

Von Frikadelle bis Foie Gras

Eurotoques-Chefkoch Peter Höppeler startet noch einmal durch / Hochwertige Produkte, Events und Kochkurse als Konzept

MÜHLHEIM/Ruhr. Aus dem Fenster seiner Küche hat Peter Höppeler die hochbeinige Mintarder Brücke vor Augen. Sie überspannt die 300 Meter entfernte Ruhr und signalisiert ihm seit Anfang März, dass er an einem neuen Herd steht. Mit seiner Frau Birgit hat sich der bisherige Chef des Essen-Kettwiger „Le Petit Restaurant“ zu einem Ortswechsel entschlossen und das idyllisch gelegene „Landhaus Höppeler“ eröffnet.

„Ich kenne das Lokal seit meiner Kindheit“, erzählt der gebürtige Kettwiger, „hier war ich schon mit meiner Oma und habe falschen Hasen und Rouladen gegessen.“ Sein feines Gourmet-Restaurant hatte nur 30 Plätze. Zu wenig für den mit den Jahren gewachsenen Gästekreis. Die gemütlichen Landhaus-Räume mit blau gepolsterten Stühlen, gediegenen Vitrinen und Wanduhr nehmen 90 Gäste auf. „Hier können wir auch Gesellschaften bewirten“, freut sich Höppeler. Im Frühjahr soll eine Terrasse die Ruhr-Ausflügler zum Rasten und Speisen anziehen.

Im winzigen Flecken Mülheim-Mintard setzt der zuletzt mit 14 Gault-Millau-Punkten dekorierte Eurotoques-Chefkoch künftig verstärkt auf regionale Spezialitäten wie Landhaus-Frikadelle, Matjes oder kross gebratene Blutwurst. Dass einen Tisch weiter vielleicht Gänseleber-Parfait auf dem



Es ist angerichtet: Chefkoch Peter Höppeler und seine Frau Birgit können in ihrem neuen Landhaus Höppeler einen größeren Gästekreis bewirten als bisher im Le Petit Restaurant

Foto: Regina Goldlücke

Teller liegt, halten die Höppelers für normal und erwünscht. „Wir hoffen, dass unsere Stammgäste mitziehen und wir neue Freunde dazugewinnen können“, sagen sie.

Biofleisch, Piemonteser Rind aus der Abtei Königsmünster und Land-

ente sind drei Küchen-Trümpfe der herzhaften Art. Die „Ruhr-Kaffeetafel“ am Nachmittag setzt mit hausgemachten Kuchen süße Akzente. Zu besonderen Gelegenheiten wie Ostern werden spezielle Menüs kredenzt. Und zur Kaffeestunde am Karfreitag läuft

dazu noch eine kleine Modenschau ab. Einfach so, ohne Eintritt. Demnächst wird Peter Höppeler auch wieder Kochkurse geben. „Es macht Spaß, noch einmal richtig durchzustarten“, meint er.

Regina Goldlücke

► www.landhaus-hoeppler.de