

Gastronomie

Küchenmeister im Klärwerk

27.06.2013 | 17:53 Uhr



Ernst Scherrer baute das Restaurant im Bernepark auf und übergab jetzt den Rührbesen an Johannes Lensing (re.).

Foto: Birgit Schweizer

Von Buer nach Bottrop sind es kaum mehr als 20 Kilometer. Johannes Lensing aus Bülse hat einen kleinen Umweg eingeschlagen. Nach Stationen in London, Bochum, Marl und Ludwigshafen sowie einem Trip auf der MS Europa ist der Koch vor wenigen Tagen ausgerechnet in Ebel angekommen. Der vielfach benachteiligte Stadtteil der Nachbarstadt, eingeklemmt zwischen Emscher und Kanal, Autobahn und Eisenbahn, verfügt seit drei Jahren über eine besondere Gastronomie. Während Johannes Lensing als Betriebsleiter des Bernepark-Restaurants sich um Küche, Speisekarte und Zubereitung kümmert, sorgt dort die Gafög für die Eingliederung von Langzeitarbeitslosen in den Arbeitsmarkt. Doch die Gäste kommen in erster Linie wegen des ungewöhnlichen Umfelds nach Ebel: Das, was heute Restaurant ist, war früher der Maschinenraum eines Klärwerks.

„Ein Industriedenkmal mit Gastronomie“, schwärmt der 49-jährige Bueraner von seinem neuen Arbeitsplatz. Er hat Anfang des Monats übernommen, was sein Vorgänger Ernst Scherrer dort aufgebaut hatte. Westfälische (Ruhrgebiets-) Küche will Lensing dort anbieten, erschwinglich, bodenständig, vor allem aber: leichter.

Leichte Ruhrgebietsküche

Himmel und Erde, Schlabberkappes, Rinderroulade oder Buchweizenpfannkuchen sollen schmecken, aber nicht schwer im Magen liegen. Das schätzen vor allem die Radfahrer, die einen großen Teil des Publikums ausmachen. Denn das Restaurant am Ufer des Emscher-Zuflusses Berne liegt direkt am Emscherpark-Radweg. Autofahrer müssen da schon etwas mehr Obacht geben, wie Lensing aus eigener Erfahrung weiß: „Das Navigationsgerät hat gesagt: Sie haben Ihr Ziel erreicht. Und ich bin trotzdem dran vorbei gefahren.“

Johannes Lensing ist ein buersches Urgestein. Er ist in Buer aufgewachsen, zur Schule gegangen und hat im Hotel Monopol seine Lehre als Koch begonnen, bevor er sich beruflich auf Wanderschaft begab.

Zurück gekehrt in die Heimat, leitet er die kleine Küchen-Brigade, die aus zwei Köchen und vier Mitarbeitern besteht, die sich in Eingliederungsmaßnahmen befinden. Hinzu kommt der Service-Bereich mit weiteren vier Mitarbeitern. Darüber hinaus ist Lensing im Prüfungsausschuss für Köche tätig.

Johannes Lensing hat sich zum Ziel gesetzt, im Bernepark die Gasthof-Küche auszubauen, mit frischen, handwerklich zubereiteten Produkten: „Eine Küche, die ihren Preis wert ist und die es so woanders nicht gibt, auch zu Hause nicht mehr.“

Von Wolfgang Laufs