

Die Fahne mit dem herzlichen Koch wehte am Ausflugsdampfer der Weißen Flotte. Und drinnen dampften die Köstlichkeiten auf dem Büfett: Zu einer kulinarischen Reise auf der Ruhr hatte Peter Henzek geladen und rund 40 Gäste ließen sich die Tour an einem lauen Sommerabend schmecken. Die Schifffahrt ging durch den Nordhafen bis nach Oberhausen-Lirich, dann nach Duisburg und wieder zurück zum Wasserbahnhof. Vorbei an Malzsilos, Schrottplätzen, Jachten, weidenden Schafen und Anglern in der Abendsonne.

Henzek, Leiter der Kochschule Ruhrgebiet und Gastronom im Schloß Broich, und

das Team servierten einen runden Abend: Vom Begrüßungs-Crémant und Amuse-Gueule über ausgewählte Vorspeisen und Hauptgerichte bis zu Dessert-Variationen. Aus dem in den Ruhrauen gesammelten Holunder hatte Henzek ein zartes Holunderdressing angerührt, das den blau-weißen Kartoffelsalat anmachte. Es gab Carpaccio vom schwäbisch-hällischen Spanferkel in weißem Balsamico, feinen Fischsalat, kräftige Kalbslaspagne, pikantes Schwarzfederhuhn mit Pfifferlingen und cremige Tortellini mit Räucherlachs. Einen berausenden Digestif kredenzte die Natur: Ein voller Mond hing bei der Rückfahrt dick und gelb wie



Peter Henzek hat was Schönes angerichtet: Mit essbaren Blüten dekorierte er seinen feinen Fischsalat.

Foto: Udo Milbret

ein Eidotter über de von Mülheim. An de haften Abend hatte a Heubes seinen An Düsseldorf Zau der bei der Vorents der Deutschen Mei ten der Zauberkunst ersten Platz in der S medy landete, zog sein Publikum in E Tricks, Gags und ch Schnauze.

Die Karten kosten Weine, Fahrt und F 69,50 €. Die nächste Schifffahrt: 9. S 18 Uhr, Wasserbahn meldung: ☎ 488459.

ONLINE gibt's eine B rie auf DerWesten.de/