

Guisepppe Vecchio vor seinem Familien-Kühlschrank. Manchmal lagern hier auch deftige Spezialitäten der deutschen Küche. Doch Tomatensauce und Gnocchi dürfen nie fehlen. NRZ-Foto: Tretschoks

Ein großes Glas Schoko-Aufstrich

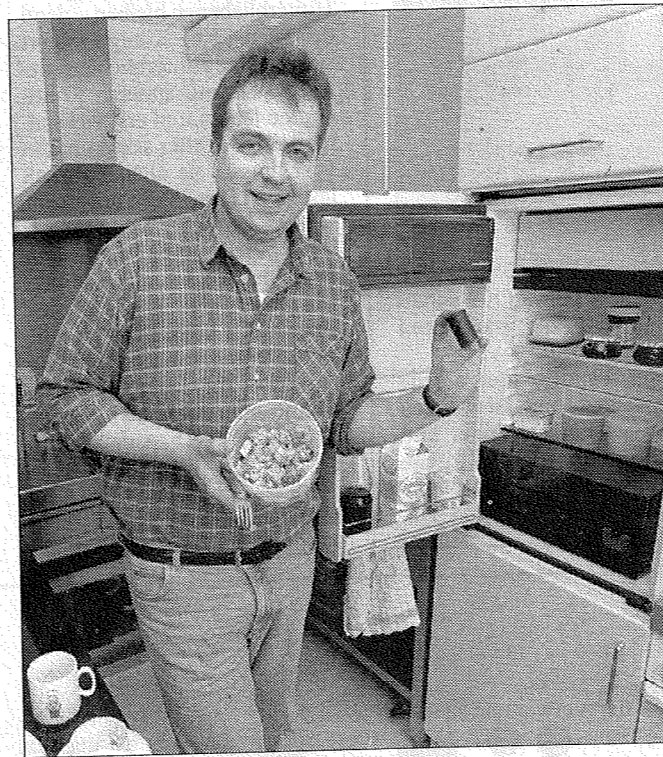
Koch-Künstler Peter Henzek

In Peter Henzeks Küche zählt nur die Qualität, privat genauso wie in seinem kleinen Restaurant „Henzek's“ in Alt-Saarn. Seit sieben Jahren treffen sich dort die Gourmets aus Mülheim und Umgebung – und die, die es werden wollen. Denn in seiner Kochschule weicht der 37-Jährige alle Lernbegierigen in die Künste der feinen regionalen Küche ein.

Seine Laufbahn begann eigentlich auf der süßen Seite, als Konditor. Im Schloß Huguenpoet folgte dann die Ausbildung zum Koch. Für Peter Henzek eine Berufung. Er liebt die ideenreiche Küche, kreiert fast täglich neue Gerichte. „Ich folge

meinem eigenen Geschmack“, so sein Credo. „An heißen Tagen steht zum Beispiel Mozarella Strudel mit Tomateneis auf der Karte.“ – Oder auch „Tigerenten Raviolo“, schwarze und gelbe Nudeln mit Seeteufel, denn: Einfallslose Speisen kommen weder in sein Lokal, noch auf seinen Tisch daheim.

„Ich bereite im Restaurant oft das Essen für zu Hause vor, wie jetzt zum Beispiel einen Salat aus blauen und weißen Kartoffeln“, schwärmt Peter Henzek. „So weiß ich schließlich, was 'drin' ist.“ Nur eine Stunde lässt sich in seinem spartanisch gefüllten Kühlschrank entdecken: Ein großes Glas Nutella.



Peter Henzek zu Hause: Delikates aus der Restaurantküche und Foto-Filme bleiben in seinem Eisschranktauf frisch. Foto: K.W.

Blick ins ★★★ Fach

Meister-Köchen in den heimischen Kühlschrank geschaut

Von ANNETTE KIEHL

Sie sind drei von Mülheims Koch-Künstlern: Carsten Dorhs, Peter Henzek und Guisepppe Vecchio. In ihren Restaurants wird die feine und kreative Küche gepflegt. Aus edlen Zutaten zaubern sie köstliche Spezialitäten. Hummerkrabben oder gebratene Wachteln sind für sie Alltag – und ihren Gästen einiges wert. Das allerheiligste ihrer Gourmet-Lokale sind die XXL-Kühlschränke, stets gefüllt mit erlesenen Schlemmereien.

Die NRZ wollte aber einmal wissen: Wie sieht's bei den Starköchen in der heimischen Küche aus? Bleiben sie auch dort den Feinschmecker-Menüs treu oder kommt nur Tiefkühl-Pizza auf den Tisch? Für uns haben die Mülheimer Meisterköche ihren privaten Kühlschrank geöffnet.



Exotisches ist Carsten Dorhs Geschmack. Pina-Colada und Kokoscreme stammen von einem Trip nach Übersee. Foto: Dorau

Manchmal auch Tiefkühl-Pizza

TV-Koch Carsten Dohrs

Carsten Dorhs ist der wohl rasanteste Koch der Stadt. Innerhalb weniger Minuten zaubert er bei der „schnellsten-Koch-Show der Welt“, dem Vox Kochduell, kulinarische Kreationen vor der Fernsehkamera. In seiner TV-freien Zeit führt er eine Kochschule und arbeitet als Food-Stylist. Vor allem für seine ausgefallenen Rezeptideen rund um die Kartoffel ist das Multi-Talent bekannt – eigentlich ein Zufall. „In meinen ersten zehn Kochduell-Sendungen waren immer Kartoffeln auf der Zutatenliste“, berichtet er. „So musste ich ständig neue Rezepte entwickeln.“ In seinem Kühlschrank zu Hause ist von

den Knollen aber keine Spur. Bunte Pina-Colada und Kokoscreme-Dosen warten auf den Einsatz in Dorhs' top-ausgestatteter Küche. Dort kocht der blonde Sunnyboy mit Vorliebe asiatische und mediterrane Speisen. Hauptsache frisch und knackig. „Ich möchte die Zutaten schmecken können und spiele gern mit Gewürzen“, erzählt Dorhs. Sein Handwerk lernte der gebürtige Hesse in den besten Restaurants Deutschlands – und auf hoher See als Küchenchef des Segelschiffes „Sea Cloud“. Doch trotz des geschulten Gaumens: Manchmal landen auch Tiefkühl-Pizzen auf seinem Teller.