

# Peter Berkelmann

## „Gastro-Oscar“ für Loemühle

**1.** Hat Sie die hohe Bewertung Ihrer Küche durch das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ positiv überrascht oder betrachten Sie eine solche Auszeichnung schlicht als angemessene Würdigung? Sie hat mich schon angenehm überrascht, weil wir ja erst seit einem Jahr am Start sind. Dass ich Johannes Lensing für die Küchenleitung eingekauft habe, hat sich auf jeden Fall gelohnt. Wir sehen es ja: Unsere Gäste sind zufrieden. Das liegt bestimmt daran, dass Johannes wirklich alles selbst macht, jede Sauce, jeden Fond, und er nur frische Zutaten verwendet. Es gibt bei uns keine Convenience-Produkte\*.

**2.** Mit Johannes Lensing haben Sie einen der Spitzenköche aus dem Revier verpflichtet - wie wirkt sich das auf das kulinarische Konzept aus: Gibt's auch Sauerbraten und Reibekuchen statt Hummer und Kaviar?

Wir wollen die Westfälische mit der Gehobenen Küche verbinden. Es gibt beispielsweise Zander mit Blutwurst auf der Karte, das wird sehr gut angenommen. Bald werden wir Panhas anbieten. Hummer und Kaviar werden wir auch servieren, mit der Westfälischen Küche kombiniert. Uns ist aber grundsätzlich wichtig, dass unsere Küche für den Geldbeutel unserer Gäste erschwinglich bleibt, denn wir möchten, dass Sparziergänger einfach reinkommen und auch Schnitzel auf der Karte finden.

**3.** Wie ist Ihre persönliche Bilanz nach einem Jahr als Chef von Loemühle: Ist es



Peter Berkelmann hat vor einem Jahr in Marl das Hotel-Restaurant Loemühle übernommen. F: ST

ein Erfolg, wo sehen Sie noch „Baustellen“?

Ich habe die Loemühle vor einem Jahr übernommen, nachdem sie neun Monate lang geschlossen war und der Ruf gelitten hatte. Ich habe bei null Umsatz angefangen, und deshalb sehe ich mein erstes Jahr unterm Strich als großen Erfolg an. Die Verpflichtung von Johannes Lensing war richtig. Wir werden von den Gästen angenommen. Es geht gut voran. Im Oktober weihen wir unseren neuen Ballsaal ein, dann haben wir noch mehr Kapazitäten, nämlich einen schönen Raum für 100 Personen zusätzlich.

Mit Peter Berkelmann sprach Kerstin Halstenbach.

\* Unter Convenience-Produkten versteht man „schnelle Helfer“ in der Küche, beispielsweise Fertigsaucen (zum Anrühren oder aus dem Tetra-Pack), Konserven-Suppen, Tiefkühlgerichte, Dessert-Produkte. In der „feinen“ Küche sind sie verpönt.