Das Team des BerneParks möchte seine Gäste in dem historischen Gebäude mit regionalen Spezialitäten verwöhnen. Foto: Tomczek

Kulinarisches und Kultur

BernePark verwöhnt mit Restaurant im Maschinenhaus

Wo einst Wasser in zwei kreisrunden Becken gefiltert wurde, ist ein versunkener, märchenhafter Garten entstanden. Und mittendrin, im ehe- maligen Maschinenhaus, erleben die Gäste eine Gastronomie, die ihresgleichen sucht." Im Restaurant im Maschinenhaus haben Johannes Lensing, Julia Reick & Frank Rabbe die neue Ruhrpott-Küche ausgerufen. Mit frischen Produkten und verrückten Kreationen wollen sie das ganze Jahr ihre Gäste verwöhnen.

Das „Restaurant im Maschinenhaus" legt großen Wert auf eine moderne deutsche Küche mit frischen saisonalen Produkten aus der Region direkt vom Erzeuger. Ob Mittagessen am Sonntag und an Sonn- und Feiertagen, Abendessen - auch als Maschinenhausmenue - Familienfeiern, Hochzeiten, Weihnachtsessen oder Geburtstagsfeiern, ob Firmenevents oder Tagungen - für jeden Anlass bietet das Team ausgefallene Räumlichkeiten und einen erstklassigen Service. Kaum bricht die Dunkelheit an, lassen die Lichtinstallationen des Künstlers Mischa Kuball die ehemaligen Klärbecken in völlig neuem, faszinierendem Glanz erstrahlen: Wie eine Welle umläuft das Licht die Ränder der Becken. Aus dem Restaurant erschließen sich imposante Blicke auf die Lichtkunst. Komplettiert wird das vielseitige Angebot rund um das „Restaurant im Maschinenhaus" durch Ausstellungen, Informationen zum Umbau des Emscher-Systems und zur Geschichte der Anlage.

Geöffnet hat das Maschinenhaus jetzt in der kalten Jahreshälfte von Mittwoch bis Samstag von 15 bis 23 Uhr sowie sonntags und feiertags von 11 bis 18 Uhr. Der Bistrogarten hat bei trockenem Wetter von 13 bis 21 Uhr geöffnet, sonntags von 11 bis 22 Uhr. Ab dem 1. April hat das Restaurant die ganze Woche über geöffnet (15 - 23 Uhr), sonntags dabei von 11 bis 22 Uhr. Reservierungen können unter Tel: 37 54 840 vorgenommen werden. Mehr Infos im Internet unter www.bernepark.de.