



Von Lars von der Gönna

Eine gute Nachricht: **Johannes Lensing** hat seine Zelte wieder bei uns aufgeschlagen. Zuletzt war der mächtige Meister in der Pfalz, aber die Liebe zur Heimat hat gesiegt. Treue Fans kennen ihn noch aus den besten Tagen der feinen Bochumer Stadtpark-Gastronomie.

Aber Lensings neues Koch-Leben ist anders, etwas geerdeter, etwas sozialer auch. Er leitet mit dem **Maschinenhaus im Berne-Park zu Bottrop** ein Restaurant, das Menschen wieder ins Berufsleben führt. Nur sollte sich darum niemand das Kleinod (charmante Innenarchitektur, nicht so wuchtig wie all die Zechen-Ikonen) als Laienspielschar vorstellen. Erstens steht mit Lensing ein echter Köhner im Ring, zweitens baut er mit Julia Reick und Frank Rabbe auf Profi-Köche von Format.

Wir schauten anlässlich des bis 31. März kreisenden Menü-Karussells vorbei. Da macht das Maschinenhaus eine gute Figur. Lange nicht fiel uns in der (bezahlbaren) Gastronomie ein so guter Service auf. Was für 35 Euro bei vier Gängen und beachtlichen Weinen (mustergültig: der Sauvignon Blanc aus Rheinhessen!) serviert wurde, war die reine Freude. Der zartrosa Wachtelbrust samt „Walnussweingummi“ folgte ein samtiges Süppchen aus roten Linsen plus Crevette. Hervorragend das saftige Filet vom „Bunten Bentheimer“ Schwein mit Rauke und Schinken, ehe ein Erdnuss-Crumble-Eis mit zarter Salznote den Gaumen kitzelte. Schöner Abend, weiter so!

Maschinenhaus, Ebelstr. 25a, 46242 BOT, Tel. 02041-3754840. www.bernepark.de

| Preise: | Ambiente: | Service: Namen |
|--|---|--|
| Aktuell im Menü-Karussell (4 Gang inkl. Getränke) mit 35€ wirklich 1a kalkuliert. Neue Karte ab April. | Industriedenkmal – einst Abwasserklärung, jetzt kleine Design-Oase direkt am Emscherradweg. | sind selten an dieser Stelle, aber so aufmerksam wie Denis Allhoff uns begleitete, muss es jetzt mal sein! |
| ★★★★☆ | ★★★★☆ | ★★★★★ |