Stefan Bertelwick (M.) stößt mit zwei Mitarbeitern auf den erneuten Sieg beim Menü-Karussell an. FOTO HOLLSTEGGE

2019 Menüs gingen bei Berger über den Tisch

FELDHAUSEN. Zum sechsten Mal in Folge ist der Gasthof Berger als erfolgreichstes Restaurant des Menü-Karussells ausgezeichnet worden. In zwei Monaten muss schon das Menü für 2020 stehen.

Von Manuela Hollstegge

Wir haben im Jahr 2019 2019 Menüs verkauft – diese Schnapszahl war natürlich nicht geplant", sagt Stefan Bertelwick, Geschäftsführer des Gasthofs Berger in Feldhausen. Mit dieser Zahl ist das Haus zum sechsten Mal als erfolgreichstes Restaurant der insgesamt 35 am Menü-Karussell teilnehmenden Häuser ausgezeichnet worden – viermal davon in der Region Emscher-Lippe, die letzten zweimal im Vest Recklinghausen.

Im vergangenen Jahr gingen im Hause Berger mit 2300 verkauften Menüs etwas mehr als in 2019 über den Tisch. „In diesem Jahr hatte das Menü mehr Ecken und Kanten und war etwas weniger Mainstream, daher haben wir vielleicht etwas weniger verkauft", versucht sich Bertelwick an einer Erklärung.

Beim Menü-Karussell können Freunde guten Essens in den teilnehmenden Restaurants speziell zusammengestellte Menüs zu einem festen Preis genießen. Die Grundidee dahinter, Menschen für kulinarische Besonderheiten in der Region zu begeistern, städteübergreifend auf neue Restaurants aufmerksam zu machen und dafür zu sensibilisieren, dass Qualität ihren Preis hat, scheint aufzugehen. „Wir haben viele neue Kunden aus Recklinghausen gewonnen, die uns vorher noch nicht kannten", so Bertelwick.

Keine Konkurrenz

Besonders am Herzen liegen ihm aber auch die Gastronomiefreundschaften, die durch die Veranstaltung entstanden sind. So schicke man sich Kunden innerhalb der teilnehmenden Restaurants hin und her und lerne durch den Einblick in die Arbeit anderer Köche immer mehr hinzu. „Wir, die noch ehrliche Handarbeit machen, sind eine aussterbende Art und sollten uns nicht als Konkurrenten sehen", sagt Bertelwick.

Menü als Geschenk

Der Berger-Chef ist mit dem Kopf schon beim nächsten Menü-Karussell. Bis Ende August müssen die Menüs stehen, im September wird das dazugehörige Heft Korrektur gelesen, im Oktober gedruckt. Im November soll es dann verteilt werden. Die Leute würden das Heft möglichst früh haben wollen, da sie die Menüs oft zu Weihnachten verschenken würden, erklärt Bertelwick.

Am 1. Februar 2020 geht es dann in die nächste Runde. Im Gasthof Berger bedeutet das wahrscheinlich ein „Best of" des Jahres 2019 mit einem gehörigen Schuss Spanien. „Die Ideen sind nicht das Problem, aber die Frage ist immer, wie ich sie logistisch umsetzen kann", sagt Bertelwick. Oft stecken in einem gefüllten Teller mehr als 40 Handgriffe, rund 60 Teller gehen in der Menü-Karussell-Zeit über den Tisch. So manche gute Idee musste das Gastroteam schon verwerfen, weil sich das Gericht einfach nicht gut vorbereiten ließ. „Außerdem kann ich nichts kochen, was ich nicht mag", erklärt der Chef, warum es bei ihm eher Fisch als Wild auf der Karte gibt.

www.gasthof-berger.de
www.menue-karussell.de

Der Gasthof Berger in Feldhausen

- **60** zum Teil langjährige Mitarbeiter hat der Gasthof Berger insgesamt. Acht davon stehen in der Küche, sechs in der angegliederten Backstube, 15 sind im Service tätig. Hinzu kommen etliche Aushilfen.
- **Im großen Garten** des Gasthofs gibt es einen Spielplatz für Kinder.
- **Der Gasthof Berger** befindet sich an der Schloßgasse 35 in Feldhausen. Kontakt gibt es unter Tel. (02045) 26 68, bzw. per Mail an: info@gasthof-berger.de
- **In den Sommermonaten** bleibt das Haus geöffnet, es finden keine Betriebsferien statt. Im Oktober 2017 hat zwar das Landhaus Berger geschlossen, Auswirkungen auf den Gasthof hat dies jedoch nicht.