

Es gibt auch Frühstück

Essener Burgerladen schafft es in den Slow-Food-Genussführer

17.10.2024, 08:00 Uhr • Lesezeit: 5 Minuten

Von **Daniel Henschke**



Mitarbeiterin Lea Berger zeigt, wie ein Burger-Menü im Rüttenscheider Restaurant Pan's Bebop aussehen kann. © FUNKE Foto Services | Uwe Ernst

Essen-Rüttenscheid. Sind Burger nicht immer Fast-Food? Das sehen die Gastro-Experten anders. Was Pan's Bebop aus Essen-Rüttenscheid anders macht.

Der Slow-Food-Genussführer für die Saison 2025/2026 ist erschienen. Hier sind Restaurants und Hotels aufgeführt, die auf unverfälschtes Kochhandwerk und die Umwelt gleichermaßen achten. In Essen gibt es zwei neue Einträge im Guide, von denen zumindest einer doch überrascht. Das Rüttenscheider Pan's Bebop gilt doch als „Fast-Food“-Adresse? Wie passt das denn zum Gedanken der „Slow-Food“-Bewegung „Genuss mit Verantwortung“?

Die Antwort: hier wird konsequent ökologisch gearbeitet. Alles wird frisch zubereitet, die verwendeten Lebensmittel haben, wenn irgend möglich, Bioqualität. Speisen wie die [Smash-Burger](#), der „Manta-Teller“, Sandwiches und Salate werden mit außergewöhnlichen Toppings, selbst kreierten und hergestellten Saucen und kräftigem Brot zubereitet. Das Ganze serviert im Außenbereich oder im mit Vintage-Möbeln aus den 1960er-Jahren gestalteten Gasträum. Chef Urs Otto beschreibt das gemütliche Ambiente so: „Gefühlt ist das so, als wäre man bei der Oma zu Besuch.“

Essener Gastronom ist Quereinsteiger in der Branche

Der kulinarische Quereinsteiger, zunächst studierte er Philosophie und Jura, berichtet von den Anfängen, damals noch in anderer Konstellation: „Wir waren auf Street-Food-Märkten unterwegs mit unseren Premium-Hotdogs. In NRW, aber auch in Süddeutschland. Später haben wir hier an der [Alfredstraße](#) einen kleinen Imbiss eröffnet. Meine Partnerin Wiebke Wolf und ich haben dann aus einem alten Matratzenlager diesen Gasträum hier gemacht. Die Inneneinrichtung

liegt in Wiebkes Hand und ich stehe in der Küche.“ Obwohl es außerhalb der Flaniermeile liegt, hat das Pan’s Bebop ein treues Stammpublikum und zieht auch immer neue Gäste an.



Ingrid Lotz-Ahrens von „Slow-Food“ und Urs Otto, Inhaber von Pan’s Bebop in Essen-Rüttenscheid: Das Lokal ist jetzt offiziell Teil des Slow-Food-Genussführers.

© FUNKE Foto Services | Uwe Ernst

Urs Otto betont: „Wir wollten Fast-Food-Produkte wie Hotdogs oder Hamburger defragmentieren und wieder zusammensetzen mit hochwertigen Produkten. Diese Grundphilosophie ist geblieben, auch nun im Restaurant. Wir machen Ketchup und Mayonnaise selbst und sogar unsere Röstzwiebeln. Der Name Bebop kommt aus dem Jazz und soll eine flippig-verspielte Atmosphäre widerspiegeln.“

Drei Essener Restaurants sind dabei

Im Slow-Food-Genussführer ist die Stadt Essen neben dem Pan’s Bebop zwei weitere Male vertreten. Ebenfalls neu im Gastro-Schmöcker ist das vegane **Fine-Dining-Restaurant Hummelbude** in Frohnhausen (www.hummelbude.com).

Dritter im Bunde ist der Werdener Patrick Jabs, dessen Kochschule **Lecker Werden** die Tester schon vor Jahren überzeugte und seinen Platz verteidigen konnte (www.leckerwerden.de).

Das **Pan’s Bebop** liegt in Rüttenscheid an der Alfredstraße 64, weitere Informationen gibt es unter www.pansbebop.com.

Rüttenscheider Restaurant setzt auf ökologisch abbaubare To-go-Verpackungen

Er staunte nicht wenig, als ihm Ingrid Lotz-Ahrens von „Slow-Food“ von der Aufnahme in den illustren Kreis derjenigen berichtete, die die Kriterien der in Italien gegründeten Bewegung erfüllen: „Gut, sauber, fair“. Doch bald verstand Otto die Nominierung: „Wir verwenden ausschließlich ökologisch abbaubare To-go-Verpackungen, Strohhalme und Servietten. Auf Zusatz- oder Konservierungsstoffe wird konsequent verzichtet. Vegetarische und vegane Alternativen sind selbstverständlich. Wir frittieren ohne Palmfett und beziehen zu 100 Prozent Ökostrom.“



Pan's Bebop befindet sich an der Alfredstraße in Essen-Rüttenscheid

.© FUNKE Foto Services | André Hirtz

Die Tageskarte listet Burger aus Bio-Rinderhack, Kikok-Hühnchen, vegetarisch oder vegan. Es gibt Bio-Bratwurst oder eine vegane „Vurst“, jeweils mit Currysauce und Fritten als Ruhrgebietsklassiker „Manta-Teller“. Dazu Sandwiches, Salate und Snacks. Zusammen mit Beilagen wie hausgemachten Fritten mit Pulled Jackfruit, Pickled Red Onions und mindestens acht verschiedenen Dips ergeben sich zahllose Geschmackserlebnisse. Samstags und sonntags gibt es eine umfangreiche Frühstückskarte, natürlich auch „British Breakfast“.

Essener „Slow-Food“-Ortsgruppe: „Verwendete Lebensmittel sind hochwertig“

Ingrid Lotz-Ahrens ist Mitglied der „Slow-Food“-Ortsgruppe Essen/Mülheim/ Oberhausen: „Natürlich scheint es sich hier auf den ersten Blick um eines der vielen Fast-Food-Lokale zu handeln, die vor allem junge Gäste anziehen. Leider kommen in diesem Bereich allzu oft vorgefertigte Convenience-Produkte auf den Teller. Aber der zweite Blick zeigt, dass das Pan's Bebop ein ganz anderes Konzept fährt.“



Die Burger-Pattys bei Pan's Bebop in Essen-Rüttenscheid sind aus Bio-Rinderhack gemacht
© FUNKE Foto Services | Uwe Ernst

Die „Slow-Food“-Testesser stellten nämlich erfreut fest: „Die verwendeten Lebensmittel sind von hoher Qualität und stammen aus der Region. Die Wurst für die Hotdogs nach eigener Rezeptur stammen vom Biometzger Burchardt. Das Sauerteigbrot kommt aus der Bio-Manufaktur [Blond Bakery](#) in [Rüttenscheid](#). Die Brötchen kommen von der alteingesessenen Handwerksbäckerei Borbäcker Siebers. Das hat uns überzeugt.“