



Das Reisemagazin, Sonderausgabe 2021

ROAD-TRIP

Sich einfach treiben lassen

LEIDENSCHAFT

Mal mit, mal ohne Fleisch

ZEITVERGESSEN

Mit der Familie unterwegs



SICHER SEHEN WIR UNS WIEDER!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Tourismus NRW e.V.

Völklinger Str. 4, 40219 Düsseldorf, Tel.: +49 (0) 211 91320-500, Fax: +49 (0) 211 91320-555, info@nrw-tourismus.de, www.dein-nrw.de, Vertretungsberechtigter Vorstand: Dr. Achim Schloemer, Geschäftsführung: Dr. Heike Döll-König, V.i.S.d.P. und Verantwortlicher gem. §18 Abs. 2 Medienstaatsvertrag: Markus Delcuve, Völklinger Str. 4, 40219 Düsseldorf, Amtsgericht: Düsseldorf, Vereinsregisternummer: VR 10493, Verantwortlich für den Inhalt: Julia Dahmen, Hanna Bosbach, KONZEPTION UND REALISATION: Kaune, Posnik, Spohr GmbH, Zeughausstraße 13, 50667 Köln, Tel.: +49 (0) 221 952749-0, www.kps-kommunikation.de, Text: Anja Luckas, Projektmanagement: Viktoria Fehr, Art Direction: Christina Claßen, AUFLAGE: 196.000 Stück, DISTRIBUTION über: Süddeutsche Zeitung, Welt am Sonntag, Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, Die Zeit, DRUCK: Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag, Verantwortlicher: Tammo Wilm

BILDNACHWEISE

Wenn nicht anders beschrieben, immer von oben nach unten und von links nach rechts | Titel | © Tourismus NRW e.V., Holger Hage | S. 3 | © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; © Tourismus NRW e.V., Holger Hage | S. 4-5 | 1: © Johannes Höhn; 2: © Max Fischer, @amarux; 3: © Thorsten Donig; 4: © Dennis Korb; 5: © Johannes Höhn; 6: © Lennart Pagel @lennart | S. 6-7 | alle Bilder: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage | S. 8-11 | 1: © Tourismus NRW e.V.; 2: © Johannes Höhn; 3: © Tourismus NRW e.V.; 4: © Johannes Höhn; 5: © Tourismus NRW e.V.; 6: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 7: © Johannes Höhn; 8: © Dieter Jacobi, Köln Tourismus GmbH; 9: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 10: © Düsseldorf Tourismus GmbH, U. Otte; 11: © Düsseldorf Tourismus, Sabrina Weniger; 12: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage | S. 12-15 | 1: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 2: © Lennart Pagel @lennart; 3: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 4: © Tourismus NRW e.V.; 5: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 6: © Tourismus NRW e.V.; 7-8: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 9: © Johannes Höhn | S. 16-19 | 1-2: © Johannes Höhn; 3: © Tourismus NRW e.V.; 4-5: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 6-7: © Johannes Höhn; 8: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage | S. 20-23 | 1: © Tourismus NRW e.V.; 2-4: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 5: © Axel Thuenker DGP; 6: © Leo Thomas; 7: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 8: © Tourismus NRW e.V.; 9: © Christoph Sprave, Regionalverband Ruhr; 10: © Tourismus NRW e.V., Hannah Förster; 11: © Axel Siekmann @Axel-Fotografie | S. 24-27 | 1: © Tourismus NRW e.V., Ilonka Zantop; 2: © Tourismus NRW e.V., Hannah Förster; 3: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 4: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 5: © Das Bergische; 6: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage; 7: © Tourismus NRW e.V., Hannah Förster; 8: © Tourismus NRW e.V.; 9: © Tourismus NRW e.V., Hannah Förster; 10: © Tourismus NRW e.V.; 11: © Tourismus NRW e.V., Holger Hage | S. 28 | 1: © Lennart Pagel; 2: © Düsseldorf Marketing GmbH; 3: © Holger Hage

GEFÖRDERT DURCH:

Ministerium für Wirtschaft, Innovation, Digitalisierung und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen



www.dein-nrw.de/newsletter

facebook.com/DeinNRW

twitter.com/DeinNRW

instagram.com/DeinNRW

pinterest.de/DeinNRW



Das ist in diesen Zeiten mehr als eine Floskel. Es ist ein Versprechen und eine Sehnsucht. Eine herzliche Begrüßung, Gespräche bei gutem Essen und in Gesellschaft eine schöne Zeit verbringen – was uns in der Pandemie lange verwehrt war, ist nun wieder möglich und macht Gastgeber, Gastgeberinnen und ihre Gäste gleichermaßen glücklich. Ganz besonders da, wo über Jahre und Jahrzehnte eine persönliche Beziehung gewachsen ist. Solche Gastfreundschaften stehen im Fokus unserer Kampagne „Sicher sehen wir uns wieder“. Gastgeber und Gastgeberinnen aus NRW erzählen darin zusammen mit Stammgästen von verbindenden Erlebnissen, aber auch von den pandemiebedingten Monaten der Trennung. Sie berichten von liebgewonnenen Ritualen, die sie während der Schließung in Hotellerie, Gastronomie und auch in der Freizeitwirtschaft vermisst haben, von alternativen Wegen, wie sie zueinander gefunden haben sowie von den Freuden des Wiedersehens.

Da ist etwa die Kölner Wirtin, die von ihren Stammgästen einen zinslosen Kredit bekommt, und der Koch, der seine Porzellanteller vermisst hat. Da ist die Familie aus Bielefeld, die im Freizeitpark die Zeit um sich herum vergisst, und der Düsseldorfer Geschäftsmann, der das Tanzen beinahe verlernt hat. In familiengeführten Hotels und Gaststätten, in angesagten Clubs und Bars, im Freizeitpark, im neu gegründeten vegetarisch-veganen Restaurant und in der Kult-Pommesbude können sich Menschen wieder begegnen, herzliche Gastlichkeit genießen, neue Eindrücke sammeln – und in den Regionen rundum entspannte Urlaubstage verbringen.

Alles, was das Reisen versprechen kann, findet man hier ganz dicht beieinander. Am Ufer des Rheins bieten Bonn, Köln und Düsseldorf ganz unterschiedliche Städteerlebnisse. In Bonn zum Beispiel können Reisende nach einer Wanderung durch das Siebengebirge in einem Baumhaus übernachten mit Blick in den Wald. Mit unterschiedlichen Landschaften und Naturpunkten unsere ländlichen Regionen, wie etwa die Eifel. Am Rande des Nationalparks Eifel bietet sich die kleine Stadt Monschau mit ihren pittoresken Gassen und Fachwerkhäusern als Ausgangspunkt für Fernwanderungen und für Mountainbiketouren an. Ein Besuch der Historischen Senfmühle, die dort schon seit 1882 im Besitz der Familie Breuer ist, gehört unbedingt zum Reiseprogramm dazu.

Unsere Gastgeberinnen und Gastgeber fühlen sich ihren Gästen eng verbunden, ganz gleich, ob sie einen traditionellen Familienbetrieb führen oder mit einer kreativen Neugründung einen angesagten Trend bedienen. Sie alle sind mit Herzblut dabei und haben das Ziel, dass sich ihre Gäste willkommen und sicher aufgehoben fühlen.

Wir begrüßen unsere Gäste also herzlich in Nordrhein-Westfalen und freuen uns auf einen wunderbaren Spätsommer und Herbst,

Ihre Heike Döll-König
Geschäftsführerin Tourismus NRW e.V.

dein-nrw.de

INHALT

6 SICHER SEHEN WIR UNS WIEDER

8 MIT DEM STROM

12 AUS DEM BAUCH HERAUS

18 SEIT GENERATIONEN GASTGEBER

20 FAMILIEN-ZUSAMMENZEIT

24 BODENSTÄNDIGE STERNEKÜCHE



12



20



24



NRW
S
↓
♥
#rauszeitlust

- 1 Herbst in Essen-Kettwig
- 2 Externsteine, Horn-Bad Meinberg
- 3 Tonhallen-Terrassen, Düsseldorf
- 4 Kranhäuser, Köln
- 5 Monschau, Eifel
- 6 Prinzipalmarkt, Münster



Monika und Max Maaßen, Stammgäste im Haus Stemberg, S. 24



Ambiente im Hotel-Restaurant „Zur Post“, S. 24

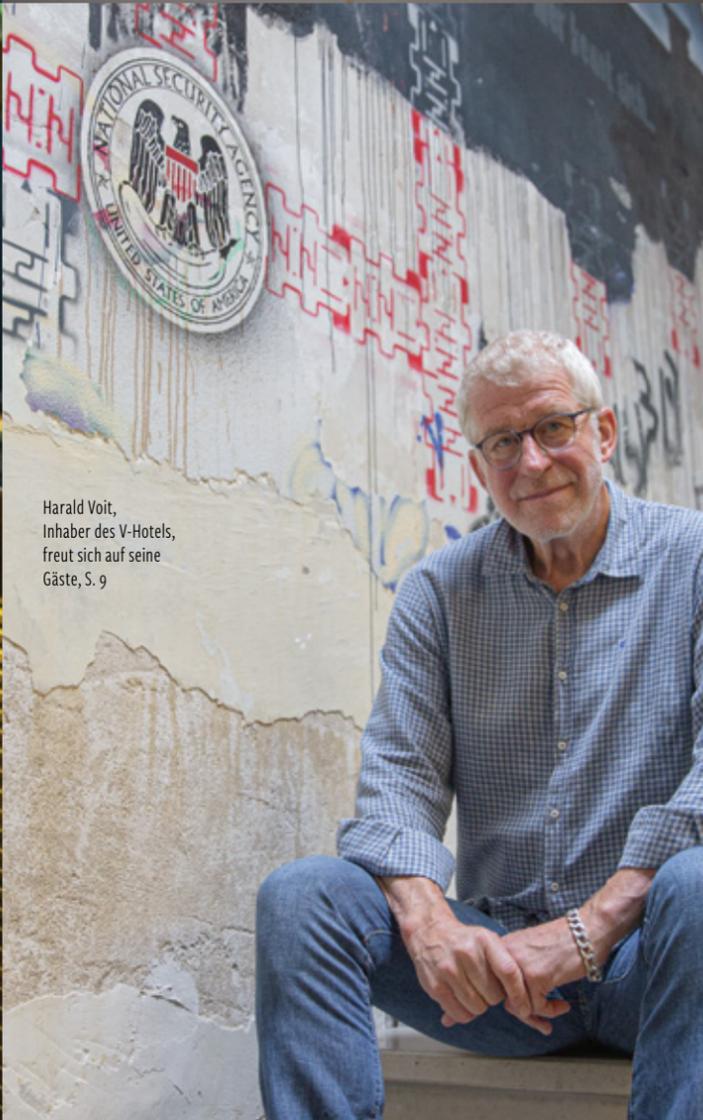


Klaus Knippschild, Gastronom und Inhaber des Romantikhoteles Knippschild, S. 18

SICHER SEHEN WIR UNS WIEDER



Die Theke im „Sir Walter“ in Düsseldorf, S. 11



Harald Voit, Inhaber des V-Hotels, freut sich auf seine Gäste, S. 9

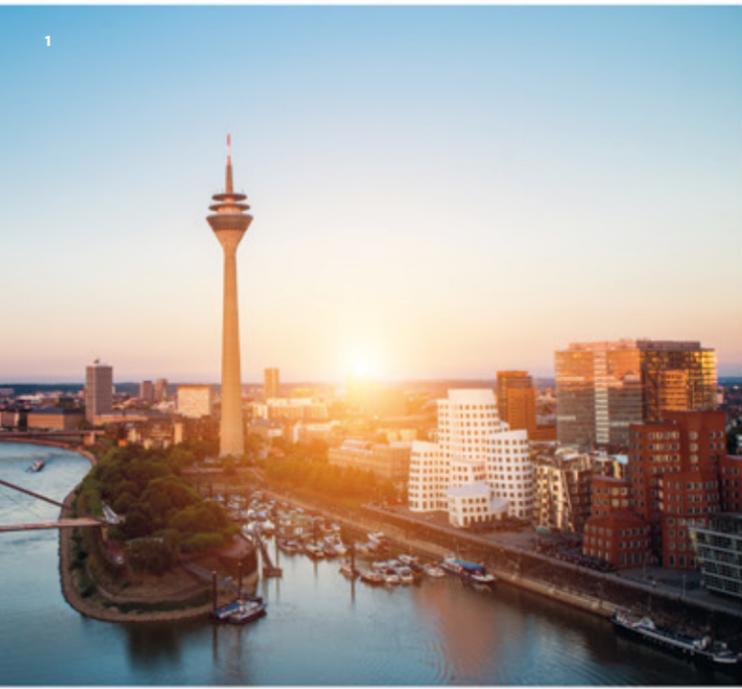


Urig campen – auf dem Kerstgenhof in Sonsbeck, S. 20

Es war eine lange Zeit. Doch irgendwann hatte das Warten ein Ende. Endlich wieder Prosecco! Endlich wieder Porzellan, Pommes und Currywurst. Herzliche Begrüßungen und Umarmungen. Die Gastfreundschaft ist zurück in NRW. Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Denn in den vielen Restaurants und Gaststätten, Clubs und Bars sind aus Gästen erst Stammgäste und irgendwann Freunde geworden. Wir erzählen ihre Geschichten. Von Gastgeberinnen und Gastgebern, die sich ihren Gästen eng verbunden fühlen. Manche sind es in der vierten, fünften oder gar siebten Generation. Andere haben sich einen Kindheitstraum erfüllt oder hatten einfach eine spontane Idee. Doch sie alle verbindet die Leidenschaft für das, was sie tun. Und sie alle sind erst dann zufrieden, wenn ihre Gäste sich herzlich willkommen und sicher aufgehoben fühlen.

Tauschen möchte niemand von ihnen. Weder der Bar-Chef, dessen Lounge für viele Besucher längst ein zweites Zuhause geworden ist. Noch der Pommesbuden-Besitzer aus dem Ruhrgebiet, der mit jedem, der reinkommt, gleich beim Du ist. Auch die junge Restaurantbesitzerin, die ihr kleines vegetarisch-veganes Lokal erst vor einem Jahr eröffnet hat, bekommt noch immer eine Gänsehaut. Und wie trostlos ist erst ein Hotel ohne Gäste oder gar ein Freizeitpark ohne Kinderlachen ...

Jetzt sind die Gäste zurück. In den großen Rheinmetropolen und im ländlichen Sauerland, zu Füßen des Teutoburger Waldes, im Ruhrgebiet und am Niederrhein. Und mit ihnen das einzigartige Erleben von Gastlichkeit, Genuss und vielen gemeinsamen Geschichten.



MIT DEM Strom

Der Rhein. Ein Fluss mit langer Geschichte. Zahlreiche Mythen und Sagen begleiten ihn auf seinem 1.230 Kilometer langen Weg von den Schweizer Alpen bis zur Mündung in die Nordsee bei Rotterdam. Er kann aufbrausend sein und Stärke zeigen. Fließt mal beschaulich durch idyllische Landschaften und macht sich breit in den großen Metropolen Nordrhein-Westfalens. Ein Strom, mit dem man sich am besten treiben lässt, um seine ganze Kraft und wilde Schönheit zu erkennen. Flussabwärts führt der Roadtrip von Bad Honnef im Siebengebirge bis nach Emmerich am Niederrhein.

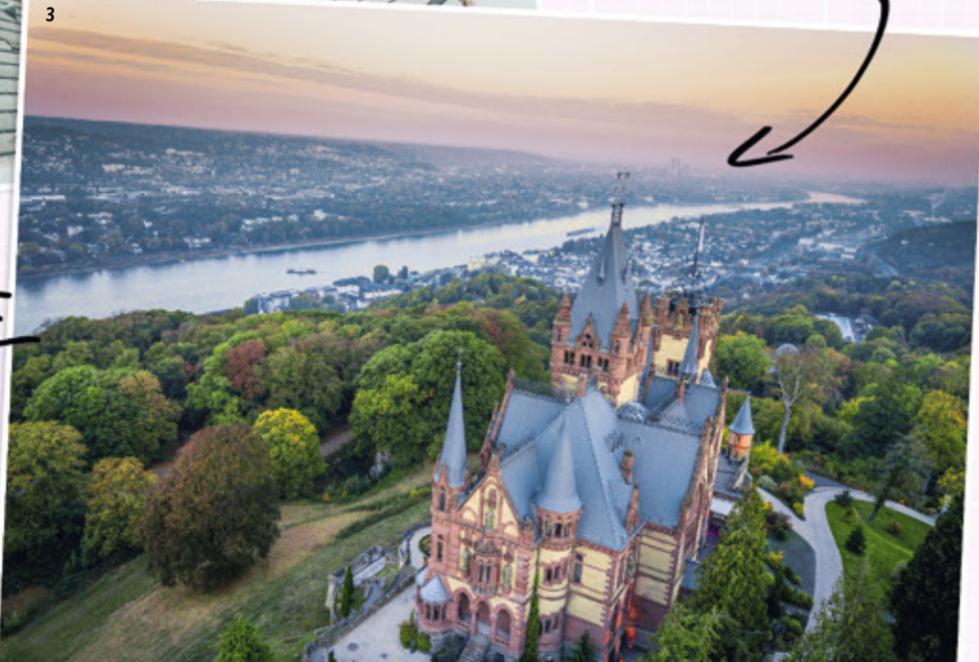
Bonn, die Charmante

Die zahlreichen Hügel des Siebengebirges bilden den ältesten Naturparks Deutschlands. Allein sieben erheben sich vor den Toren der Stadt Bonn majestätisch am Ufer des Rheins, der sich hier von seiner romantischen Seite zeigt. Schon vor Jahrhunderten ließen sich Maler und Dichter von der Schönheit der schluchtenartigen Täler, rauen Felsen und dicht bewaldeten Gipfel inspirieren. Noch älter ist die Sage vom Drachen, der einst auf dem Berg gehaust haben soll und dem Drachenfels seinen Namen gab. Von seinem Gipfel öffnet sich der Blick weit über das Rheintal und die Stadt Bonn, die charmanteste der nordrhein-westfälischen Rheinmetropolen. Denn wo einst die hohe Politik das Sagen hatte, regiert heute das bunte Leben. Urban-Gardening-Projekte wie „Die Stadtfrüchtchen“ bringen Farbe in die Stadtviertel. Im V-Hotel von Christina Voit und Vater Harald, das über ein eigenes Blockheizkraftwerk und eine Solaranlage verfügt sowie mit nachhaltigen Naturstoffen eingerichtet ist, schlafen Gäste im Baumhaus mit Blick in den Kottenforst am Venusberg. Und im Frühsommer bezaubert die Kirschblüte nicht nur die Anwohner in der Nordstadt. Auch Kunst und Kultur finden sich überall in Beethovens Geburtsstadt. Auf der international bekannten Museumsmeile. Im historischen Stadtkern ebenso wie in den Parks und Gärten. Und natürlich auf den Spuren des bedeutenden Komponisten entlang des Rheins.



„Die Bonner Museumsmeile bietet für jeden Besucher das Richtige. Für Kunst- und Geschichtsinteressierte ebenso wie für Familien.“
Christina Voit, Inhaberin des V-Hotels am Venusberg

Hoch auf dem Dom schweift der Blick den Rhein hinab ...oder hinauf!

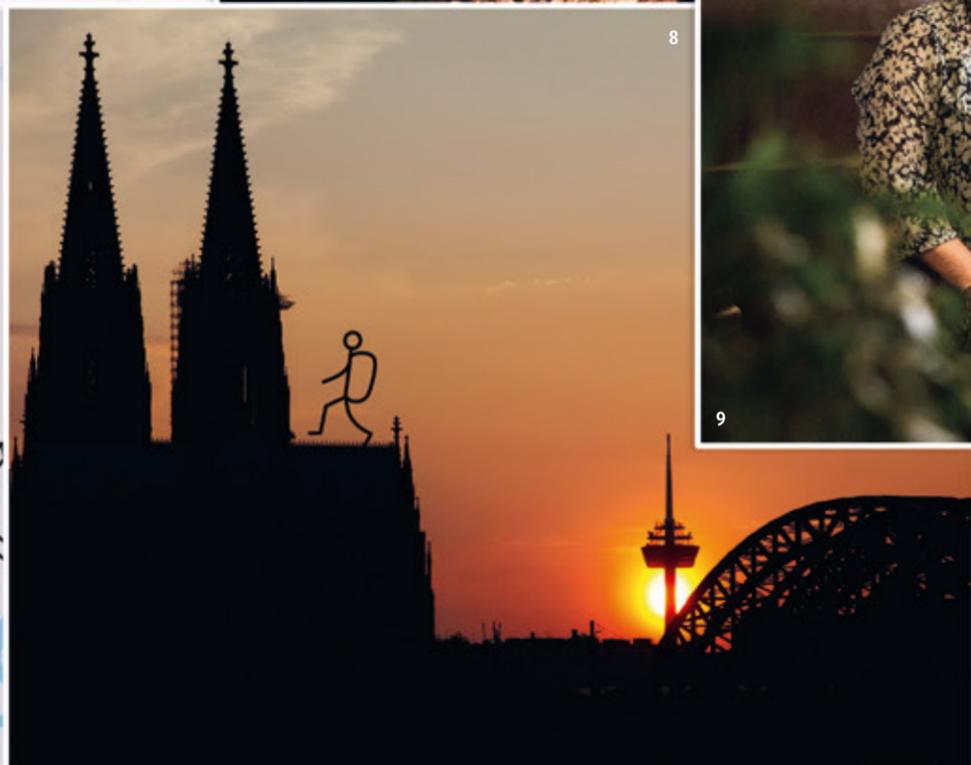


- 1 Medienhafen, Düsseldorf
- 2 Blick vom Kölner Dom auf den Rhein
- 3 Schloss Drachenburg, Königswinter
- 4 Altbauten, Rittershausstraße, Bonn
- 5 Dachspitzen Bundeskunsthalle, Bonn
- 6 Christina Voit, Inhaberin des V-Hotels
- 7 Spaziergang am Rhein, Köln
- 8 Kölner Dom, Köln
- 9 Maureen Wolf, Inhaberin der Gaststätte „Bei Oma Kleinmann“
- 10 Düsseldorf, Schaupielhaus
- 11 Shopping in Düsseldorf
- 12 Walid El Sheikh, Inhaber des Clubs „Sir Walter“



„Der Dom ist natürlich ein Muss. Den sollte jeder einmal gesehen haben. Es gibt aber noch eine andere Kirche, die einen Besuch lohnt: die Kolumba. Sie ist heute ein Kunstmuseum.“

Maureen Wolf, Wirtin der Traditionsgaststätte „Bei Oma Kleinmann“



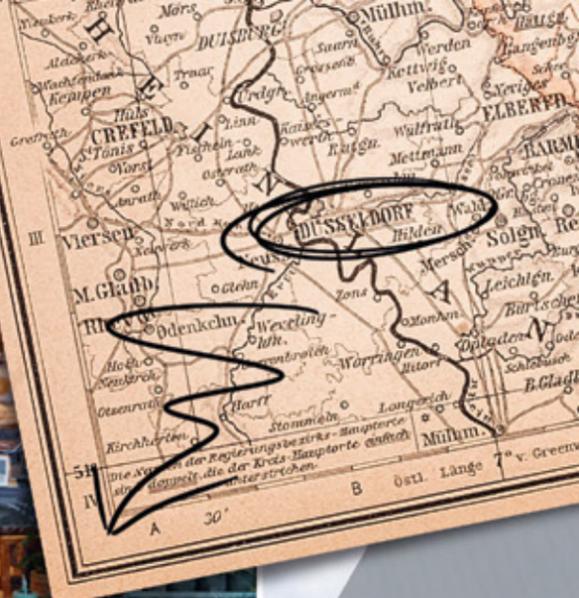
Köln, die Herzliche

Ich bin eine Jeck!

Weiter führt die Rhein-Reise nach Köln, dessen Wahrzeichen schon vom Drachenfels gut zu sehen ist. Der Dom. Hunderttausende von Touristen besuchen jährlich die gotische Kathedrale, deren Türme sich in der trubeligen Innenstadt erheben. Das wahre Leben aber spielt sich in der ebenso herzlichen wie weltoffenen Großstadt woanders ab. Im Veedel. In den Stadtvierteln links und rechts des Rheins treffen Menschen unterschiedlichster Herkunft und aller Generationen aufeinander. Es wird geklönt, gemeinsam gefeiert und getrunken. Und das nicht nur zur Karnevalszeit. Wenn allerdings am Elften im Elften die Ses-

sion endlich beginnt, wird es voll in den engen Gassen der Altstadt und in urkölschen Eckkneipen wie „Bei Oma Kleinmann“. Seit Maureen Wolf die Traditionsgaststätte im „Kwartier Latäng“ im Jahr 2002 übernommen hat, gibt es hier übrigens die besten Schnitzel der Stadt. Dazu passend natürlich ein frisch gezapftes Kölsch. Das fließt im Karneval in Köln auch morgens schon in rauen Mengen. Doch irgendwann muss Schluss sein. Wann, darüber entscheidet im traditionellen Brauhaus entweder der Bierdeckel oder der Köbes. Denn er allein hat hier das Sagen.

Schon schön in Rheinland!



Düsseldorf, die Coole

Bevor die Landschaft sich öffnet und der Strom sich durch die niederrheinischen Wiesen, Felder und romantischen Wasserlandschaften langsam und bedächtig Richtung Holland verabschiedet, steht noch Düsseldorf auf dem Reiseplan. Die wohl coolste Rheinmetropole ist Modehauptstadt, Architektur-Ikone und Kreativszene. Schillernde Gebäude wie die drei kippenden Gehry-Bauten „Alter Zollhof“ und das imposante Stadttor glänzen im Medienhafen um die Wette. Im Innern verstecken sich angesagte Restaurants, Clubs und Bars, in denen schon so manche Nacht durchgetanzt wurde. Nächte, wie sie auch Walid El Sheikh kennt. Seinen Szene-Club „Sir Walter“ finden Nachtschwärmer in direkter Nachbarschaft zur Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen und der Düsseldorfer Kunsthalle. Heißt: Tagsüber Kultur und abends abtanzen. Oder gern auch shoppen. So es der Geldbeutel hergibt, lohnt eine Shopping-Tour durch die exklusiven Geschäfte auf der Königsallee, kurz Kö genannt. Ausgefallener aber sind die Klamotten der vielen jungen Modedesignerinnen und Modedesigner, die sich in Stadtbezirken wie Bilk niedergelassen haben und deren Atelier-Türen fast immer offenstehen. Und wenn es am Ende sogar ein Kimono sein soll, wird man in Düsseldorf ebenfalls fündig. Immerhin ist hier die größte japanische Community Deutschlands beheimatet. Am Rhein natürlich.

Mein Geheimtipp: Die Schankwirtschaft „Zur Sennhütte“ in Pempelfort. Die urige Atmosphäre direkt an den alten Bahngleisen macht sie zu einem absoluten Sehnsuchtsort, wie man ihn in Düsseldorf wohl kaum erwartet.“

Walid El Sheikh, Besitzer des Szene-Clubs „Sir Walter“ in Düsseldorf





AUS DEM BAUCH HERAUS



Carsten isst jeden Tag mindestens eine Currywurst. Auf Pommes verzichtet er allerdings im Moment meistens. „Wegen der Figur.“ Regina dagegen ernährt sich weitgehend vegetarisch und isst nur ganz selten Fleisch. „Pommes schon.“ Zwei Menschen, die sich nicht kennen und die unterschiedlicher kaum sein könnten. Doch beide haben irgendwann allein auf ihr Bauchgefühl vertraut und ihre Leidenschaft zum neuen Lebensinhalt gemacht. Das Ergebnis: Curry Heinz, eine kultige Pommesbude in Gelsenkirchen, und die Beetschwester, ein kleines vegetarisch-veganes Restaurant am Rande der Innenstadt von Münster. ▶



„Auf dem Schalker Fan-Feld, einem Friedhof nah am Stadion, kannst Du Dir schon zu Lebzeiten einen Platz reservieren.“



RUHRPOTTGESCHICHTEN

Derby-Zeit im Revier. FC Schalke 04 spielt noch in der 1. Fußballbundesliga und hat Borussia Dortmund zu Gast. Carsten Richter filmt mit dem Handy, wie sich Hunderte Fußball-Fans vor seiner Pommestube versammeln und sich lautstark auf die Partie gegen den Erzfeind einstimmen. „Geil, oder?“ Natürlich ist Carsten selbst auch Schalke-Fan. Ehrensache! Schließlich gibt's im Revier nur entweder oder. Entweder Schalke oder BVB.

Mit der Eröffnung von Curry Heinz nur wenige hundert Meter vom Stadion entfernt, hat sich der Familienvater vor 13 Jahren einen Kindheitstraum erfüllt. „Ich wollte immer schon ne Pommestube haben“, sagt der Mann mit den tätowierten Armen, dem gepflegten Bart und der Basecap, und man glaubt ihm jedes Wort. Irgendwann hat er dann tatsächlich Ernst gemacht. Aus „Liebe zur Wurst“, wie er sagt. „Und zu meiner Frau natürlich.“ Carsten lächelt. Denn gefragt hat er Ehefrau Nicole damals nicht, als ihm das Ladenlokal an der Theodor-Otte-Straße in Sutum angeboten wurde. Er hat einfach unterschrieben.

Seither hängen an den Wänden seines „kleinen Imperiums“ blau-weiße Fahnen, Bilder von Schalker Legenden wie Ernst Kuzzora und Stan Libuda sowie Autogramme von Gästen aus aller Welt. In der kleinen Vitrine, Typ Gelsenkirchener Barock, stehen Devotionalien aus dem Stadion neben Relikten aus dem Bergbau. „Ich hab' nix davon bezahlt, keinen Cent“, erklärt der 44-Jährige und setzt sein gewinnbringendes Lächeln auf. „Alles Geschenke von Gästen.“ Besonders stolz ist er auf das alte Grubentelefon, das neben dem Tresen hängt. „Funktioniert noch.“ Carsten Richter macht keine überflüssigen Worte. Er ist aber mit jedem, der reinkommt, gleich beim Du. „Eine Viertelstunde bleibt jeder. Mindestens.“ Themen, über die man reden kann, gibt's schließlich genug. Fußball geht immer. Motorradfahren. Oder einfach Gott und die Welt. Ruhrpottgeschichten – rau, aber herzlich.

MÄDCHEN MIT MOHRRÜBE

Am Rande der Münsteraner Innenstadt füllt sich derweil das kleine Restaurant, das Regina von Westphalen vor genau einem Jahr eröffnet hat und in dem ausschließlich internationale vegetarische und vegane Gerichte auf der Speisekarte stehen. Die Kaffeemaschine brummt. Geschirr klappert. Menschen umarmen sich, und es wird gelacht. Regina liebt diese Geräuschkulisse, bekommt jedes Mal eine Gänsehaut. Nicht zuletzt deshalb hat sie



sich mit der „Beetschwester“ einen langgehegten Wunsch erfüllt. Um Gäste zu bewirten und sie mit Gerichten wie Shakshuka aus Israel, Porridge aus Großbritannien, indischen Teiglis oder auch eigenen Kreationen zu überraschen. Studenten kommen ebenso zu ihr wie junge Familien, Radfahrer, die durchs Münsterland touren, und alte Menschen aus dem angrenzenden Seniorenheim. Die hochgewachsene Chefin mit den langen Haaren empfängt sie alle mit einem strahlenden Lächeln. Denn für die 30-Jährige ist die „Beetschwester“ nicht bloß ein Ort zum Geld verdienen. Ihr erstes eigenes Restaurant ist in erster Linie „ein Ort, an dem sich die unterschiedlichsten Menschen aller Generationen begegnen.“

Die Atmosphäre in dem lichtdurchfluteten, stilvoll eingerichteten Selbstbedienungslokal ist freundlich. Regina mag Pastelltöne. In den schmalen Holzregalen liegen Bücher, Magazine und Postkarten. Und auch auf dem großen asiatisch anmutenden Wandgemälde lassen sich viele kleine Details entdecken. Wer genau hinsieht, entdeckt zwischen den Pflanzen und Ornamenten irgendwo das Logo der Beetschwester. Es zeigt ein hockendes Mädchen mit einer Mohrrübe in der Hand. Ein wenig erinnert es an das Bild auf der früheren 50-Pfennig-Münze. „Nur cooler und lässiger ...“ Vielleicht ja ein wenig so wie Regina selbst.



9

- 1 Regina von Westphalen, Inhaberin der Beetschwester
- 2 Fahrradstadt Münster
- 3 Bilderrahmen, Curry Heinz
- 4 Alter Fußball
- 5 Carsten Richter, Inhaber Curry Heinz
- 6 Glückauf
- 7 Vintage Telefon bei Curry Heinz, Gelsenkirchen
- 8 Restaurant Beetschwester, Münster
- 9 Aasee, Münster



„Ein echter Insidertipp. Denn nicht mal waschechte Münsteraner kennen die Aa-Promenade am Kanal entlang der historischen Altstadt. Mein Hund Moki und ich lieben die Idylle aus Grün und Wasser.“



„Unsere Ranger kennen die Tier- und Pflanzenwelt der Eifel besser als jeder andere. Spannende Einblicke in die historische Lebenswelt der Menschen bekommen Kinder und Erwachsene beim Besuch des Freilichtmuseums Kommern.“

Ruth Breuer



Seit Generationen

GASTGEBER



Sie alle wussten, worauf sie sich einlassen. Und sie haben es trotzdem getan. Nichts und niemand hätte Ruth Breuer davon abhalten können, das Handwerk zu erlernen, das 1882 schon ihr Ur-Ur-Großvater betrieben hat. Auch Klaus Knippschild ließ sich seinen Entschluss, Koch zu werden, nicht ausreden. Markus Kärst dagegen wollte das Restaurant seiner Eltern als junger Mann gar nicht übernehmen, sondern lieber Sportevents organisieren. Eigentlich. Heute steht er doch jeden Tag am Herd, bewirbt seine Gäste und „will gar nichts anderes mehr machen“. Ein Leben für die Gastronomie. Für die Tradition und das eigene Glück.

Familienbetriebe wie die Historische Senfmühle in Monschau, das Hotel Knippschild im sauerländischen Rütthen und das Restaurant Kromberg im Remscheider Stadtteil Lennep leben von Menschen, die sich ihrer Heimat verbunden fühlen und für das brennen, was sie tun. Gastgeber zu sein. In vierter, fünfter oder sechster Generation.

Hauptsache, Senf

Ruth Breuer ist so ein Mensch. Ihre Augen strahlen, wenn sie Besucher durch ihre Senfmühle führt und „ich ihnen mein Handwerk zeigen darf“. Dann kennt die Frau mit den kurzen roten Haaren nur ein Thema: Senf. 30 Kilogramm essen allein sie, ihr Mann und ihr Sohn im Jahr. Honig-Mohn. Bier. Feige. Tomate. Einfach alles, was der Erfinderreichtum der Chefin hergibt. Sogar Senf-Pralinen hat Ruth Breuer schon kreiert. Auf die Idee, einen anderen Beruf zu ergreifen oder gar aus der Eifel wegzugehen, ist sie nicht gekommen. Nie. Vehement schüttelt sie den Kopf und lenkt den Blick vom kopfsteingepflasterten Hof der historischen Anlage auf die angrenzenden Wälder des Nationalparks Eifel.

Hier eingebettet liegt die kleine Stadt Monschau, deren pittoreske Gassen und Fachwerkhäuser zu den wohl meist fotografierten des Landes gehören. Der beschauliche Ort ist Ausgangspunkt für Fernwanderungen oder Schlemmertouren durch das Monschauer Land. Mountainbikefahrer mögen die steilen Auf- und Abstiege durch die schattigen Wälder. Und auch am Ufer der Rur „geht immer ein leichter Wind, und es ist nicht so heiß wie in der Stadt“, sagt Ruth Breuer, während sie im Innenhof der Senfmühle sitzt, die sommerliche Sonne und einen Schluck Wein genießt. ▶





„Das Sauerland ist eine tolle Wanderregion. Die 3KLANG Pilgerwege rund um das Bergdorf Kallenhardt bieten Inspiration und Meditation. Ein schöner Weg führt auch zum Hohlen Stein, einer Kulturhöhle mit archäologischen Funden.“

Familie Knippschild



5

Echt, authentisch, sauerländisch

Dort zu arbeiten, wo andere Urlaub machen, ist auch für Familie Knippschild alles andere als eine Last. Schon eher ein Privileg. Seit 1837. Vater Klaus liebt es, in der Küche hinterm Herd zu stehen und seinen Gästen regionale Spezialitäten aus der Region auf den Teller zu zaubern. Der passionierte Jäger ist weit über den Kreis Soest hinaus bekannt für seine Wildgerichte. Mutter Annette ist so etwas wie die Seele des Romantikhotels Knippschild, das zu der Hotelkooperation „Die Sterne im Sauerland“ gehört. Und auch Tochter Sabrina fühlt sich den Gästen eng verbunden. Die wiederum schätzen die familiäre Atmosphäre und die westfälische Gastlichkeit. Klaus Knippschild würde sagen: „Sauerländisch eben.“ Oder wie Stammgast Michael Rothe es ausdrückt: „Hier ist alles echt und authentisch.“

Wie die meisten Urlauber mögen auch er und seine Frau Ira besonders die Ruhe und Abgeschiedenheit in der Natur, die die Mittelgebirgsregion zu bieten hat. Mehrmals im Jahr machen sie deshalb mit ihren beiden Hunden Kurzurlaub in dem Traditionsbetrieb in Rütchen-Kallenhardt. Um auszuspannen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Und um draußen zu sein. Fernab der großen Städte. Irgendwo in den tiefen Wäldern, in denen sie mitunter ganz allein sind. So weit verzweigt ist das Wanderwegenetz rund um die Gemeinde Rütchen. Stille weit und breit.



- 1 Wanderer am Eugenstein, Nideggen
- 2 Hirsch im Wildpark Schmidt, Nideggen
- 3 Ortskern Monschau
- 4 Gastgeberin Ruth Breuer
- 5 Gastgeberfamilie Knippschild
- 6 Fachwerkhäuser, Sauerland
- 7 Schwebebahn, Wuppertal
- 8 Gastgeber Markus Kärst

6

Gastronomie macht süchtig

Im Bergischen Städtedreieck dagegen konnte von Ruhe lange Zeit keine Rede sein. Im Gegenteil. Fast 300 Jahre lang herrschte in den zahlreichen Schmiedewerkstätten in Wuppertal, Solingen und Remscheid ohrenbetäubender Lärm. Angetrieben von riesigen Wasserrädern. Einige der alten Kotten stehen noch, sind zumeist idyllisch eingebettet in die Auen der kleinen und großen Flüsse. Auch historische Stadtkerne wie in Remscheid-Lennep sind noch erhalten und zeugen von der langen Industriegeschichte der Region. Hier aufgewachsen ist Markus Kärst. Der 40-Jährige führt das elterliche Hotel Restaurant Kromberg bereits in fünfter Generation. Und er tut es gern. Auch wenn er als Jugendlicher andere Pläne hatte.

Fast könnte man meinen, Gastronomie macht süchtig. Denn auch Kärst kann nicht aus seiner Haut. Will es auch gar nicht. Wenn er in der Küche seines Restaurants steht und „tolle Produkte aus der Region verarbeiten darf“, kommen ihm immer neue Ideen. Für große Live-Events wie das jährliche Oktoberfest im Freien. Und für kleine, exquisite Gourmet-Veranstaltungen wie Bier- und Grillseminare, „Die Genussfabrik“ oder die „Currywurst & Pommes Boutique“.

Das bedeutet mitunter Stress für den Familienvater. Doch er wusste, worauf er sich einließ. Ebenso wie Ruth Breuer und Klaus Knippschild. Aber wie sieht es mit der Zukunft aus? In Monschau wird irgendwann Sohn Emil die Senfmühle in sechster Generation führen. Dessen ist sich die Mutter sicher. Im Hotel Knippschild hat mit Tochter Sabrina die Zukunft bereits begonnen. Und vielleicht tritt ja irgendwann auch die Tochter von Markus Kärst in die Fußstapfen ihres Vaters. Wer weiß. ■



8

„Wer noch nie mit der Wuppertaler Schwebebahn gefahren ist, hat etwas verpasst. Unbedingt nachholen!“

Markus Kärst



„Der beste Blick auf die norddeutsche Tiefebene bietet sich von der Terrasse des frisch restaurierten Kaiser-Wilhelm-Denkmal bei Porta Westfalica.“ Hendrik Pott (Potts Park)

TOPP
Tipps



Der Kerstgenshof



„Der Uedemer Hochwald grenzt direkt an den Kerstgenshof. Archäologen entdeckten in dem uralten Laubwald Überreste römischer Kastelle.“ Familie Ingenlath (Kerstgenshof)

Hermann



FAMILIEN-ZUSAMMENZEIT

Geschichtsunterricht. Wandern. Ausflugsdampfer. Klingt langweilig? Von wegen. Nordrhein-Westfalen steckt voller Erlebnisse, die Kindern, Eltern und Großeltern gleichermaßen Spaß machen. Ob auf dem Campingplatz oder im Freizeitpark, in Freilichtmuseen oder im Kletterpark. Notorische Nörgler müssen hier draußen bleiben. Denn bei tollen familienfreundlichen Gastgeber:innen ist Kinderlachen ausdrücklich erwünscht. Sie sorgen für Abenteuer, Action und jede Menge Abwechslung, sodass aus dem geplanten Tagesausflug schnell ein kleiner Familienurlaub werden kann.

GESCHICHTE

AUSFLUG IN DIE VERGANGENHEIT

Bäcker wäre eine Möglichkeit. Oder Schmied. Oder soll der Junge doch Fotograf werden? Wir schreiben das Jahr 1900. Heinrich ist auf der Suche nach einer passenden Lehrstelle. Unterstützung bekommt er dabei von den kleinen und großen Besuchern des LWL-Freilichtmuseums Detmold. Sie begleiten ihn in die historischen Werkstätten, in denen frisches Brot gebacken wird und der Schmied das Eisen zum Glühen bringt.

Es gibt in Nordrhein-Westfalen viele solcher Orte, an denen Kinder bei einem Tagesausflug spielerisch und hautnah erleben, wie die Menschen vor langer, langer Zeit gelebt und gearbeitet haben. Noch weiter zurück in die Vergangenheit als in Detmold geht es im Teutoburger Wald beispielsweise im Archäologischen Freilichtmuseum Oerlinghausen. Hier laufen die Besucher durch mittelalterliche Hofanlagen und campieren wie die eiszeitlichen Rentierjäger unter freiem Himmel. Ins Reich der Sagen dagegen entführt sie das Märchen- und Wesersagenmuseum im Kurpark von Bad Oeynhausen. Hier begegnen Eltern und Kinder unter anderem den bekannten Figuren der Gebrüder Grimm, sie erfahren aber auch Interessantes darüber, wie das Märchen überhaupt ins Buch kommt und wer Rotkäppchen wirklich war. Geschmökert werden darf natürlich auch.

Selbst Teil der Geschichte – in diesem Fall der römischen – werden Familien auch am Niederrhein, wo schon die Größenverhältnisse im Archäologischen Park Xanten ein echtes Erlebnis sind. Denn aufgebaut ist die Antike in Deutschlands größtem archäologischen Freilichtmuseum im Maßstab 1:1. Das heißt: Der imposante Hafentempel der Colonia Ulpia Traiana misst 27 Meter, und ins Amphitheater passten bei Gladiatorenkämpfen 10.000 Menschen. Doch keine Sorge, Blut fließt hier natürlich keines mehr.

- 1 Hermannsdenkmal Detmold
- 2 Hendrik Pott, Inhaber Potts Park
- 3 Holzhäuschen, Kerstgenshof in Sonsbeck
- 4 Familie Ingenlath, Kerstgenshof in Sonsbeck
- 5 Hafentempel Archäologischer Park, Xanten
- 6 Paddeltour, Niederrhein
- 7 Potts Park, Minden
- 8 Kriemhildmühle, Xanten
- 9 Wildgänse, Bislicher Insel Xanten
- 10 Tecklenburg
- 11 Teutoschleife Canyon Blick



6

7



ACTION

MACH' MAL TEMPO

Genug gefaulenz! Heute steht Action auf dem Programm. Zu Wasser. Zu Land. Rasant und in schwindelerregender Höhe. Bei Kanutouren auf Flüssen wie Weser und Werre, Ems und Lippe geben die Kinder ebenso das Tempo vor wie bei einer Kletterpartie am Fuße des Hermannsdenkmals im Teutoburger Wald, wo sie in bis zu zwölf Metern Höhe am Seil hängen. Gut gesichert, versteht sich. Das gilt selbstverständlich auch in den Fahrgeschäften im Mindener Potts Park. Zwar geht's mit dem „Potts Blitz“ nicht ganz so hoch hinaus wie anderswo, aber dafür dürfen hier auch die kleinsten Besucher allein in die Achter- oder Wildwasserbahn. Und wenn's dann auch noch spritzt, ist der Spaß gleich doppelt so groß. Die Muskelkraft der Eltern ist dagegen beim Draisen Spaß im Extertal gefragt. Denn beim Schienenradeln sitzen Mama und Papa außen und treten ordentlich in die Pedale, während die Kinder sie lautstark anfeuern.



8 9

NATUR

FREUNDLICHE RUHESTÖRER

Eigentlich herrscht Ruhe am Niederrhein. Im Herbst aber wird es laut am Himmel. Wenn das lärmende Schnattern einsetzt und Zehntausende Wildgänse in den Auen des Naturschutzgebietes ihr Winterquartier beziehen. Dann bietet sich Familien, die mit dem Rad oder zu Fuß rund um Xanten unterwegs sind oder die ihren Urlaub im Campingpark Kerstgenhof verbringen, ein Schauspiel, das auch die Kinder begeistert. Mit dem Fernglas können sie hier das ganze Jahr über auch seltene Tiere wie Biber und Silberreiher aus der Ferne beobachten, ohne ihnen zu nahe zu kommen und sie zu verschrecken. Ebenfalls schon von Weitem zu hören sind die knarrenden Flügel der Kriemhildmühle in Xanten. Je näher Wanderer und Radfahrer ihr kommen, desto stärker duftet es nach frischem Brot. Denn als einzige historische Mühle am Niederrhein ist sie noch jeden Tag in Betrieb und kann besichtigt werden.



ABENTEUER

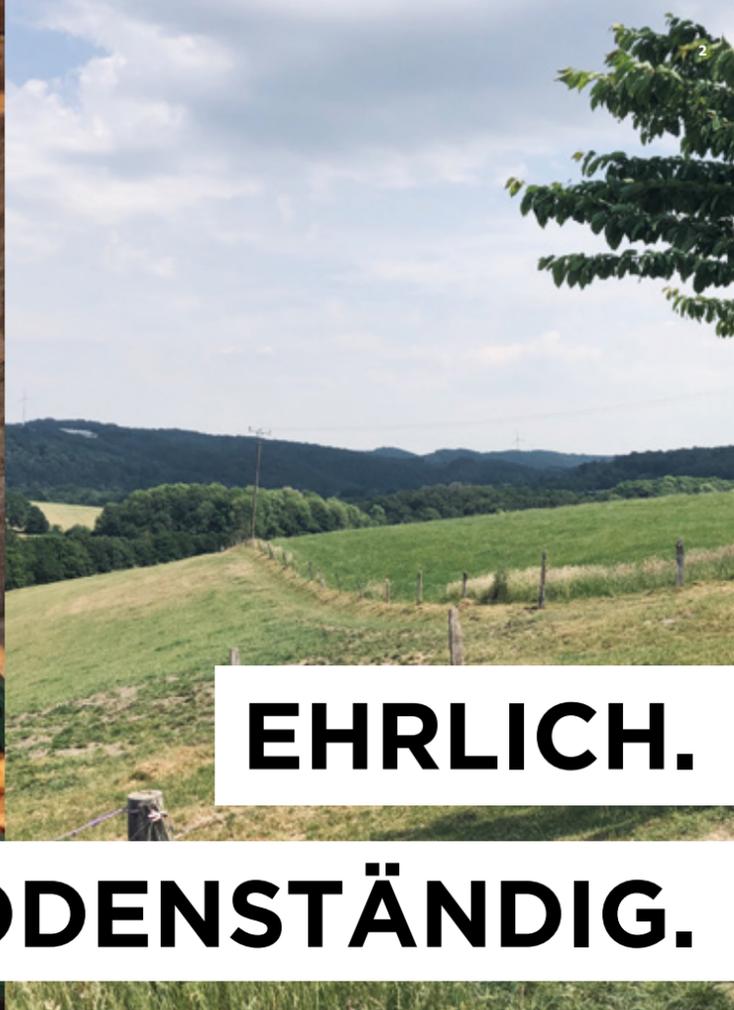
AUF SCHATZSUCHE

Nur Wandern ist nicht jedem spannend genug. Geocaching dagegen ist cool. Auf sechs Teutoschleifen sind Familien in geheimer Mission unterwegs. Auf der Suche nach dem Schatz, der sich vielleicht schon hinter der nächsten Weggabelung verbirgt. Und wer ihn als erster findet, hat gewonnen. Denn so eine digitale Schnitzeljagd verspricht jede Menge Abenteuer in der freien Natur. Mit Spannung, Spaß und tollen Aussichten auf einen grandiosen Canyon. Ein bisschen Geschichtsunterricht gibt es obendrein bei der Schnitzeljagd auf der Mindener Beacon Mile. Rund 50 solcher kleinen Sender verteilen sich über die Altstadt zwischen Dom und der historischen Wassermühle, an der auch die Ausflugsschiffe vorbeikommen, die auf dem Weg zum größten Doppel-Wasserstraßenkreuz Deutschlands sind. Sie fahren erst unten die Weser entlang. Dann wartet die Schachtschleuse, bevor es schließlich über die „Brücke“ in den Mittelkanal geht.

10

11





EHRlich.

BODENSTÄNDIG.

STERNEKÜCHE.

Sie gehören zu den besten Köchen des Landes. Sie schätzen sich gegenseitig und haben Respekt voreinander: Sascha Stemberg und Christopher Wilbrand haben viel mehr gemeinsam als nur den Stern im Guide Michelin.

Der „Junge Wilde“ aus dem Neanderland und der Restaurantchef aus dem bergischen Odenthal fühlen sich ihrer Region verbunden. Mehr noch den Menschen, die hier leben. Ihren Gästen. Dass die eine gute Zeit haben, darauf kommt es beiden an. „Ein Stern allein ist aber kein Garant dafür“, sagt Christopher Wilbrand. Und auch noch so viele Hauben, Kochmützen oder Kochlöffel von Restaurantkritikern ersetzen nicht die gastliche Atmosphäre, wie sie im **Haus Stemberg** und im **Hotel-Restaurant „Zur Post“** herrscht. Schon gar nichts sagen sie aus über die Leidenschaft, mit der beide Köche „tolle Produkte verarbeiten“. Denn auch das ist Stemberg und Wilbrand wichtig: zu wissen, woher ihre Waren kommen. Von Bäckern, Metzgern und Landwirten aus der Heimat.

ZWEI KÜCHEN VON EINEM HERD

„Wir sind eigentlich ein Gasthaus“, sagt Sascha Stemberg, der das Restaurant Haus Stemberg in Velbert bereits in fünfter Generation führt. „Das waren wir immer, und das werden wir auch immer bleiben.“ Deshalb stehen auf der Karte seines Restaurants auch nicht irgendwelche verkopften Phantasiegerichte mit unaussprechlichen Namen, sondern „ehrlliche, saubere Küche, wie wir sie alle noch aus unserer Kindheit kennen“. Es gibt Stemmis Blutwurst vom Wuppertaler Freilandschwein und Wiener Schnitzel. Kuhlendahler Perlgraupensuppe und kleine Bratwürstchen vom Bergischen Lamm. Der 41-jährige Küchenchef beschreibt seine Philosophie selbst als „Zwei Küchen von einem Herd“. Denn auch auf Steinbutt, Kaisergranat und Languste müssen seine Gäste nicht verzichten. Jeder bekommt das, was er mag. Regional bodenständig oder internationales Fine Dining.

- 1 Örkhof, Velbert
- 2 Wiese entlang des Neanderlandsteigs
- 3 Sascha Stemberg in seiner Küche
- 4 Christopher & Alejandro Wilbrand
- 5 Bergisches Fachwerkhaus
- 6 Sascha Stemberg
- 7 Kuh im Neanderland
- 8 Sonnenuntergang im Bergischen Land
- 9 Hofladen 2-go, Neanderlandsteig
- 10 Altenberger Dom, Odenthal
- 11 Christopher Wilbrand in seiner Küche





Stammgäste wie Max Maaßen, der sich selbst einen Genussmenschen nennt, schätzen diese Art des Kochens. Für Maaßen bedeutet Sterneküche nicht, „mit Trüffeln um sich zu werfen“. Vielmehr müsse Sterneküche ihn berühren. Er mag den Wirtshaus-Charakter. Dieses Gasthausgefühl. Und die persönliche Ansprache von Sascha Stemberg, der Hemmschwellen abbauen und für regionale Produkte werben will. So lässt er sogar sein Brot im Windrather Tal backen. Hier, in der bäuerlichen, hügeligen Kulturlandschaft zwischen Ruhrgebiet und Rheinland, reihen sich allein sechs Biohöfe aneinander. Es gibt gemütliche Hofcafés und Bauernläden, die bei der Wanderung, Rad- oder Genusstour durch die hügelige Region zur Einkehr einladen.

DER APPLAUS DES KOCHS

Zu Fuß unterwegs war auch Barbara Wilke, als sie das erste Mal in die Postschänke des Hotel-Restaurants „Zur Post“ in Odenthal eingekehrt ist. Durch Zufall. Eigentlich nur zur Stärkung nach einer Wanderung durch das Bergische Land. Erst viel später hat die Kölnerin dann erfahren, wer da für sie gekocht hat. Bereits seit 15 Jahren darf sich Christopher Wilbrand, der das Restaurant gemeinsam mit seinem Bruder Alejandro führt, mit dem Michelin-Stern schmücken. Klar ist die Familie stolz auf die Auszeichnung. „Doch der Applaus, den der Koch am liebsten hört, ist die Zufriedenheit des Gastes“, so der Gastronom, der sich schon als Kind sein Taschengeld in der elterlichen Restaurantküche aufbessert hat.



CHRISTOPHERS TIPP

„Viele Wanderwege führen zum Altenberger Dom, der idyllisch in die Natur eingebettet ist. Wer auf dem Bergischen Weg, dem Hexen- oder dem Mühlenweg unterwegs ist, sollte hier auf jeden Fall Rast machen.“



SASCHAS TIPP

„Velberts Industriegeschichte ist einmalig. Das Deutsche Schlösser- und Beschlüge-Museum in der Innenstadt erzählt ab Herbst (wieder) davon. Der neue Anbau und die Gründerzeitvilla Herminghaus sind auch von außen ein echter Hingucker.“



Ebenso wie Sascha Stemberg legen Christopher und Alejandro Wilbrand Wert auf die Qualität ihrer Produkte. Sie kennen den Pilzhändler persönlich, beziehen ihr Fleisch aus den benachbarten Ortschaften und laden regelmäßig Winzer und Köche zum „Sternschnupern“ nach Odenthal ein. Mindestens ebenso wichtig ist den beiden Brüdern aber, die Bodenhaftung oder gar den Kontakt zu ihren Gästen nicht zu verlieren. In der Postschänke gibt es deshalb zum frisch gezapften Kölsch gutbürgerliche Küche, während nebenan im Restaurant feine regionale und mediterrane Speisen serviert werden. Zudem haben die beiden Restaurantchefs eben erst ein benachbartes Brauhaus mit großem Biergarten übernommen. Und natürlich ist auch im Hotel-Restaurant „Zur Post“ die Bergische Kaffeetafel obligatorisch.

„Bei uns sollen sich alle Gäste wohlfühlen“, lautet das oberste Ziel der Wilbrands. Egal, ob sie auf der Durchreise sind oder gerade eine Radtour auf einer stillgelegten Bahntrasse gemacht haben. Ob sie Urlaub an einer der vielen Talsperren in der Region machen oder die sportliche Herausforderung bei der Berg-und-Tal-Wanderung suchen. Denn das Bergische Land hat einiges zu bieten. Landschaftlich und kulinarisch. ■

SICHER

SEHEN

WIR UNS

WIEDER

dein-nrw.de

#rauszeitlust 

Regina von Westphalen,
Gastronomin aus NRW

3

NORD
RHEIN
WEST
FALEN