

Neues Konzept für die Gaststätte Reeserschanz

NRZ plus: Elisabeth Hanf

15.02.2018 - 06:00 Uhr



Foto: Thorsten Lindekamp

Angelika Brembach und Roman Höckele ziehen gemeinsam an einem Nudelholz und eröffnen das Landhaus Café am Rhein in Niedermörmter.

Rees/Niedermörmter. Angelika Brembach und Roman Höckele wollen nicht nur frisch Gebackenes servieren, sondern auch Backen lehren. Es gibt Themenabende und Schlager.

Roman Höckele und Angelika Brembach waren deutschlandweit auf der Suche nach einer Gaststätte, in der sie ihre Ideen verwirklichen können. Durch einen Zufall stießen sie auf das Pachtangebot des Restaurants Reeserschanz in Niedermörmter, vis-à-vis von Rees. Direkt am Rhein.

Hier wird mit natürlichen Zutaten gebacken

„Schöner kann es nicht sein“, freut sich Angelika Brembach über die herausragende Lage in unmittelbarer Nähe zum Rhein und der Fähre. In diesen Tagen wird noch an allen Ecken und Enden gewerkelt und dekoriert, damit zur Eröffnung am Sonntag, 3. März, die Gäste einen ersten Eindruck gewinnen können. Hier im neuen Landhaus-Café (Reeserschanz) soll zukünftig nicht nur verzehrt, sondern auch selbst Hand angelegt werden. Denn Roman Höckele, der aus Baden-Württemberg stammt, ist Bäckermeister, der in den vergangenen vier Jahren an Volkshochschulen und anderen Einrichtungen als Backdozent über 3000 Teilnehmern zeigte, worauf es beim Backen ankommt. So wird es in der Küche des Landcafés regelmäßig Themenabende zum Backen geben. „Zuhause soll alles gelingen wie beim Bäcker. Backen mit natürlichen Zutaten in üblichen Haushaltsöfen (ohne viel Zubehör) ist unser Thema“, wirbt Roman Höckele. „Wer die Backkunst erst einmal für sich entdeckt hat, bleibt

fasziniert dabei.“ So lernen die Teilnehmer nicht nur, wie man Brot backt, sondern auch wie man Torten oder Ostergebäck herstellt. Dazu stellt er Rezepte und Anleitungen sogar auf seiner Internetseite zur Verfügung.

Im Landhaus-Café kann man auch Brot kaufen

Im Landhaus-Café kann man aber auch Brot und Co. kaufen. „Ich weiß, dass Leute mehrere hundert Kilometer fahren, um sein Brot und seine Torten zu bekommen“, erzählt seine Mitstreiterin Angelika Brembach. Denn Roman Höcke setzt auf das Backen mit hochwertigen Mehlen und Rohstoffen.

Die Chefin tritt mit Mix aus Schlagern und Comedy auf

Doch auch sie wird sich im Landhaus-Café kreativ engagieren. Sie tritt nämlich mit einem Mix aus Schlagern und Comedy auf Veranstaltungen auf. Mal als Marlene Dietrich, mal als Trude Herr, genauso tritt sie im Petticoat auf, um mit Cha Cha Cha und Twist die wilden 60er Jahre aufleben zu lassen. Was sie bisher auf Betriebsfeiern, im Karneval und auf Festen präsentierte, kann sie nun hier in Niedermörmter umsetzen. „Das Auftreten vor Publikum beflügelt mich und bereichert mein Leben. In meinem Café kann ich all das unter einen Hut bringen.“ Und da das Lokal sehr fern von dichter Wohnbebauung liegt, kann es am Abend durchaus auch mal eine Schlagerparty geben. Oder ein kleines Oktoberfest im Zelt. „Uns hat auch der wunderschöne Garten verzaubert, den wir im Sommer gerne nutzen wollen“, freut sich Angelika Brembach auf viele Gäste.

Übrigens: Es werden nicht nur Kuchen und Torten auf der Karte stehen, sondern auch kleine warme und kalte Speisen.

Das wird im Landhaus-Café geboten

Die Öffnungszeiten des Landhaus-Cafés sind Mittwoch bis Samstag von 13.30 bis 19 Uhr, sonn- und feiertags von 9.30 bis 19 Uhr. In der Winterzeit schließt das Café bereits um 18 Uhr.

Mittwoch bis Sonntag werden Torten und Kuchen, auch im Ladenverkauf angeboten, jeden Mittwoch werden Spezialitäten-Brote im Steinofen gebacken.

Feinste Waffelvariationen aus eigenen Rezepturen und ohne Zusatzstoffe gibt es donnerstags, Zopfspezialitäten und süße Teilchen am Freitag. Jeden Sonntag ab 9.30 Uhr wird ein Frühstücksbuffet geboten.