



Ballebäuschen: Saisonale Küche ersten Ranges

Ballebäuschen sind kleine, in Fett ausgebackene Küchlein aus der bergischen Traditions Küche und sollen den Erzählungen nach für Gemütlichkeit, Lebensfreude und Wohlbefinden stehen. Das war für Günter und Marlies Allmann ein Grund, vor 17 Jahren ihr Landgasthaus in Reichshof-Hespert nach dieser Spezialität zu benennen.

Allmanns „Ballebäuschen“ ist ein Neubau aus den 90er Jahren, sieht aber fast aus wie ein Bergisches Gasthaus aus dem Bilderbuch: Es steht mitten in einem Garten, umgeben von Birken und bunten Blumenbeeten. Der Eingang des weiß verputzten Hauses mit dem kleinen Türmchen gleicht einer Scheunentür. Innen erwarten den Gast Fachwerkelemente, kleine und große Sitzgruppen mit Stühlen und Bänken aus dunklem Holz. Auf den Tischen stehen frische Blumen; Marlies Allmann hat sie jahreszeitlich arrangiert.

Gemütlich und dennoch modern haben die Allmanns ihre Gasträume gestaltet. Das, so erzählen sie, wissen Paare genauso zu schätzen wie Familien, die gerne ihre Feste hier feiern. Auch Geschäftsleute mögen das Restaurant nicht nur wegen der Küche, sondern auch, weil es für sie einen kleinen Extra-Raum bietet. Auf Wunsch werden dort die Gerichte für bis zu zwölf Personen in einem vertraulichen Ambiente serviert. Im Sommer nutzen viele Gäste die Gelegenheit zur Besprechung in einem der blickgeschützten Pavillons im Biergarten.

Die Allmanns arbeiten und leben in ihrem „Ballebäuschen“. „Wir sind als eingespieltes Team seit mehr als zwei Jahrzehnten zusammen und profitieren voneinander“, sagen sie. Sie diskutieren viel über ihre Arbeit, doch eines

steht nie zur Debatte: Der Qualitätsanspruch – sowohl in der Küche als auch im Service.

Marlies Allmann ist gelernte Restaurantfachfrau und stammt aus einer Gastronomenfamilie aus Bensberg. Sie managt heute den eigenen Betrieb mit 15 Mitarbeitern. Ihr Mann Günter ist gelernter Koch und heute Küchenchef des gemeinsamen Restaurants. Wie er aus exzellenten Lebensmitteln immer neue Kreationen schafft, bleibt sein Geheimnis. „Anregungen hole ich mir immer wieder in Frischkostabteilungen großer Kaufhäuser und auf Märkten“, sagt er. Seine Frau verrät nur eines: „Der ist wie ein Künstler, bei ihm entstehen die Rezepte im Kopf.“ Ganz gleich, was er komponiert, die Speisen passen sich der Saison an. So kommt als Vorspeise ein Lavendeljoghurtschaum auf Salat und gebratenem Sommergemüse auf den Tisch oder als Dessert ein Orangen-Panna-Cotta mit raffiniertem Drumherum. Wer lieber ein Steak mit Pommes frites vor sich



hat, findet auch das in vielen Variationen auf der Karte.

„Für mich ist wichtig, dass ich ausschließlich frische Produkte verarbeite“, betont der Koch. Der Gast könne sich darauf verlassen, dass weder Geschmacksverstärker noch Fertigprodukte verarbeitet werden und die Küche gerne auch Rücksicht auf individuelle Wünsche nimmt.

Die Kochkünste schätzen nicht nur die Gäste, sondern auch die Restaurantkritiker. Seit Jahren kochen sich Allmanns an die Spitze der oberbergischen Restaurantszene: Testesser haben den Allmanns zwei Hauben im Gault Millau gegeben, zwei Kochlöffel im Aral Schlemmeratlas verliehen und drei Köpfe mit Herz in Römers Restaurant Report.

Trotz der vielen Auszeichnungen sind Allmanns bodenständige Wirtsleute, die ihrem Standort treu bleiben: 600 Meter liegen zwischen Hespert und der Autobahn A4. Für Gäste nah genug für einen kurzen Abstecher zum Schlemmen und immer noch weit genug, um die Ruhe auf dem Land zu genießen.

Susanne Lang-Hardt

Kontakt:

Ballebäuschen Allmanns Gasthaus
Hasselerstraße 10
51589 Reichshof-Hespert
T: 02265 9394
F: 02265 8773
I: www.ballebaeuschen.de
Ruhetag: Montag und Dienstag
Um Reservierung wird gebeten