

Noch fehlt der Berne-Zander auf der Karte

Aber Ernst Scherrer vom Restaurant im Maschinenhaus des ehemaligen Klärwerks glaubt an die Zukunft des Flusses nebenan

Helga Pillar

Spätestens dann, wenn ihn Gäste beim Rundgang fragen, warum ein Klärmeister denn eine weiße Jacke trägt, weiß Ernst Scherrer, dass er nicht nur Chef des Restaurants im Maschinenhaus des alten Klärwerks in Ebel ist. Wer an so einem Ort kocht, der hat sich mit der Geschichte der alten Kläranlage befasst. Inzwischen hat Ernst Scherrer Spaß daran, den Gästen, die jetzt im Maschinenhaus tafeln, die Vorgeschichte des Hauses zu erzählen.

Fast wie eine verbotene Stadt war die alte Anlage mit Maschinenhaus und den beiden Klärbecken - umzäunt, abgeriegelt. Das Klärwerk war 1950 gebaut worden, wurde 1997 stillgelegt. Zu schade, um es einfach liegen zu lassen, befand die Emschergenossenschaft. Umbaupläne reiften, wurden zum Kulturhauptstadtjahr umgesetzt. Das Ma-

schinenhaus wurde zum Restaurant umgebaut, ein Klärbecken behielt sein Wasser, das andere wurde von Landschaftskünstlern umgestaltet. Die Kerzen im Restaurant, die Lichtinstallationen am Klärbecken geben dem Ort etwas Magisches, für das auch Ernst Scherrer auch mehr als ein halbes Jahr nach der Eröffnung noch empfänglich ist.

Der über Jahrzehnte selbstständige Küchenchef steht zum Ausklang seines Berufslebens in Diensten der Gafög, die als Arbeitsförderungsgesellschaft Arbeitslose ausbildet, um ihnen eine Chance auf Eingliederung in den Arbeitsmarkt zu verschaffen. Die Dienste vieler Branchen sind auf dem Klärwerksgelände gefragt und können angewandt werden - Scherrer ist dabei Ausbilder für den Gastronomiebereich.

Einen magischen, einst abgeschotteten Ort mit neuem Leben zu füllen und sich zudem seinem Hobby, die Ausbildung, widmen zu können, waren dem 65-jährigen Motivation für den Neustart. Im Oktober war dann schon das Zusammenstellen der Speisekarte eine Herausforderung: Wer würde kommen ins recht abgeschieden liegende Restaurant? „Gehen“ nur Frikadellen? Scherrer legte die Karte breit an - von der Curry-Wurst bis zu den Jakobsmuscheln. Und so ein - finanziell „im guten Mittel“ liegendes - Angebot hat er jetzt auch bei der zweiten Karten beibehalten. Regionale, saisonale Produkte sind ihm wichtig für seine „mo-



Ernst Scherrer hat Spaß an der Arbeit an einem so ungewöhnlichem Ort wie der alten Kläranlage.

Foto: Birgit Schweizer



Liebevoll gedeckte Tische laden zum Verweilen ein. Foto: Schweizer

derne, frische, deutsche“ Küche. Seine Currywurst ist z.B. aus Geflügelfleisch.

Die Gäste scheinen's zu mögen, Scherrer ist „nicht unzufrieden“ mit der Besucherzahl. Rund die Hälfte seiner Gäste kommt aus Bottrop. Der nahe Emscherradweg bringt auch Spontangäste aus anderen Städten, öfter auch mal als Vorkoster für größere Gruppen, die im Haus (Räume mit Platz für Gruppen zwischen

Lecker isst hier...

Serie

1. Es ist Spargelzeit
2. Im-Biss auf die Schnelle
3. Die Bio-Metzgerei
4. In historischen Gemäuern
5. Gutes vom Bauern
6. Mahl-Zeit

20 und 60 Personen) oder im Biergarten Platz finden.

Ruhig ist es unterm Sonnenschirm, trotz der nahen Autobahn. Mit dem Wind kommt schon mal ein wenig Abwasser-Gemüffel rüber, wir sind schließlich - noch - an der Kötterbecke. Im Jahr 2025, da ist sich Scherrer sicher, „holen wir Fisch aus der sauberen Emscher“. Einen kürzeren Weg zur Pfanne gibt es nirgends...

GESCHICHTE

Erhalten

Bald wird sich alles verändert haben, wird alles grün sein im Ruhrgebiet, sagt Scherrer, der aus Duisburg stammt. Dann wird man sich erinnern wollen: Wie war das noch damals? „Da ist es gut, dass Geschichte erhalten bleibt in Dingen wie dem Klärwerk.“