Vom Traumschiff „Seecloud“ in den ehemaligen „Kellermanns Hof“ im Mülheimer Stadtteil Saarn: Peter Henzek

Im alten Heustadel wird heute bodenständig gekocht

G.H. **Mülheim**

Wenn Peter Henzek von Mülheim spricht, meint er Saarn, einen historischen Stadtteil mit kleiner, feiner Einkaufsmeile. Ein gemütlicher Vorort, der seinen ländlichen Charakter nicht verbergen will wie den „Kellermanns Hof“, ein Fachwerk-Gehöft aus dem Jahre 1756. Im ehemaligen Heulager bietet Peter Henzek heute beste Küche.

Der 30jährige Koch und Konditor und seine Frau Gabriele wagten vor zwei Jahren

● RESTAURANT DER WOCHE

den Sprung nach Mülheim-Saarn und damit in die Selbständigkeit. „Henzek's Restaurant“ hat den Charme alter Zeiten bewahrt. Fachwerk, Balken und Sprossenfenster sind geblieben, ein warmes Blau, gemütliche Nischen und schöne Dekorationen geben dem Raum eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Ein Blickfang ist Omas alter Herd, auf dem zu besonderen Anlässen immer mal wieder gekocht wird. Sonst präsentiert er eine Auswahl an Marmelade und Likör, die Henzek selbst gemacht hat.

Seine Küchenrichtung ist bodenständig, „natürlich“, spontan, seine Arbeit sieht er geprägt von der „Achtung vor den Rohstoffen“. Henzek: „Kreativität in der Küche bedeutet, daß man mit besten Rohstoffen arbeitet – und auch das Beste aus ihnen herausholt; alle Geschmacksnuancen müssen vorsichtig miteinander abgestimmt werden.“

Er nimmt es da sehr genau: Jedes Gericht, das seine Küche verläßt, hat Peter Henzek vorher noch einmal probiert.

Henzek kocht, was Jahreszeit und Markt gerade bieten. Wild, Fleisch und Geflügel bezieht er von Bauern aus der Region, auch das Gemüse kommt von heimischen Feldern. Derzeit komponiert er Speisen mit Kohl, Feldsalat und Kürbiskernen und Wildmenüs mit Entenbrust, Rösti und Rosenkohl.

Den sensiblen Umgang mit Produkten hat der gebürtigen Gelsenkirchener in den Küchen hochdekorierter Restaurants mit großen Namen gelernt. Dazu zählen das „Schloß Hugenpoet“ in Essen, die „Traube“ in Grevenbroich und auch die legendäre „Ente vom Lehel“ in Wiesbaden.

Auf der „Seecloud“, dem exclusivsten Vier-Mast-Segelschiff der Welt, verwöhnte Peter Henzek als Küchenchef eine anspruchsvolle Klientel, die für einen einwöchigen Segel-Törn im Pazifischen Ozean – Tahiti, Französisch-Polynesien, Fidji – 10 000 US-Dollar zahlte.

Wenn Henzek jetzt „Thunfisch mariniert“ oder andere Gerichte mit exotischem Touch anbietet, sind das Reminiszenzen an eine Traumreise, die den Zeitgeschmack treffen.

Sonst liebt der offene, freundliche Koch aus Leidenschaft das Bodenständige: Seine Menü-Karte hält er mit Bedacht klein. So bietet zum Beispiel „Rostbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensoße“ (24.50 Mark), „Entrecôte vom Black Angus mit Champagnersenfsoße, Bratkartoffeln und Salat“ (34 Mark) und „Pot auf feu von Edelfischen in Kerbelsoße“ (34 Mark). Die Vorspeisen – etwa „gebeizter Lachs mit Kartoffelplätzchen und Dillsenfsoße“ – gibt es „normal“ (16.50 Mark) oder auch

Peter Henzek kochte auch in der „Traube“

„groß“ (23.50 Mark).

Die Tageskarte enthält immer ein vegetarisches Menü, so etwa „Crêpes mit Waldpilzen“ oder „Gemüseauflauf mit Rote-Beete-Sauce“ (je 22 Mark), und ein „Überraschungsmenü“, komponiert aus marktfrischen Zutaten des Tages.

Auf den Tisch bringt alles gekonnt, freundlich und mit fachkundigen Kommentaren Ehefrau Gabriele, die früher in der hochdekorierten „Résidence“ in Essen-Kettwig servierte.

Zum individuellen Speisenangebot gehören passende Weine. Auf der Karte stehen die schönsten Tropfen aus deutschen und ausländischen Anbaugebieten. Peter und Gabriele Henzek pflegen freundschaftliche Kontakte mit Sommelier-Kollegen und Winzern vor Ort: „Wir wissen, was wir kaufen.“

Das honorieren die (Stamm)-Gäste. Erst kürzlich wurde das Restaurant in den Gourmet-Führer Gault Millau aufgenommen. Das nimmt Peter Henzek gelassen hin. Wichtiger ist ihm das Ansehen seines Berufsstandes und der Kunst des Kochens in der Öffentlichkeit: „Gut essen und trinken“, erklärt er, „sollte als Teil eines Kulturgutes empfunden werden – auch bei uns in Deutschland.“

Henzek's Restaurant, Düsseldorfer Str. 9, 45481 Mülheim, Tel. 0208/48 84 59; sonntags bis mittwochs 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22.30 Uhr. Freitags und samstags ab 18 Uhr; Donnerstag Ruhetag.

GISELA HANNIG (2)

Kellermanns Hof hieß das Fachwerkgebäude im Mülheimer Stadtteil Saarn einst. Das Ehepaar Peter und Gabriele Henzek richtete hier ein kleines Restaurant ein – „Henzek's“ eben

WAMS 11.12.94.