Eventservice in Asendorf selbstständig zu machen. „In der Foodlandschaft hier haben wir eine Nische gefunden“, glaubt René Deubel schon jetzt. Bereits seit einiger Zeit richten sie auch hier Geburtstage und andere Feierlichkeiten aus, haben schon einige Büffets erstellt und Gesellschaften bekocht. Seit Juni dieses Jahres aber soll das nun zum Haupterwerbszweig werden, was bislang eher nebenbei lief.

### „Neue Essklasse“

Nicht umsonst suchen die beiden daher auch eine Profiküche, in der sie ihre Speisen zubereiten können. „Das geht zwar jetzt auch noch von zu Hause aus, oder in Profiküchen von Bekannten aus der Gastronomie, aber langfristig wollen wir schon etwas Eigenes haben“, erklären beide. Die neue „Essklasse“, so ist im gerade fertiggewordenen Flyer zu lesen, das wollen die Rheinländer den Niedersachsen nahe bringen.

### Italienisch, spanisch, amerikanisch

Die Palette reicht dabei von italienischen Antipasti über spanische Tapas, asiatische Köstlichkeiten bis hin zum amerikanischen Barbecue. „Sushi, das mache ich besonders gerne, weil man da sehr kreativ sein kann“, erklärt Petra Deubel, die bei „Deubelsküche“ den kreativen Part übernimmt, während ihr Mann die handwerkliche Seite der Küche inne hat.

Seit verganginem Jahr hat Petra Deubel übrigens auch einen Sitz im Gemeinderat Asendorf. „Eine interessante Erfahrung, bei der man merkt, dass man durchaus etwas bewegen kann, wenn man sich engagiert“, erklärt die 43-jährige. Auf Wunsch liefert „Deubelsküche“ einen Komplettservice,



Ein Ergebnis ihrer Arbeit stolz präsentiert: Petra und René Deubel von „Deubelsküche“ bieten auch ausgesuchte Gerichte mit Zutaten aus dem Rheinland.



Petra und René Deubel bei der Arbeit in ihrer „Deubelsküche“. Am liebsten stehen beide gemeinsam am Herd und arbeiten Hand in Hand.  
KAR-FOTOS: KAR

vom Essen über das Unterhaltungsprogramm bis hin zur Logistik wie Hotelbuchungen für auswärtige Gäste und Transport. Als Eventmanager ist das für René Deubel ein Leichtes.

Am liebsten jedoch stehen beide am Herd, arbeiten Hand in Hand, wobei jeder schon seinen Part für sich bearbeitet.

### Jeder Handgriff sitzt

„Selten, dass wir uns mal in die Haare kriegen“, meint Petra Deubel lachend. Ein eingespieltes Küchenteam eben, das merkt man schon beim Zusehen. Jeder Handgriff sitzt. Probleme gab es Anfangs indessen doch: Die Zutaten für die Speisen fehlten,

waren schwierig zu organisieren. „Da waren wir aus Düsseldorf schon sehr verwöhnt. Hier ist ja erst mal nix.“ Auch heute noch fährt das Ehepaar zum Beispiel in die Nordrhein-Westfälische Landeshauptstadt, um beim Japaner speziell zerlegten Fisch fürs Sushi zu kaufen. „Gibt's hier einfach nicht“, erklärt René Deubel achselzuckend. Gewürze und Fleisch dagegen werden auch schon mal per Internet bestellt, ansonsten aber auch regionale Produkte wie Ziegenkäse oder Lamm verarbeitet.

> „Deubelsküche“ ist im Internet unter [www.deubelskueche.de](http://www.deubelskueche.de) oder telefonisch unter 04253/801500 zu erreichen.