



Hier kocht der Chef selbst – Petr Šmahel liebt die böhmische Küche.

FOTO: OLAF FUHRMANN

Der kann Knödel

Petr Šmahel zaubert den Niederrheinern böhmische Hausmannskost auf die Teller. Im „Zwiebelturm“ ist alles bio – vom Wein über die Seife bis hin zur Roulade

Von Heike Waldor-Schäfer

Kerken-Nieukerk. Es sind auch diese Knödel, die kleinen fast runden, handgedrehten Offenbarungen, die die böhmische Küche so verführerisch machen. Weil dazu ja eine Soße gehört, in der man die Servietten- oder Semmelknödelchen leicht hin- und hertunkt, so lange, bis beide eng umschlungen bereit sind, sich ihrer Vollendung hinzugeben...

Mal süßlich und lieblich, mal deftig und kantig – je nach Vorliebe. Bei Familie Šmahel in Kerken heißen Knödel knedlíky, ein Palatschinken heißt palačinka und ein Hirtenkäse aus dem Ofen mit Knoblauch zapečený bačův sýr.

Petr Šmahel lächelt. Das hätte er sich nie träumen lassen, dass er einmal den Niederrheinern böhmische Spezialitäten auf die Teller zaubern würde – aber wie das Leben eben so spielt.

Eigentlich ist Petr Šmahel, Chef und Chefkoch im urgemütlichen „Zwiebelturm“, ja Kapitän. Flusskreuzfahrtschiffe hat er gesteuert – nunja, und eine dieser Dienstfahrten wurde zur Traumschiffkulisse – er lernte seine Frau kennen: Saskia Verheyen, eine waschechte Niederrheinerin, und vom Fach, Hotelfachfrau.

Jubiläum: Zwölf Jahre Zwiebelturm

Irgendwann beschlossen die beiden, wieder festen Boden unter den Füßen zu haben – und kamen an den Niederrhein, nach Kerken. Hier hatte die Oma von Saskia Verheyen 50 Jahre lang ein Textilgeschäft. Ein idealer Ort für eine kleine Weinstube mit Restaurant eigentlich...

Petr Šmahel ist ein leidenschaftlicher und auch noch verflixt guter Koch – alles, aber wirklich alles, was man an Grundkenntnissen haben sollte, hat er sich bei seiner

Oma in Tschechien abgeschaut. Längst schon hat er die deutsche Staatsbürgerschaft, hat bei der IHK alles, was man als Koch und Lehrmeister braucht, „nachgeholt“. Erst gab es im „Zwiebelturm“ – der so heißt, weil schräg gegenüber das Wahrzeichen Kerkens in die Höhe ragt, die Kirche mit ihrem markanten Zwiebeltürmchen eben – erst also servierten die beiden bodenständige deutsche Küche. Ein bisschen böhmisch ging es auf der Speisekarte immer schon zu – und weil die Gäste das großartig fanden, haben Petr und Saskia auf komplett böhmisch umgestellt. Hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel. Ökologie und Nachhaltigkeit spielten von Beginn an eine große Rolle. Vom Hygieneartikel über Fairtrade Kaffee bis hin zum Ökostrom ist alles durchdacht. Und was auf den Tisch kommt, ist bio.

Das Konzept kommt an. Ende

des Monats feiert der „Zwiebelturm“ in Kerken sein Zwölfjähriges. Und weil auch ein Koch durchaus Zerstreuung braucht, kann man bei den Šmahels auch übernachten – Petr hat nicht nur das alte Textillädchen kernsaniert und urgemütlich umgebaut, sondern nach und nach acht Gästezimmer eigenhändig ausgebaut.

ZWÖLF JAHRE – DAS WIRD GEFEIERT

Das Gast- und Weinhaus Zwiebelturm in Kerken feiert seinen 12. Geburtstag am Samstag, **26. Januar, ab 15 Uhr**, mit Kaffee und Kuchen, abends natürlich mit hausgemachter böhmischer Küche. Reservierungen für den Abend sind ratsam. ☎ 0 28 33-2 74. Oder: www.zwiebelturm-kerken.de



Wie in der Küche – alles selbstgemacht. Acht Zimmerchen sind fertig.



Saskia Šmahel-Verheyen macht's gemütlich.

FOTOS: OLAF FUHRMANN