

Zu Gast im Restaurant »Heinrichs Enkel«



Von der Terrasse des Restaurants hat man einen ungetrübten Blick auf den Mühlenteich. Foto: Frieling

Seit einem Jahr besteht »Heinrichs Enkel«, das Restaurant am Oelder Mühlenteich, das früher unter anderer Bewirtschaftung »Seasons« hieß. Das Lokal wird mittlerweile gut angenommen, eine Platzreservierung ist inzwischen empfehlenswert.

Heinrichs Enkel sind Spross der Stromberger Bäckerfamilie Teeke. Betreiber sind die Geschwister Hannah und Lennart Teeke. Ihre Eltern Karl-Heinz und Marion führen die Stromberger Bäckerei und das dortige *Café Heinrichs*.

Am Mühlenteich lässt sich um Klassen besser als bisher speisen. Im gehobenen Preissegment wird regionale Küche mit asiatischem Flair kombiniert. Mein Testessen startete mit einer Portion westfälischem Knochenschinken aus Beelen,

gefolgt von drei veganen Sommerrollen mit einer ausgezeichnet abgestimmten Erdnussoße. Zum Abschluss gab es eine hausgemachte Crème brûlée, die ich am liebsten gleich nochmals bestellt hätte, so sie denn kalorienfrei wäre. Ein Espresso, stilles Wasser und ausgezeichneter grüner Tee rundeten das Mahl.

Das Personal ist charmant, fachkundig und kenntnisreich, und mit etwas Glück wird man von Enkelin Hannah persönlich bedient. »*Heinrichs Enkel*« haben noch in der Pandemie begonnen, das gesamte Restaurant umzubauen und zu einem hellen und freundlichen Ort zu entwickeln. Auch die Zuwegung wurde komplett neu angelegt, es ist nicht mehr erforderlich, über das ehemalige Gelände der Landesgartenschau ins Lokal zu kommen. Ein Besuch steht damit vollkommen unabhängig von dem Erwerb einer Eintrittskarte für den einstigen Oelder Stadtpark.



Köstlich: westfälischer KnochenSchinken aus Beelen mit hausgemachtem Brot im Restaurant »Heinrichs Enkel«