

Warum die Mausefalle in Mülheim im Genussführer steht

Astrid Kordak



Reinhard Löbber (l.), Silke Wernicke und Hanne Wertberg (r.) überreichten eine Urkunde des Vereins Slow Food an Restaurantbesitzer Hendrik Peek (2.v.l.). Er führt das Traditionshaus Mausefalle in Mülheim, das nun im „Slow Food Genussführer Deutschland“ aufgelistet ist. Foto: Martin Möller / FUNKE Foto Services

MÜLHEIM. Gastronom Hendrik Peek vom Mülheimer Restaurant Mausefalle wurde mit der „Slow Food“-Auszeichnung gewürdigt und in die Chef Alliance aufgenommen.

Hendrik Peek setzt in seinem Mülheimer Restaurant Mausefalle seit nunmehr fünf Jahren konsequent die Slow-Food-Idee um, indem er in einem einladenden Ambiente mit gutem Service für den uneingeschränkten Genuss seiner traditionellen Gerichte aus dem Ruhrpott sorgt. Alle Speisen stammen aus eigener Herstellung. „Was wir nicht selber machen, bieten wir nicht an“, sagt Hendrik Peek, der die Mausefalle seit 2013 betreibt. Ob Brot, Suppen, Eis oder Sorbet, sogar der Likör ist hausgemacht.

Die Idee des Slow Food (engl: slow: langsam, Food: Essen) entstand 1986 in Italien, als eine McDonald's-Filiale an der Piazza Navona in Rom eröffnete und der italienische Publizist und Soziologe Carlo Petrini ein öffentliches Protest-Essen mit traditionellen italienischen Speisen an der Spanischen Treppe in Rom organisierte. Petrini sorgte damit für Furore und prägte die neue Esskultur Slow Food, die für genussvolles, bewusstes und regionales Essen steht im absichtlichen Gegensatz zu Fast Food, dem schnellen Essen.

Lebensmittel, die in der Mausefalle auf den Teller kommen, teils aus eigenem Anbau

Um als Slow Food anerkannt zu werden, muss eine gastronomische Küche den Ansprüchen „gut, sauber und fair“ entsprechen. So lauten die prägnanten Maßstäbe der Slow Food Philosophie: Eine traditionell orientierte Küche mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln, die gerecht für Erzeuger und alle Gastronomie-Mitarbeiter und ohne Zusätze, Aromastoffe oder Geschmacksverstärker, also gesund und nachhaltig zubereitet wird.

Die vom Mülheimer Gastronom Hendrik Peek verwendeten Lebensmittel stammen zum Teil aus eigenem Anbau, vom Acker mit alten und seltenen Kartoffel- und Bohnensorten, und von Kräuterbeeten auf der Restaurant-Terrasse.

Mülheimer Mausefalle im Slow Food Genussführer Deutschland gelistet

Weitere Nahrungsmittel bezieht er über Lieferanten aus der Umgebung. Für frische Wildgerichte sorgt ein Mülheimer Jäger, der die erlegten Tiere aus dem Westerwald direkt an Peek liefert, der sie selbst zerlegt. „Vom Kopf bis zu den Knochen, wir verwenden alles, was in der Küche verarbeitet werden kann“, versichert Hendrik Peek und freut sich auf zwei angekündigte Rehe.

Seit Sonntag besitzt Hendrik Peek die Urkunde von Slow Food Deutschland, ist die Mausefalle im Slow Food Genussführer Deutschland gelistet, der bislang coronabedingt nur als App vorliegt und für dessen Aktualität und Gültigkeit ehrenamtliche Tester mit langfristigen und fortwährenden Testungen sorgen. Das weltweite Slow Food Logo ist übrigens die Weinbergschnecke: verständliches Symbol für Langsamkeit und damit für lang andauernden Genuss.