

Aus der Genussführergruppe-Testgruppe „Hendrik Peek – neues Mitglied der Chef Alliance“

Hendrik Peek, der von uns hoch geschätzte Inhaber und Koch des Restaurants „**Mausefalle**“ in Mülheim an der Ruhr, ist von Slow Food als Mitglied der Chef Alliance aufgenommen worden.

Was ist eigentlich die Chef Alliance, und wie verwirklicht Hendrik Peek deren Ziele bei seinem Kochen?

Die Chef Alliance und ihre Ziele

„Echtes Essen soll das sein, was uns mit anderen Menschen verbindet. Was die Chef Alliance mit "echt" meint, ist ganz einfach: Dass man selber kocht. Mit dem was wächst, mit dem was auch bezahlbar ist, mit Produkten von hier, die auch unsere Urgroßmutter als Lebensmittel erkannt hätte. Jeden Tag neu. Das ist gut, sauber und fair.“¹ Die Mitglieder der Chef Alliance – stets Einzelpersonen und nicht Unternehmen – sind Teil eines großen internationalen Netzwerks, das die Grundsätze von Slow Food in seinen Küchen lebt. Sie

- arbeiten hauptsächlich mit regionalen und saisonalen Produkten
- kaufen diese Produkte möglichst von Kleinproduzenten
- verwenden deutsche Archepassagiere und Presidi nach Vorkommen und Verfügbarkeit
- vermeiden Lebensmittelverschwendung
- entscheiden sich für „nachhaltig“ und „artgerecht“
- informieren ihre Gäste umfassend über die Produkte und deren Erzeuger
- sind aktive Mitglieder in der Chef Alliance und von Slow Food Deutschland.

In Deutschland gehören etwa 65 Köche zu diesem Netzwerk. Davon sind vier in Nordrhein-Westfalen ansässig. Uns vom Convivium Essen/Mülheim/Oberhausen erfüllt es mit großer Freude und Anerkennung, dass nunmehr zwei Mitglieder der Chef Alliance zu unserem Convivium gehören: Patrick Jabs („lecker werden“ in Essen) und neuerdings Hendrik Peek („Mausefalle“ in Mülheim).

Hendrik Peeks Konzept für nachhaltiges Kochen und Bewahrung der regionalen Kochkultur

„Was wir nicht selber machen, bieten wir nicht an“ – unter diesem Motto praktiziert Hendrik Peek in seinem Restaurant schon seit Jahren die Grundsätze von Slow Food.

So wird das Westerwälder Wild von Hendrik Peek selbst aus der Decke geschlagen, zerwirkt und den verschiedenen Verwendungen zugeführt – Kurzbratstücke, Schmorfleisch, Pfeffer bis hin zur selbsthergestellten Bratwurst.

Die Grundsätze von Nachhaltigkeit und Regionalität gelten sinngemäß auch für den Umgang mit Fisch und Rindfleisch. Hinzu kommt der eigene Anbau von verschiedenen Sorten Kartoffeln und Gemüse (Eigenanbau auf 700 m² Fläche; einschließlich seltener Sorten auch aus der „Arche des Geschmacks“), Beerenobst, Kräutern ... mit der Folge, dass Hendrik Peek in der Lage ist, z. B. Klöße und Kroketten, Band- und Schupfnudeln, Pommes frites, Sauerteig, Brot und Speiseeis selbst herzustellen. Selbst die Blumen für die Tischdekoration stammen aus eigenem Anbau.

Das Restaurant „Mausefalle“ wird von einem heimeligen vielstöckigen Fachwerkhaus (aus dem Jahre 1554!) inmitten der Mülheimer Altstadt beherbergt. Nach behutsamer Restaurierung vor einigen Jahren sind nun auch Erhaltung und Nutzung des denkmalgeschützten Gebäudes ein bedeutsamer Beitrag zur regionalen Kultur, der sich Hendrik Peek verpflichtet fühlt.

Moderne Ruhrgebietsküche, uriges Ambiente, eigener Garten: Wir freuen uns auf weitere genussvolle Stunden in der Mausefalle und **beglückwünschen Hendrik Peek zu seiner Aufnahme in die Chef Alliance!**

Für die Genussführer-Testgruppe E/MH/OB

Dr. Reinhard Löbber, Silke Wernicke

¹ https://www.slowfood.de/was-wir-tun/slow_food_chef_alliance

² <https://mausefallemuelheim.de/slow-food-e-v-und-was-wir-tun>