

Gastro-Auszeichnung für die „Mausefalle“ in der Altstadt



Küchenchef Hendrik Peek („Mausefalle“) freut sich über die Auszeichnung, die ihm Elsbeth Trzaska von der regionalen Slow-Food-Gruppe überreicht. (Foto: Christoph Wojtyczka, Mülheim)

Mülheim. Der aktuelle Slow Food-Gastrofürer erwähnt als einziges Mülheimer Restaurant das Lokal auf dem Kirchenhügel. Slow Food hat hier 50 bis 60 Mitglieder.

Das Mülheimer Restaurant „Mausefalle“ in der Altstadt wird erstmals im neuen Slow Food-Genussführer lobend erwähnt: Als erstes Mülheimer Restaurant überhaupt. Hendrik Peek, der junge Küchenchef auf dem Kirchenhügel, freut sich über diese Auszeichnung ganz besonders: „Das zeigt die Wertschätzung für das, was man tut“, so der 31-Jährige. Andere Gastrofürer, die nur die Küchenleistung bewerteten, erwähnten ja nicht, dass man sein Gemüse selbst anbaue, dass der große Kräutergarten an Mauer der Petrikirche die Küche täglich frisch versorge, sagt er. Seit 2013 kocht Peek, der zuvor im Restaurant auf Schloss Hugenpoet in Essen-Kettwig beschäftigt war, in dem über 400 Jahre alten Fachwerkhaus an der Bogenstraße.

Es hat nicht lange gedauert, bis Slow Food auf seine regionale und saisonale Küche aufmerksam wurde. „Brot, Laugengebäck, Suppen, Klöße, Saucen, Eis, Sorbets und auch Liköre – alles ist selbst gemacht“, lobt der Gastrofürer. „Dabei orientiert sich Peek an Gerichten aus dem Ruhrgebiet“, so das Buch weiter und erwähnt etwa „Himmel und Ääd mit Panhas“ oder Stielmusgerichte.

„Wir achten auf saubere, fair kalkulierte Lebensmittel, auf regionale Rezepte – diese Kriterien erfüllt Herr Peek“, betont Elsbeth Trzaska, Sprecherin der regionalen Slow-Food-Gruppe. Herkunft und Qualität der Lebensmittel beschäftigen in Zeiten der industriellen Nahrungsmittelproduktion immer mehr Menschen – die Slow Food-Bewegung setzt sich als Verein schon über 20 Jahre für eine nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens ein. Die örtliche Gruppe, das Slow Food Convivium Mülheim/Essen/Oberhausen, hat heute rund 180 Mitglieder. Etwa 50 bis 60 Mülheimer sind darunter, berichtet Manfred Weniger, der die Gruppe vor sechs Jahren im Kulturhauptstadtjahr mit seiner Frau Karla gegründet hat. Hanne Wortberg gehört zu den aktiven Mitgliedern, die sich einmal im Monat mit anderen Slow Foodlern in Essen treffen. „Mich hat die Massentierhaltung gestört“, erklärt die Mülheimerin ihre Motivation. Die Milchpreisentwicklung, Abkommen wie CETA oder TTIP sind Themen beim Slow Food-Treffen. Aber auch das Erntedankfest wird bedacht: Wann welches Lebensmittel gerade Saison hat – Slow Foodler wissen das. Und auch, wo man sie am besten bekommt: „Das ist ja einfach, wenn man sich als Gruppe zusammenschließt“, erklärt Hanne Wortberg. „Wir stellen gerade Einkaufsführer zusammen.“

Frische Erdbeeren im Oktober stehen da sicher nicht drin. Regionale Erzeugnisse kommen in der „Mausefalle“ auf den Tisch. Hendrik Peek zählt auf, was gerade auf seinem 100 qm

großen Gemüseacker wächst: „Kürbis, Patisson-Kürbis, Möhrchen, Topinambur, Zucchini, Zwiebeln, Kohl.“ Der hohe Beifuß-Busch auf dem Kirchenhügel wird noch schrumpfen, wenn im November wieder die Martinsgans-Saison beginnt.

Ehrenamtliche Tester auch aus Mülheim

Für den neuen Slow Food-Genussführer 2017/18 waren bundesweit rund 500 ehrenamtliche Tester unterwegs. Auch die Mitglieder der Slow Food-Gruppe Essen/Mülheim besuchten Restaurants in Essen, Mülheim und Oberhausen. Aus Essen haben es die Restaurants „Rotisserie du Sommelier“, „Schnitzlers“ und „Kochschule lecker werden“ in den aktuellen Gastroführer geschafft. Der Slow Food-Genussführer (Deutschland 2017/18) ist in dritter Auflage erschienen und enthält auf 608 Seiten über 500 Restaurantempfehlungen bundesweit. Er kostet 24,95 € und ist auch als E-Book erhältlich.

Bettina Kutzner