

Schule mit Sternekoch

Peter Henzek hat in Saarn an der Düsseldorfer Straße sein Restaurant aufgegeben und eröffnet im September am Dickswall 14. Dort will der 40-jährige allerdings ausschließlich Kochkurse und Menüabende anbieten. Regelmäßig werden ihn renommierte Sterneköche unterstützen. Unter den Gästen ist beispielsweise der Zwei-Sterne-Koch Henry Bach von der Essener Residence, die vom Kochduell Sommelière Christina Fischer, die bereits in Saarn schon Weinseminare gehalten hat. Ebenfalls verpflichtet hat er Herbert Langendorf, der in den 70er Jahren als Küchenchef der legendären Wiesbadener „Ente von Lehl“ von Hans-Peter Wodarz deutsche Kochgeschichte geschrieben hat. Neben den renommierten Köchen werden auch Themenabende etwa zu Wild oder Hummer angeboten.

Nach elf Jahren in Saarn und 2850 Topfgucker-Abenden war die Küche in dem alten Fachwerkhaus dringend renovierungsbedürftig. 60 000 € wollte Henzek nicht mehr reinstecken, da die Räume nicht optimal sind. Am Dickswall soll es auf 140 Quadratmetern gar keine Trennung zwischen Küche und Essbereich geben, damit die Teilnehmer alles hautnah miterleben können. Voraussichtlich im nächsten Jahr will Henzek wieder ein à la Carte Restaurant eröffnen, dann aber an anderer Stelle. (stt)