

# Mülheims gute Stube im Fachwerk

Im Ruhrgebiet finden sich immer noch kleine Flecken, an denen die großen Verkehrs- und Innovationsströme des Reviers vorbeirauschen. Gut so, denn das nach Mülheim eingemeindete Saarn, einst ein kleiner Markt- und Milchfleck umliegender Bauernschaften, hat sich eine ländliche frohe Stimmung bewahrt, in der Sinnesfreuden wachsen und gedeihen.

Das gilt zumindest für die Gourmandise. Die teilweise als Fußgängerzone eingerichtete Düsseldorfer Straße ist das eigentliche kulinarische Zentrum Mülheims. In der Verlängerung befindet sich Schmeling (köstliche Blutwurst mit Endivie, leckere Enten aus dem Ruhrtal). Herr Rösler (ehemals hochdekoriert mit Rösler's Auberge) hat hier ein Delikatessengeschäft errichtet. „Schneider Wibbel“ heißt ein gutes, bürgerliches Wirtshaus, das eine Mülheimer Traditionsfigur als Namenspatron sich erküsst, und gleich dane-

ben eben „Henzek's Restaurant“, das man nicht mehr missen mag: Das kleine, fast verwunschen wirkende und entkernte Fachwerkhaus erfreut mit einem kleinen Vorgarten, der zum Restaurant führt. Dies ist mit Jugendstilerinnerungen und biedermeierlichen Details geschmückt, der Gastraum atmet lebensfrohes Ambiente. Gekonnt ist Taubenblau als Leitfarbe der kleinen Idylle eingesetzt.

Die jungen Damen des Serviceteams strahlen Lebensfreude pur aus, agieren gekonnt und – das verwundert nicht, haben sie doch eine Ausbildung und erste Berufserfahrung in Häusern genossen, die allgemein zu den besten in Deutschland gezählt werden.

Peter Henzek leitet die Geschäfte in der Küche. Das Restaurant hat unter dem Wechsel in der Küchenleitung nicht gelitten. Der Kick „moderne Deftigkeit“, den auch schon Mario Kalweit beherrschte, wird bei Peter Henzek verstärkt in den Vor-



dergrund gestellt. Man probiere den „gefüllten Ochsenfleisch auf Bohnengemüse“ (DM 37,50) oder Entenklein, hier zu einem gebackenen „Ententatar im Strudelsäckchen“ (DM 38,50) verfeinert. Roastbeef „rosa“ wird mit einer kräftigen Remoulade und reschen Bratkartoffeln serviert, gebackene Fischfilets erhalten den Kick Deftigkeit wiederum durch einen „lauwarmen Salat von zweierlei Kartoffeln“. Eine „Spinatcremesuppe mit Wachtelei und Rote-Bete-Schaum“ (DM 14,00) zaubert nicht nur in ein Suppentäschen eine aufregende Trikolore, in ihr zeigt sich auch überzeugend, wie Küchenkunst unterschiedliche, teilweise deftige Aromen zu einem fein abgestimmten Insgesamt vereinen kann.

Peter Henzek arbeitete vor den Sprung in die Selbständigkeit u. a. in der Grevenbroicher Traube und der Ente vom Lehel. Da verwundern seine Ausflüge in die Grande cuisine nicht. Lobenswert das „Enteleberparfait im Traubenmantel“ (DM 20,00) und „Kalbsbries auf Gemüse vinaigrette“. Beide Gerichte zeigen deutlich den Kaufmannsschüler, das Bemühen und Können, die feinen Aromen des Hauptproduktes sinnvoll durch Zutaten, dort der Traubenmantel, hier die Gemüse vinaigrette, zu kontrastieren bzw. zu verstärken. Handwerklich und aromatisch gelungen wird man etwa den

„Strudel von Lachs und Rotzunge“ erleben – im Henzek's geht man neue Wege, paart bekannt Edles mit eher Ausgefallenem.

Kurz ein, zwei Worte zum Wein. Das kleine Team läßt sich bei der Weinauswahl von hochkarätigen Sommeliers helfen, etwa Jürgen Wegmann (Bühler Höhe) und Alfred Voigt (Résidence). Das führt jedoch nicht zu einer Weinkarte, die opulent die Prestigetropfen der Welt sammelt und anbietet, sondern zu einer überschaubaren Auswahl, die gute Winzer im Windschatten der Presse- und PR-Liebhaber präsentiert oder, auch nicht ganz unwichtig, z. T. die Bouteillen fast spottbillig anbietet. Erstklassige Markenchampagner für unter DM 60,00 oder DM 70,00, das trifft man nicht eben gerade häufig.

B. H. H.

#### Öffnungszeiten:

**freitags bis dienstags von 18:00 bis 22:30 Uhr**  
**mittwochs und donnerstags Ruhetag**

**Henzek's Restaurant**  
**Alt Saarn**  
**Düsseldorfer Straße 9**  
**45481 Mülheim**  
**Telefon 02 08/48 84 59**  
**Telefax 02 08/48 64 54**

**Kreditkarten:**  
**keine**

