

lokales für: **Viersen**, Brüggen, Nettetal, Niederkrüchten, Schwalmtal

erstellt am: 20.12.2006

Viersen

Eine Chefin am Herd

VON ANDREAS REINERS

(RP) Leonie van Loon leitet seit elf Jahren die Küche der „Kaisermühle“ in Viersen. Mit einem kleinen, engagierten Team zaubert die Süchtelnerin Schlemmereien auf 15 Quadratmeter Küchenraum.

Nein, an der Wiege war ihr bestimmt nicht gesungen, einmal Chefin in der Küche eines der traditionsreichsten Restaurants am Niederrhein zu sein. „Doch man wächst mit seinen Aufgaben“, sagt Leonie van Loon. Seit elf Jahren steht die 38-jährige gebürtige Süchtelnerin hinter dem Herd in der „Kaisermühle“ im Viersener Noppdorf. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Andreas führt sie das bereits 1732 erstmals urkundlich erwähnte historische Gasthaus, das neben dem bekannten Restaurant auch über Hotelzimmer der gehobenen Klasse verfügt. Ehemann Andreas van Loon (39), gelernter Restaurant-Fachmann und Inhaber des Hauses, kümmert sich seit 1995 um die „gute Stube“ der Viersener.

Kochen wollte Leonie van Loon schon, so lange sie denken kann. „Kochen war immer meine Leidenschaft“, sagt die gelernte Hauswirtschafterin. Als Floristin arbeitete sie, bevor sie bei ihrem Mann in die „Kaisermühle“ einstieg. Hier hat sie ihr Handwerk noch einmal von der Pike auf gelernt. Ihre Gerichte entstammen der gehobenen Kochschule, orientieren sich am Geschmack der vielen Stammkunden, die seit Jahren für Geschäftsessen oder Familienfeiern das Restaurant „Kaisermühle“ wählen. Leonie van Loon führt in ihrem kleinen Reich, der nur etwa 15 Quadratmeter großen Restaurant-Küche, ein Team von drei weiteren Mitarbeitern. Zweiter Koch ist Bülent Ilgörmez, dazu helfen zwei junge Auszubildende in der Küche mit.

Abgehoben ist die Chefköchin nicht, auch wenn sie schon für viele prominente Gäste gekocht hat. Zur Billard-Weltmeisterschaft oder zum Jazz-Festival kommt internationales Publikum ins Haus. Auch das schätzt die Kochkünste der 38-Jährigen. Vor allem rheinische Spezialitäten sind beliebt. „Gäste aus Madrid kommen regelmäßig zu uns. Sie fragen dann immer schon an, ob sie wieder rheinischen Sauerbraten haben können“, erzählt Leonie van Loon.

Ist sie also spezialisiert auf rheinische Hausmannskost? Mitnichten, wie ein Blick in die Speisekarte und speziell die Sonderkarten für Weihnachten und Silvester verrät. Zum Jahresausklang erwartet die Gäste beispielsweise Röllchen vom Hirschkalbrücken, gefüllt mit Bärlauch-Farce, dazu eine Soja-Haselnuss-Vinaigrette, Pangasiusfilet (Fisch) auf Safransoße mit Wildreisgemisch, Tournedos vom Schweinefilet oder Poulardenbrüstchen auf Roquefortrahm – um nur einige der Schlemmereien zu nennen. Wem jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft, dem sei leider gesagt, dass die „Kaisermühle“ an Weihnachten und zu Silvester längst ausgebucht ist.

Bleibt bei einer solchen kochenden Leidenschaft überhaupt Zeit für Hobbies. „Nein“, sagt die Chefköchin. Und Urlaub? 14 Jahre lang haben die van Loons keinen Urlaub gemacht. Im vorigen Jahr reichte es für eine gemeinsame Woche Entspannung auf Mallorca.



Leonie van Loon in ihrem Reich: In der Küche der „Kaisermühle“ bereitet sie Gerichte für die Abendgäste vor. RP-Foto: BUSCH



RP-Foto: BUSCH

Anzeige: