

# „Lennep lecker“ kommt gut an

Die Gäste durften den Gastronomen beim Kochen und Zubereiten der Leckereien über die Schulter schauen.

VON CRISTINA  
SEGOVIA-BUENDÍA

Kulinarische Genüsse lockten vergangenen Samstag mehrere hundert Besucher zur ersten „Lennep lecker“-Veranstaltung in das Zentrum der Röntgenstadt. Drei Lennep Gastronomie-Betriebe und eine Kaffee-Rösterei hatten den Alter Markt für sich in Anspruch genommen und boten allerlei Köstlichkeiten an.

## Kleine Delikatessen lockten

Das Wetter meinte es gut mit Lennep und der gemeinnützigen Gesellschaft für gemeindepsychiatrische Dienste, „Augusta Hardt Horizonte“, die ihre Premiere beim Lennep Sommer feierte: Am sonst so strahlend blauen Himmel zogen immer wieder mal dunkle Wolken vorbei, doch es blieb trocken. Bereits kurz nach 16 Uhr hatten sich die ersten Gäste eingefunden, die den Gastronomen beim Kochen und Zubereiten ihrer Leckereien über die Schulter schauten. Es roch verführerisch nach frisch gebrühtem Kaffee, den der leidenschaftliche Hobby-Barista Alfonso Crespo und seine Frau Nicole vom Fahrrad-Café aus zubereiteten. Auch für ihn war es eine doppelte Premiere, erzählte Crespo: „Das Fahrrad haben wir erst seit ei-

ner Woche und beim Lennep Sommer sind wir auch zum ersten Mal dabei.“ Sein Angebot aus Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder aber auch dem „Espresso affogato“ mit einer erfrischenden Vanilleeis-Kugel kam bestens an. „Wirklich köstlich der Kaffee“, äußerten gleich mehrere Besucher, die das braune Gold der Privatrösterei probierten.

Rüdiger Borgmann von Riemanns Küche brutzelte knusprige Reibekuchen, die er mit frischem Lachs garnierte. Doch nicht nur das: Wie Tobias Riemann dem Moderator des Nachmittags Lothar Vieler er-

klärte, hatte er mit seinem Team auch Kalbsbäckchenscheiben mit Portweinjus auf Kartoffelstampf, Bergische Kartoffelsuppe mit geräucherter Mettwurst im Brötchenlaib oder Penne mit Pfifferlingen, Babyspinat und Kirschtomaten. Kleine Delikatessen sorgten vor Riemanns Pavillon für lange Schlangen und ließen so manchem Besucher das Wasser im Munde zusammen.

Die beiden waschechten Italiener Antonio D'Apote und Roberto Fragola von der Trattoria Saro schnitten ihren landestypischen Parmaschinken in feine, delikate Scheiben: „Wir

bieten heute Antipasti-Teller an, aber wir haben auch an die Vegetarier gedacht. Für sie gibt es bei uns leckere gegrillte Auberginen“, sagte D'Apote, der von der Idee „Lennep lecker“ ganz angetan war: „Ich finde es gut, dass sowas Schönes in einem kleinen Dörfchen auf die Beine gestellt wird.“ Gen Abend erwartete der Gastronom deutlich mehr Besucher. „Sicherlich wird es voll, wenn die Band spielt.“ Circle of Friends waren für den Premierenabend angekündigt und sollten gegen 19 Uhr noch für ordentlich Stimmung sorgen. So war es dann schließlich auch. Der Platz füllte sich prompt, als die Musik erklang.

Der dritte Gastronom im Bunde war der Texaner Pedro De Leon, der mit seinem Team echte amerikanische Burger und Spareribs auf dem Grill brutzelte. Seit 2015 führt er seinen Burger-Laden in der Altstadt. „Ich finde Lennep lecker toll, so kommt man auch mit den Kollegen in Kontakt.“ Für Bernd Steinhoff, Geschäftsführer von Augusta Hardt Horizonte, hätte die Premiere nicht besser laufen können: „Essen, Trinken und gute Musik, das ist es, was die Menschen zusammenbringt. Und das ist es, was wir heute versucht haben.“ Fazit: Mit Bravour bestanden.



Antonio D'Apote und Roberto Fragola (v.l.) mit Parmaschinken, den sie in feine Scheiben schnitten.

Foto: C. Segovia-Buendia