

# Leidenschaft fürs Rheinland und Freude am Kochen

Ein Tomahawk-Kotelett vom Ochsen, rosig, fein marmoriert, 1,2 Kilogramm Fleisch an einem gebogenen Knochen – an so etwas kann Thomas Schneider beim Einkauf nicht gut vorbeigehen. Und wenn er das Prachtstück für zwei Gäste gleich am Tisch tranchiert, bekommt man eine Ahnung, warum sein Restaurant „Schneider junior“ eine der beliebtesten Adressen in Troisdorf ist. Der Koch hat eine unübersehbare Freude daran, seine Kundschaft zu verwöhnen. Und dazu lässt er sich immer wieder etwas Neues einfallen.

Leiten lässt sich der 46-Jährige weder von kurzweiligen Moden noch von kulinarischen Schubladen, wohl aber von der Saison. Einmal ist es das Ochsenkotelett, das Schneiders Kreativität anregt, mal schafft es in der Adventszeit ganz bodenständig die Gans vom Geflügelhof aus der Region auf die Karte. Oder Muscheln, wenn wie jetzt gerade die Monate auf „R“ enden. Dass der Lieferant nach dem Anruf um 5 Uhr morgens schon fünf Stunden später mit der meeresfrischen Ware vor der Tür steht, ist dann so ganz nach dem Geschmack des Kochs. „Es macht einfach Spaß, die zu verarbeiten.“ Ebenso wie Muscheln im Sommer nicht sein müssen, haben jetzt Erdbeeren oder Spargel Auszeit. „Auch, wenn ich sie das ganze Jahr über



bekommen könnte.“ Wozu auch? Der Herbst ist eine großartige Zeit, mit Waldpilzen, Kürbissen und Wild: Zum Hirschkalbsteak gesellt sich dann schon einmal eine ebenso ungewöhnliche wie stimmige Calvadossauce und ein Röstli. „Das ist eine schöne Sache“, sagt Schneider, der sein Handwerk im Kölner Haus Bremer lernte, das zu der Zeit einen Stern hatte. Jeden Monat wechselt die Karte, doch ein paar Schneider'sche Klassiker dürfen einfach nicht fehlen. Da wäre der selbst heißgeräucherte Lachs zu nennen und die Ochsenbäckchen, die über Nacht in Spätburgunder schmoren. Gerne richtet Schneider eine italienische Tafel an, deren Idee auf italienische Antipasti zurückgeht: Acht bis zehn Platten mit verschiedenen Köstlichkeiten finden sich dann auf der Tafel, und wenn Schneider feststellt, dass das Carpaccio ganz besonders mundet, wird nachgereicht. Aber es können sich auch Köstlichkeiten ganz anderer Provenienz hinzugesellen: geräucherter Matjes aus Ost-



**Thomas Schneider**  
Restaurant Schneider Junior



friesland etwa. Der Hauptgang kann dann – durchaus mit Zustimmung der Gäste – auch etwas kleiner ausfallen. „Eigentlich bin ich für junior ja zu alt“, sagt Schneider mit einem Schmunzeln, aber er hält so die Erinnerung an das Vorgängerrestaurant hoch. Sein Vater eröffnete schon 1986 an der Kölner Straße, nachdem er zuvor das Waldcafé führte. Der Sohn übernahm im Mai 2000, machte das Restaurant heller und gab ihm mit geschuerten Holztischen ein ebenso gemütliches wie gediegenes und dabei unverkennbar rheinisches Ambiente. Rheinisch kann es durchaus auch zugehen, wenn Schneider kleine Weckgläser als Catering in die Stadthalle liefert: gefüllt mit Frikadellchen vom Sauerbraten, Hämmlchen und Sauerkraut oder einer kleinen Portion Himmel und Äd. Genau das Richtige, wenn man Gästen von außerhalb zeigen will, wie gut man es sich in Troisdorf gehen lassen kann.

## Fakten

### Firma

Restaurant Schneider Junior

### Ansprechpartner

Thomas Schneider

### Kontakt

Schneider Junior  
Kölner Straße 112  
53840 Troisdorf

Telefon 02241 - 774 66

[www.schneider-junior.de](http://www.schneider-junior.de)  
[info@schneider-junior.de](mailto:info@schneider-junior.de)

## Im Überblick

Thomas Schneider hat den Kochlöffel vom Vater in die Hand bekommen und führt das Haus seit 14 Jahren mit kreativen Ideen und frischem Wind.

- Der vordere Restaurantteil mit Theke bietet sich an für ein lockeres Fest bis maximal 30 Personen
- Im hinteren Bereich des Restaurants (mit kleinem sonnigen Innenhof) finden bis zu 50 Personen an festlich gedeckten Tischen Platz
- Erwarten Sie 60 – 80 Gäste, steht das gesamte Haus Schneider Junior für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung.
- Catering  
Kreatives und saisonales Cateringangebot für Veranstaltungen aller Größen.