

Johannes Lensing ist neuer Küchenchef in Marl

Veröffentlicht am
14.04.2009

Weitere Artikel vom 14.04.2009
bisher keine Kommentare
Jetzt Kommentar schreiben



Vor der Loemühle: Der neue erste Mann Johannes Lensing und Inhaber Peter Berkelmann

MARL. Der gebürtige Gelsenkirchener Johannes Lensing, zuletzt Küchenchef in der Stadtpark Gastronomie in Bochum, stellt sich neuen Herausforderungen: Seit Anfang April kocht der 45-jährige als Küchenchef im traditionsreichen Hotel-Restaurant Loemühle in Marl. Inhaber Peter Berkelmann will mit dem Koch als „kulinarische Speerspitze des Reviers“ (Pressezitat) für sein historisches Haus glänzen.

Als Ruhrgebietler und Mitglied des „FC Ruhrgebiet“, einer Kochvereinigung von 21 Spitzenköchen, ist Johannes Lensing bemüht, die neue Ruhrgebietsküche kreativ und innovativ umzusetzen. In der historischen Loemühle will er auf der Basis der rheinischen und westfälischen Tradition kochen. Als Peter Berkelmann vor gut

einem halben Jahr die Loemühle übernahm, war er sich der an ihn gestellten hohen Erwartungen bewusst. Er verpflichtete deshalb den TV-Koch Johannes Lensing, um sich weiteren Herausforderungen zu stellen. Das kulinarische Programm wird derzeit durchdacht und bearbeitet und beinhaltet auch Kochkurse, Küchenevents und vieles mehr. „Ihn als kreativen Küchenmeister in meinem Haus zu wissen bedeutet einen Heimsieg für die Revierküche, aber auch für die Loemühle und ihr Fortbestehen“, betont Peter Berkelmann.

AHGZ.de Umfrage

Was servieren Sie Ihren kleinen Gästen?

Wir bieten eine spezielle Kinderkarte mit allem, was die Kids lieben. Die Kleinen essen bei uns wie die Großen: Von jedem Gericht gibt's eine kleine Portion. Kinderteller gibt es bei uns nicht. Aber wir bieten Pommes mit Ketchup. Kinder kriegen bei uns keine Extrawurst!

Zwischenergebnis ansehen