



Lindlars Wanderzwerge wandern über Berge: Wandern und wunderbar einkehren

Fotos: Gemeinde Lindlar

Erst wandern, dann müde und hungrig einkehren und anschließend so richtig lecker essen. Das ist für die einen ein Wochenendvergnügen und für die anderen vielleicht Ziel eines organisierten Betriebsausflugs. Bereits seit rund zwei Jahren bieten die Gastronomen des Verbundes der Bergischen Wandergastronomie in Radevormwald, Hückeswagen, Wipperfürth und Marienheide solch ein Angebot. Das frischeste Wanderangebot stammt aus Lindlar. Dort heißt die Kampagne „Wanderberge, Wanderzwerge“. Damit Wanderer auch den Weg zu den Gasthöfen und Restaurants finden, gibt es dazu kostenlos ein handliches Falblatt, mit Wanderroutenbeschreibung und Einkehrvorschlägen, samt Öffnungszeiten und Spezialitäten.

Die Köche - das sind die Wanderzwerge - posierten mit weißen Kochmützen und Küchenutensilien fürs Werbefoto auf der grünen Wiese. „Das hat unheimlich Spaß gemacht“, sagen die Beteiligten. Dazu gehört auch Jörg Sprenger, der mit seinen Eltern in Lindlar-Brochagen in der vierten Generation das „Landgasthaus Im Wiesengrund“ betreibt. „Wir wollen die regionalen Gerichte nicht einfach sterben lassen“, sagt der junge Koch. Deshalb serviert er, nicht nur nach langer Wanderung, auch gerne den Landsknechtsteller mit Kotelett, Bratkartoffeln und Röstzwiebel samt Spiegelei und Salat. Klassische Kalorienbomben weiß er aber auch modern anzurichten und verkauft den „Bergischen Burger“ besonders gerne in der kalten Jahreszeit. Denn zwischen den Brötchenhälften steckt eine Scheibe Panhas. Das rosa Reh Rückenmedaillon richtet Sprenger mit Spargel und Bärlaughollandaise an – auch eine Art, bergische Bodenständigkeit modern zu präsentieren.



Harald Heinen, Gastwirt und Koch der „Bergischen Rhön“ oberhalb des Segelflugplatzes, bietet zum Beispiel im Rahmen der „Wanderberge-Wanderzwerge-Wanderungen“ an den Nachmittagen gerne seine „Waffel des Monats“ an. Mal kommt sie mit Beeren gefüllt auf den Teller, mal mit Obstkreationen und Eis. Innen hat Heinen Platz für 120 Gäste, die im Sommer auch die Waffeln draußen auf der großen Terrasse genießen. Wanderer finden auf der Tageskarte aber nicht nur Süßes, sondern auch Schnitzel und andere herzhaftere Spezialitäten. „Kreativ und spontan“, fasst Heinen das Angebot zusammen. Ganz wichtig ist ihm die Wanderberge-Wanderzwerge Aktion. „Wir machen uns nicht gegenseitig Konkurrenz“, sagt er, „sondern wir sind als Netzwerk zusammen stark.“

Bis zu Hans-Jürgen Ufers Bergischer Stube, ist es von der Bergischen Rhön aus mehr als eine gute Stunde Fußweg. Die Stube ist gemütlich mit viel Holz eingerichtet, nicht verspielt, sondern eher bergisch schlicht gehalten. 50

Plätze innen, 50 Plätze in der Außen-gastronomie - wer hier essen will, sollte vorher reservieren. „Aber Pommes Frites mit Schnitzel, das bekommen sie bei mir nicht“, erzählt der Koch nicht ohne Stolz. Er hat eine umfangreiche Salatkarte, etliche bergische Spezialitäten und bietet auf Vorbestellung eine Reibekuchentafel mit „allem dröm und dran“ an. Eines haben die neun Gastwirte gemeinsam: Sie setzen alle auf regionale, frische Produkte und zeichnen sich durch ein gutes Preis-Leistungsverhältnis aus. Denn locken wollen sie die Gäste mit guten Lebensmitteln und kreativer Zubereitung und sich nicht gegenseitig eine ruinöse Preisschlacht liefern.

Auf dem Falblatt der Wanderzwerge sind zwar nur Männer zu sehen. Doch inzwischen haben die Köche auch weibliche Verstärkung bekommen: Brigitte Quercia-Naumann hat den Lingenbacher Hof im Bergischen Freilichtmuseum übernommen und bietet dort jetzt ebenfalls bergische Küche an.

Susanne Lang-Hardt

Mehr Infos

Lindlar-Touristik: www.lindlar.de

Bergische Wandergastronomie: www.bergische-wandergastronomie.de