



KRasserie in der Verve: Krefelds Top-Adresse für Brasserie-Genuss!

„Ich mag keine lauten Teller. Ich mag Tiefe.“ –
Ein Satz, der viel über Philip Rümmele seine Küche aussagt.
Und vielleicht auch über ihn.



Der Koch mit klarem Kompass: Philip Rümmele

Philip Rümmele lässt seine Gerichte für sich sprechen und überzeugt durch Können. Geprägt durch Stationen in der Spitzengastronomie. In seiner Ausbildung im Steinheuers „Zur Alten Post“ hat er eine Handschrift entwickelt, die klassisches Handwerk mit seinem Stil verbindet. Hans Stefan Steinheuer zählt zu den renommiertesten Köchen Deutschlands. Sein Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler ist seit vielen Jahren mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Steinheuers Stil ist französisch geprägt, mit großer Liebe zum Produkt und dem Fokus auf klare Aromen und elegante Reduktion – eine Schule, die Philip nachhaltig geprägt hat.

In Kitzbühel kochte er im Restaurant „Petit Tirola“ im Hotel Grand-Tirolia. In München war er Küchenchef des „Esszimmers“ by Käfer in der BMW-Welt (2 Sterne). Auf Sylt arbeitete er im „Landhaus Stricker by Holger Bodendorf“ (1 Stern). 2020 entschied er sich bewusst für Krefeld, die KRasserie und gegen das klassische Sterne-Modell.

„Ich wollte eine Küche machen, die die Menschen erreicht – ohne Schwellenangst“, sagt er. Und das gelingt ihm. Seine Gerichte erzählen Geschichten, ohne laut zu sein. Ob perfekt gegartes Kalbscarpaccio oder die legendäre Hummersuppe mit Cognac, Pernod und Noilly Prat – bei Rümmele schmeckt man Präzision, Konzentration und vor allem: Geschmack.

Was entsteht, wenn ein leidenschaftlicher Gastgeber den richtigen Koch findet – und beide zusammen ein Restaurant gestalten, das sich ganz natürlich anfühlt? In der KRasserie in der Verve Krefeld kann man genau das erleben – nicht inszeniert, sondern authentisch. Hier trifft man nicht auf steife Etikette, sondern auf eine Küche, die auf tolle Produkte setzt – präzise zubereitet, mit Freude serviert. Ohne Chichi, ohne Inszenierung – dafür mit Geschmack und Persönlichkeit. Einfach so, dass man gerne bleibt – und gerne wiederkommt.

Eine Brasserie für alle – Die Idee der KRasserie

KRasserie – der Name ist eine Wortschöpfung: „KR“ steht für Krefeld, „asserie“ für die Brasserie. Viele Krefelder sagen übrigens, dass sie ‚in die Verve‘ essen gehen – dabei ist die KRasserie genau genommen nur das Restaurant des Verves. Klassisch ist hier vieles – aber nichts im engeren Sinne. „Brasserie heißt für mich: Du bekommst tolle Produkte, mit Liebe gemacht – aber ohne das Drumherum, das viele überfordert“, erklärt Ingo mit Leidenschaft. „Die KRasserie ist für alle da. Das ist mir wichtig.“

Der Name Verve selbst kommt aus dem Französischen und bedeutet Schwung, Elan, Ausdruckskraft – und genau das beschreibt auch die Philosophie, die hinter dem ganzen Haus steht: lebendig, zugänglich, auf den Punkt.

Die Speisekarte wechselt alle zwei bis drei Monate, vier bis fünf Evergreens bleiben. Klassiker wie Hummersuppe oder Kalbscarpaccio treffen auf saisonale Gerichte – sorgfältig abgestimmt, geschmacklich pointiert und angenehm unprätentiös.





Im Frühling etwa stehen Ziegenkäseravioli mit Waldhonig auf Erbsen, Minze, Salbeibutter und Wildkräutersalat auf der Karte – ein Gericht, das Frische und Tiefe spielerisch vereint. Oder die geschmorte Poltinger Lammschulter mit Purple Curryjus und gratinierten Kartoffeln – kräftig, elegant und voller Aromen.

Perfekt vorbereitet – und doch überraschend: Die Prozessküche in der Verve

Auf den ersten Blick sieht man es nicht. Und doch ist sie einer der Gründe, warum in der KRasserie alles so reibungslos, konzentriert und gleichzeitig entspannt wirkt: die Prozessküche. Erst auf den zweiten oder dritten Blick fällt auf, dass etwas fehlt: die Herdplatten. Das Herzstück der klassischen Küche sucht man hier vergeblich. Und genau das macht sie so besonders: ein durchdachtes Konzept, das in der gehobenen Gastronomie in Deutschland noch eher selten zu finden ist. Und doch ist sie einer der Gründe, warum in der KRasserie alles so reibungslos, konzentriert und gleichzeitig entspannt wirkt: die Prozessküche.

Sie funktioniert nach dem Prinzip „Cook & Chill“ – einem Zubereiten in Phasen, bei dem die verschiedenen Bestandteile eines Gerichts nicht à la minute, also unmittelbar vor dem Servieren, vollständig zubereitet werden. Stattdessen geschieht dies gestaffelt und zeitlich entkoppelt. Die einzelnen Komponenten eines Gerichts werden vorproduziert, aromaschonend heruntergekühlt und später punktgenau vollendet. Für viele klingt das nach Systemgastronomie. Für Philip Rümmele ist es ein Qualitätsinstrument: „Wir sind kein Automatenrestaurant. Wir machen alles selbst – nur effizienter“, sagt er. Die Jus, die Fonds, die Saucen – alles wird klassisch zubereitet, oft stundenlang. Doch das fertige Gericht entsteht dann in einem ruhigeren Arbeitsfluss. Keine Hektik im Service, kein aufwendiges à la carte-Chaos. Dafür mehr Zeit für das Wesentliche: den Geschmack.

Der große Vorteil? Jeder Teller schmeckt so, wie er soll – auch wenn das Restaurant bis zum letzten Platz besetzt ist. Und das Team? Es kocht fokussiert statt im Dauerstress. „Ich habe weniger Stress und bessere Gerichte. Das ist für mich moderne Küche“, sagt Rümmele – und lächelt, als sei es das Selbstverständlichste der Welt.

Gastgeber mit Geschmack: Ingo Sperling, Sommelier & Gestalter

Ingo Sperling ist vieles: gelernter Hotelfachmann, ausgebildeter Sommelier, leidenschaftlicher Gastgeber – und ein Mensch, der Gastronomie als Begegnung versteht. Seine Karriere begann in der Spitzengastronomie. Im Margaux in Berlin, einem der renommiertesten Restaurants der Hauptstadt, war Qualität oberstes Gebot – jedes Detail zählte. Dort lernte Ingo, wie die präzise Abstimmung zwischen Küche und Service das Gasterlebnis auf ein neues Niveau hebt. Später, im Falco in Leipzig, einem Zwei-Sterne-Restaurant mit avantgardistischer Küche, verfeinerte er sein Gespür für Wein und entwickelte seine Leidenschaft für individuelle Beratung auf Augenhöhe. Später machte er sich selbstständig, beriet Gastronomiebetriebe



Fotocredits: verve5



und wurde schließlich Geschäftsführer der Elfrather Mühle in Krefeld. Die Idee eines eigenen Restaurants reifte lange – mit dem Verve wurde sie vor 5 Jahren Wirklichkeit. Hier konnte er umsetzen, was ihm wichtig ist: Gastgeber sein, aber ohne steife Etikette. „Ich begrüße unsere Gäste so, wie ich dich zu Hause begrüßen würde“, sagt er. Und das ist kein Lippenbekenntnis.

Seine zweite große Leidenschaft ist der Wein. Als ausgebildeter Sommelier kuratiert er persönlich die Weinkarte – mit klarem Blick auf Herkunft, Qualität und Geschmack. Statt auf Prestige-Etiketten setzt er auf Entdeckungen mit Charakter, auf Weine, die zur Stimmung und zu den Menschen am Tisch passen. Weinberatung ist für ihn ein Gespräch, kein Vortrag. Er hört zu, fragt nach, denkt sich in Vorlieben hinein. „Ich frage nicht: Was trinken Sie? Ich frage: Worauf haben Sie Lust? Was soll der Wein für Sie tun?“ – dieser Satz bringt seine Haltung auf den Punkt.

Atmosphäre der KRasserie? Zwischen Samtgeschichte und Geschmack!

Die KRasserie ist kein überinszenierter Designtempel, sondern ein Raum, der sofort einlädt. Klare Linien, durchdachte Farbpalette und bequeme Sitzmöbel schaffen eine Atmosphäre, die stilvoll und entspannt zugleich ist. Das Restaurant befindet sich im Erdgeschoss eines alten Industriegebäudes, das mit viel Feingefühl zu neuem Leben erweckt wurde – ein Ort mit Geschichte, der heute modern und offen wirkt, ohne seine Wurzeln zu verleugnen. Das Gebäude, in dem sich heute das Verve befindet, war einst Teil eines Industriekomplexes der Krefelder Textilindustrie – jener Epoche, die der Stadt den Beinamen „Samt- und Seidenstadt“ einbrachte. Statt Spindeln und Webstühlen bestimmen heute gute Gespräche, Wein und kulinarisches Handwerk die Szenerie – doch die industrielle Seele des Hauses ist spürbar geblieben.





Fotocredits: verve5



Fotocredits: verve5



Im Gastraum sitzt man auf bequemen Stühlen oder Bänken. Im vorderen Bereich laden hohe Tische mit gepolsterten Hockern zum Aperitif ein. Von dort fällt der Blick auf das offene Küchengeschehen – ein stiller Einblick in die konzentrierte Arbeit von Philip Rümmele und seinem Team, der neugierig macht.

Genuss mit Format - Events, Rooftopbar & Kitchen Club

Neben der KRasserie öffnet das Verve regelmäßig neue Genussräume – mal ungezwungen, mal intim, immer mit einem besonderen Twist. In den Sommermonaten wird zu Events wie zum zum RoofTop-AfterWORK geladen – ein stilvolles Come-together mit kühlen Drinks, entspannter Musik und lockerer Atmosphäre.

Und dann ist da noch der Kitchen Club: ein neues Format für etwa 16 Gäste. Er beginnt direkt in der Küche – mit Fragen, kleinen Kostproben und spannenden Einblicken mitten ins kulinarische Geschehen der Restaurantküche. Man schaut Philip und seinem Team bei der Zubereitung über die Schulter, erhält Einblicke in das Cook & Chill-Prinzip, probiert kleine Häppchen und bekommt Tipps zu Produkten, Rezepten und Techniken. Wer schon immer mal einem Spitzenkoch über die Schulter schauen wollte, ist hier genau richtig: Philip Rümmele öffnet seine kulinarische Schatzkiste, verrät Tricks, gibt Rezeptideen weiter und beantwortet jede Frage – egal ob Anfänger oder ambitionierter Hobbykoch.

Nach dem Auftakt in der Küche geht es zum Dinner in den Gästeraum. Serviert wird ein mehrgängiges, regionales und saisonales Überraschungsmenü, begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen. Die Atmosphäre ist persönlich, fast familiär. Man kommt ins Gespräch – mit den Tischnachbarn, dem Service, dem Gastgeber. Ursprünglich als monatliches Format an jedem ersten Donnerstag im Monat gestartet, ist der Kitchen Club inzwischen so gefragt, dass regelmäßig neue Termine angeboten werden – und ebenso schnell ausgebucht sind. Mein Tipp: Frühzeitig reservieren lohnt sich!

KRasserie & Verve
verve5.de

Adresse: Zur Feuerwache 5, 47805 Krefeld

Instagram: @verve5kr

Telefon: +49 2151 9360800

E-Mail: info@verve5.de