

Orangerie im Gault Millau

Mütze für Gastronomie im Stadtpark

Bochum ■ Das Restaurant Orangerie in der Gastronomie im Stadtpark hat erstmalig eine Bewertung in einem der einflussreichsten Restaurantführer „Gault Millau“ mit 14 Punkten erhalten. In Bochum ist die Orangerie das einzig bewertete Restaurant.

„Ausgesuchte Produkte, klare Rezepturen und handwerkliches Geschick“, umschreibt Michael Hau die Säulen seiner Kochkunst, deren Herkunft sich nicht auf ein Land oder eine Region reduzieren. Seit April 2009 agiert Hau als Küchenchef in der Gastronomie im Stadtpark. Dieser angeschlossen ist das Restaurant „Orangerie“, das nach noch nicht einmal einem Jahr des Wirkens von Michael Hau jetzt

zu den kulinarischen „Hoffnungsschimmern im Pott“ zählt, so Gault Millau. 14 Punkte, zwei Bestecke und eine Toque (Mütze) erhält das Restaurant durch Gault Millau in der 2010er Ausgabe.

Ohne Spektakel

Geradlinige, geschmacksklare Zubereitung ohne Spektakel, so die aufgeführte Umschreibung der Speisen, die Hau's Kochphilosophie unverkennbar widerspiegelt. „Ich koche, was ich gelernt habe und beherrsche. Eine verständliche Küche mit Fokus auf die Naturbelassenheit der verwendeten Produkte“, resümiert Hau und freut sich gemeinsam mit Geschäftsführer Dirk Kahle über die Bewertung.



Michael Hau (l.) und Dirk Kahle freuen sich über die Auszeichnung für das Restaurant „Orangerie“.

Foto privat