



IHK

www.dortmund.ihk24.de

**IHK-WIRTSCHAFTSGESPRÄCHE**

So funktioniert Interessenvertretung

**„FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION“**

Das Büro der Zukunft – Büroorganisation Brauch

**WIR ERINNERN UNS**

1992: „feindliche Übernahme“ von Hoesch durch Krupp

# RUHR **Wirtschaft**

Das regionale Unternehmermagazin

Juli/August 2017

## Unendliche Weiten

Unternehmer wie  
Markus Rall öffnen mit  
Virtual Reality das Tor  
in digitale Welten







## SERIE GASTRONOMIE

### Emil

Emil-Moog-Platz  
44137 Dortmund  
0231 47647814  
www.emil-dortmund.de



Auch im View im U-Turm sorgt das Team des Emil bei besonderen Anlässen für die Bewirtung der Gäste.

Fotos: IHK/Oliver Schaper

# Nicht Schmidt's Franz, sondern Emil

Dem Vornamen des Dortmunder-U-Architekten Moog verdankt das Restaurant im Keller des Gebäudes seinen Namen. Hier verwöhnt Sebastian Felsing seine Gäste.

VON GEORG SCHULTE

Das leuchtende „U“ hoch auf dem Dach des ehemaligen Kellereihochhauses der Union-Brauerei kündete einst von der Prosperität der Dortmunder Brauwirtschaft. Nun weist es den Weg zum Zentrum für Kunst und Kreativität. Durstig und vor allen Dingen hungrig müssen die Besucher aber auch heute nicht bleiben, dafür sorgt Sebastian Felsing mit seinem Team. Der Name seines Restaurants, das an historischer Stelle im Gewölbekeller der Brauerei seine Heimat gefunden ist Emil. Und die Frage, warum nicht Franz oder Fritz, ist schnell beantwortet: Der Architekt des Dortmunder U hieß Emil Moog.

Im Emil verwöhnt Sebastian Felsing seit September 2013 mit sechs weiteren Köchen und sechs festangestellten Servicekräften seine Gäste. Felsing ist ein Dortmunder Junge und hat im Parkhotel Westfalenhallen sein Handwerk gelernt, bevor es ihn für ein paar Jahre in die Ferne zog. Stationen waren dabei Tim Mälzer's Bullerei, das Haus Stromberg in Waltrop und das Kutchiin in München. Doch Felsing's Liebe zur Heimat war stark, sodass er wieder nach Dortmund zurückkam. Die 112 Sitzplätze im urigen Kellergewölbe des Emil sind fast jeden Tag voll belegt. Stolz ist Felsing auf seine heterogene Gästeschar. Da sitzt der Schauspieler neben dem Vorstandsvorsitzenden und einen Tisch weiter im Séparée treffen sich asiatische Geschäftsleute.

Beim ersten Blick auf die in Holz eingefasste Speisekarte könnte man den Eindruck gewinnen, im Emil drehe sich alles nur ums Fleisch. Das stimmt auch auf gewisse Weise, denn vom Rinderfilettatar bis zum Tomahawk-Steak von rund 1.200 Gramm bleibt kein Wunsch unerfüllt. Allen Steaks ist eigen, dass sie zunächst in einen 800-Grad-Grill für rund 30 Sekunden wandern. Dort karamellisiert das Äußere und verleiht dem Stück Fleisch seinen besonderen Geschmack. Erst danach gart es bei niedriger Temperatur bis zur gewünschten Reife von „rare“ bis „well done“. Felsing verwendet nicht nur beim



Barkeeper Dennis kennt sich mit dem Mixen kühler Drinks bestens aus.



Fleisch Spitzenqualität. Das bedeutet, die Tiere müssen getreide- oder grasgefüttert sein und aus artgerechter Haltung stammen. Sein Lieblingsfleisch kommt aus Australien. Großen Wert legt Felsing auch auf das ständig aktualisierte À-la-carte-Angebot. Vom Karree des Salzwiesenslammes von Sylt über das Schulterstück vom 100-Prozent Vollblut Ibérico bis zum gegrillten Pulpo. Auf Wunsch bietet er aber auch vegetarische und vegane Speisen an.

**Für zwischendurch**

Das Emil steht neben dem eigentlichen Restaurant, das im Sommer um eine freiliegende Terrasse erweitert wird, auf mehreren Beinen. Im nebenanliegenden „Moog“ wird das klassische Bistrogeschäft abgewickelt. Hier erwartet die Besucher des U eine schnelle Speise und natürlich warme oder erfrischende Getränke. Auch das Bankett- und Cateringgeschäft nimmt im Emil mittlerweile einen immer breiter werdenden Raum ein. An über 300 Tagen im Jahr werden in den Räumlichkeiten des U und speziell im View – einem der angesagtesten Clubs in Dortmund - Gesellschaften nach allen Regeln der Kunst bewirtet. Höhepunkt war die Bewirtung einer Gesellschaft von über 2.000 Personen.

**Für Einsteiger und Kenner**

Last but not least steht das Emil neben der Speisenkompetenz für Ambiente und Genuss. Hierfür stehen die Tastings, bei denen in die verlockende Welt der Weine und Spirituosen eingetaucht werden kann. Das Emil bietet beispielsweise zum Gin- oder Whisky-Tasting jeweils ein korrespondierendes Dreigängemü an. Und so heißt es meistens in der Ankündigung: „Das Tasting eignet sich sowohl für Einsteiger als auch für Interessierte und Kenner.“



7 Fragen an



**Sebastian Felsing**  
Küchenchef

- 1 Wie beginnt ein typischer Arbeitstag bei Ihnen?**  
Morgens habe ich noch Zeit für meine Kinder und bringe sie in die Schule und den Kindergarten. Danach gehe ich meistens ins Moog, begrüße alle und checke dann die Reservierungslage und Veranstaltungsübersicht. Anschließend gehe ich durch alle Arbeitsbereiche, mache Bestellung und Büroarbeit. Wenn meine „Küchenjungs“ kommen, besprechen wir den Tag.
- 2 Welches ist Ihr Lieblingsessen?**  
Vietnamesische Summerrolls und Currywurst
- 3 Was halten Sie von Kochshows?**  
Finde ich sehr gut. Die Leute trauen sich mehr, probieren mehr aus und bekommen ein Grundverständnis für das Kochen. Lebensmittel werden wichtiger und es wird ein Bewusstsein dafür geschaffen, wie kostbar Zutaten sind.
- 4 Was ist Ihnen im Job am wichtigsten?**  
Dass ich mich frei und kreativ ausleben kann. Kochen zeigt ja auch Emotionen und sollte auch begeistern. Das man ein Team hat, das zusammenpasst und jeder für den anderen alles tun würde.
- 5 Schon mal von einem Michelin-Stern geträumt?**  
Ja klar, insgeheim träumt, glaube ich, jeder ambitionierte Koch von der Ehrung mit einem Michelin-Stern. Ich fände das super, aber im Grunde genommen braucht man keine Sterne, um ein guter Koch zu sein.
- 6 Welche Eigenschaften braucht ein guter Koch?**  
Ganz wichtig ist, dass man ein Teamplayer ist. Mit einem Team, das zusammenhält, kann man am meisten erreichen. Man muss loyal, motiviert, kreativ, stark und selbstkritisch sein.
- 7 An welches Kompliment denken Sie besonders gern zurück?**  
Ein alter Hase aus der Kochszene in Dortmund, Jürgen Greinus, empfiehlt mich und vermittelt auch Praktikanten, Azubis und Köche an uns, damit sie sich weiterentwickeln können. Ich halte viel von ihm und das bekomme ich doppelt und dreifach zurück.

So schön kann's im Keller sein:  
Das Restaurant hat im Gewölbe des  
Dortmunder U sein Zuhause.