



# Ambiente küssst Gaumen

BernePark im Juni unter neuer gastronomischer Führung

Der Winterschlaf hat in diesem Jahr etwas länger gedauert. Doch in den vergangenen Wochen erwachte der BernePark zu frühlingshaftem Leben.

Die Landschafts- und Gartenbauer haben auf dem Gelände der ehemaligen, und seinerzeit unzugänglichen Kläranlage alle Hände voll zu tun.

len Stationen kehrt er zurück ins Ruhrgebiet. Zwei Dinge reizen den Koch und Küchenmeister besonders. „Zum einen ist es das besondere Ambiente. Ich finde es großartig, die alten Industriestätten so zu erhalten.“

Zudem ist er überzeugt vom Konzept des Betreibers, der Arbeitsförderungsgesellschaft GAFÖG. „Warum sollte man einen Menschen nur deshalb nicht ein-



Im Rahmen der Emscherkunst 2010 wurde der Park für die Bevölkerung geöffnet. Viele Radfahrer und Wanderer legen gern eine Rast in der ungewöhnlichen Umgebung ein. „Wir liegen ja direkt am Emscherradweg“, erklärt Johannes Lensing. „Unser Restaurant lädt bei kühlen Getränken und leckeren Gerichten zum Verweilen ein.“

Der gebürtige Gelsenkirchener - „eigentlich muss ich ja sagen Bueraner“, lacht. Der erfahrene Gastronom wird im Juni die Nachfolge von Betriebsleiter Ernst Scherrer antreten. Johannes Lensing freut sich auf die Herausforderung. Nach vielen nationalen und internationa-

stellen, weil er über 50 Jahre alt ist? Jüngere Menschen, die aus welchen Gründen auch immer, erst spät ihre Ausbildung starten, haben ebenfalls eine Chance verdient.“

Das Restaurant im Maschinenhaus will seine Gäste mit zahlreichen Aktionen verwöhnen und überraschen. „Jeden Monat gibt es neben der Stammkarte ein saisonales Angebot: Zur Zeit sind es Spargelgerichte, dann steht Matjes im Mittelpunkt.“ An jedem zweiten, dritten und vierten Freitag eines Monats kann man die Küche des Restaurants zu besonders günstigen Preisen entdecken. Jeden ersten Sonntag im Monat findet ein

Anzeige



Brunch statt. Premiere ist am 2. Juni; erwachsene Gäste zahlen 22 Euro, Kinder die Hälfte. Kleinkinder bis sechs Jahre essen sogar frei.

„Wir möchten besonders familienfreundlich sein“, erklärt Johannes Lensing mit Nachdruck. Im Park gibt es gerade für Kinder immer etwas zu entdecken, oder sie können sich auf dem Kinderspielplatz austoben. „Und im August wird hier ein Kinderfest stattfinden.“

Das Restaurant ist für Familien- und Betriebsfeste auch außerhalb der Öffnungszeiten buchbar. Es bietet ein ganz besonderes Ambiente, sei es für Hochzeiten, Jubiläen oder Betriebsfeste. Unternehmen können in den Räumen des Maschinenhauses Mitarbeiterseminare

durchführen. „Vielleicht in Verbindung mit einem guten Essen“, schlägt Johannes Lensing vor. Schon vor dem offiziellen Antritt ist er hörbar stolz auf seine neue Wirkungsstätte. „Gerade im Frühling und Frühsommer ist es im BernePark wunderschön.“

**Restaurant im Maschinenhaus  
BernePark  
Ebelstraße 25a  
Telefon: 3754-840  
www.bernepark.de**

Öffnungszeiten: dienstags bis donnerstags 11 bis 22 Uhr, freitags und samstags bis 23 Uhr, sonn- und feiertags 11 bis 22 Uhr - montags Ruhetag



**Monatsangebote** Jeden Tag eine neue Versuchung!  
www.bernepark.de

Jeden 1. Sonntag im Monat  
**Brunch 22,- €**  
inkl. Kaffee, O-Saft & Milch

Jeden 2. Freitag im Monat  
**Reibekuchen & Beilage 6,- €**

Jeden 3. Freitag im Monat  
**Spaghetti & Sauce 6,- €**

Jeden 4. Freitag im Monat  
**Potthucke & Beilage 6,- €**