

<http://www.derwesten.de/staedte/bottrop/neuer-koch-im-alten-klarwerk-id8042690.html>

GASTRONOMIE

## Neuer Koch im alten Klärwerk

07.06.2013 | 19:04 Uhr



Das Küchenzepter reicht Küchenmeister Ernst Scherrer an Johannes Lensing weiter.

Foto: Birgit Schweizer

Vor 30 Jahren, erzählt Johannes Lensing (49), ist er seinem Koch-Kollegen Ernst Scherrer (67) schon einmal begegnet: „Er war Prüfer bei meiner Gesellenprüfung.“ Nicht ahnen konnte er damals, dass er von Scherrer einmal das Küchenzepter übernehmen würde. Doch genau so ist es nun: Johannes Lensing löst Ernst Scherrer als Betriebsleiter des Restaurants im Maschinenhaus im Berne-Park ab. Der Ältere geht in den Ruhestand – was er ja eigentlich schon vor drei Jahren vor hatte. . .

### Arbeit mit Langzeitarbeitslosen

Doch die Arbeitsförderungsgesellschaft Gafög als Betreiber konnte den Küchenmeister, der über lange Jahre das „Landhaus Scherrer“ in Recklinghausen geführt hatte, vom Projekt überzeugen. „Sie haben die Herausforderung angenommen, aus einer ehemaligen Kläranlage eine Gastronomie zu machen und das in besonderem Maße verbunden mit der Ausbildung, Qualifizierung und Beschäftigung von Langzeitarbeitslosen“, würdigte Gafög-Standortleiter Gregor Evers bei der Abschieds- bzw. Willkommensfeier für die Köche. Vertreter von Gafög, Emschergenossenschaft, Verwaltung, Politik waren gekommen, um die Wandlung der einstigen abgeriegelten Kläranlage in eine Stätte der Begegnung hervorzuheben – mit Scherrer als „Patron“, der nicht nur kochte, sondern auch das Gespräch mit Gästen und Ebelern suchte sowie Führungen machte. Emschergenossenschafts-Vorstand Raimund Echterhoff ernannte ihn daher zum „Kläranlagenmeister ehrenhalber“.

Ernst Scherrer selbst, der sich in Ebel „mit offenen Armen aufgenommen“ fühlte, betonte, alles sei im Team erreicht worden. „Wir haben den Grundstein gelegt für die nächsten 20, 25, 30 Jahre“, sagte Scherrer und übergab seinen Schlüssel an Johannes Lensing.

Der ist ein echter Ruhrpottler, gebürtiger Bueraner, war nach Stationen u.a. auf der MS Europa und in London 20 Jahre Küchenchef der Gastronomie im Stadtpark Bochum – und ist nach kurzen Episoden in Marl („Loemühle“) und Ludwigshafen („Turmrestaurant“) nun wieder mitten in den Pott zurückgekehrt. Am Rande der Feier verriet Lensing, dass beim ersten Besuch des Maschinenhauses gleich „so ein Funke dabei war“. Dieser „grüne Flecken mit Historie“ reize ihn ebenso wie die Zusammenarbeit mit Menschen, die nach langer Arbeitslosigkeit wieder ins Berufsleben einsteigen. „Es klappt, wir erzielen gute Erfolge“, so der 49-Jährige, der das Haus weiter beleben will. Drei Jahre sind für einen neu gegründeten

Gastronomiebetrieb noch eine sehr kurze Zeitspanne, weiß der Koch. Er will eine „familienkompatible Gastronomie“ machen – frische Ruhrpottküche „zu vernünftigen Preisen“, bei der noch stärker als bisher Produkte aus der Region verarbeitet werden.

*Nina Stratmann*