



Haus Kleineichen Tegernsee nahe der Bever

In der oberbergischen Gastronomie lebt die Vielfalt. Vor allem lohnt es, nach leckerer, bodenständiger Küche zu suchen. Fündig wird der Gast zum Beispiel im „Haus Kleineichen“ in Kleineichen – hier gibt es bergische und bayerische Spezialitäten.

In der dritten Generation kocht man hier bergische Küche auf moderne Art. Angefangen hat der Großvater von Tanja Schoppmann-Semmler vor mehr als 70 Jahren mit einer Gastwirtschaft. Sie hat sich gut entwickelt, es gab sogar bis vor 20 Jahren einige Gästebetten im angegliederten Hotel. Heute betreibt die Familie ausschließlich das Restaurant mit genug Platz für 140 Gäste. Und wer sich beim Essen noch bewegen will, der bucht die Kegelbahn dazu. Das sagt Thomas Semmler, der als gelernter Koch zusammen mit seiner Frau Tanja die Geschäfte leitet und dabei von Schwiegermutter Renate Schoppmann unterstützt wird.

Renate Schoppmann ist die Schwiegertochter der Gründergeneration. „Ich habe mein Leben mit und für unser Restaurant gelebt“, sagt die quirlige Mittsechzigerin. Dass ihr Mann vor mehr als 20 Jahren bei einem tragischen Unglück ums Leben kam und sie dann, bis zum Einstieg von Tochter und deren Ehemann, alleine mit ihrer Schwiegermutter die Geschäfte führte, war für sie selbstverständlich. Die große Begeisterung fürs Geschäft ist bis

heute geblieben. Während sie so nebenbei am runden Familientisch sitzt und die weißen Stoffservietten für die Abendgesellschaft faltet, erzählt sie aus dem Leben der Gastronomenfamilie. Sie ist einfach stolz darauf, dass so viele Stammgäste und Geschäftsleute das Traditionshaus wegen der guten bergisch-bayrischen Küche schätzen und lieben.

Ihr Schwiegersohn Thomas Semmler legt dabei in der Küche Wert auf frische, saisonale Produkte und ausgefallene Kompositionen. Dass neben den Linguine in Curry-Ananasrahm die herzhaften Spinatknödel nach Tiroler Art stehen, hat einen Grund: Tanja Schoppmann und Thomas Semmler lernten sich während der Ausbildung am Tegernsee kennen. Er, der Frankfurter, und sie, die Oberbergerin. Eine Mischung, die passte – nicht nur, was die beruflichen Perspektiven betraf, sondern auch familiär. Heute sind die Schoppmann-Semmlers zusammen mit den Söhnen Nick und Tim in Hückeswagen glücklich.

Ein bisschen Tegernsee hat die Familie für sich und die Gäste dann doch noch gerettet und ihre Gaststube in Kleineichen mit viel hellem Holz und dunklen Eichendielen zu einer Art moderner Bauernstube umbauen lassen. Allerdings von Profis aus dem Süden. Für die Inneneinrichtung haben die Semmlers vor gut zehn Jahren Tischler vom Tegernsee verpflichtet, die in fast zwei Wochen die Gasträume – ganz stilecht

– zu einer originalen Zirbelstube umgebaut haben.

Weiß gedeckte Tische, rot-weiß karierte Accessoires und Polster lassen den Gast für einen Abend oder auch Mittag zu einem Kurzurlaub in die bayrisch-bergische Gastlichkeit entfliehen. Möglich macht das ein gut eingespieltes Team rund um die Semmlers: Die Auszubildenden, es sind inzwischen zusammengerechnet fünf in Küche und Service, und ein Geselle gehören zur Belegschaft. Sie bedienen in Trachten und sorgen so für ein rundum aufeinander abgestimmtes Bild.

Dass beste Küche, professioneller Service und gepflegte Gemütlichkeit nicht unerschwinglich sein müssen, zeigen die Preise auf der Speisekarte. Vorsuppen gibt es von 3,50 Euro aufwärts und Hauptgerichte auch schon für weniger als 16 Euro.

Susanne Lang-Hardt



Kontakt:

Restaurant Haus Kleineichen
Bevertalstraße 44
42499 Hückeswagen
T: 02192 4375
F: 02192 6433
E: info@haus-kleineichen.de
I: www.haus-kleineichen.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag
und an Feiertagen:
11.30 - 14.00 Uhr und
17.30 - 22.00 Uhr