



Foto: Vorländer

Ufers Bergische Stube: Richtig gut Bergisch

Wer kennt das nicht? Nach einem arbeitsreichen Tag würde man gerne ausspannen und mit einem leckeren Essen in angenehmer Atmosphäre Leib und Seele befriedigen. Da gibt es in Oberberg sicherlich Alternativen, doch wer das Besondere sucht, ist auf einen guten Tipp angewiesen. Erst recht, wenn man die regionale Küche bevorzugt. Die wird in „Ufers Bergischer Stube“, in Lindlar-Eichholz groß geschrieben. Vor sieben Jahren haben Susanne und Jürgen Ufer das Haus erworben. Es war der Beginn einer großen Leidenschaft. Mit viel Energie und dem Sinn für geschmackvolles Interieur machte sich das Ehepaar daran, aus der ehemaligen Fuhrmannskneipe ein Kleinod im bergischen Stil zu machen.

Die Bergische Stube diente früher als Rastpunkt zwischen den Lindlarer Steinbrüchen und der Bahnlinie in Engelskirchen. Im vergangenen Jahrhundert war die KuK (Kölsch und Korn) Kneipe Gauchel weit über die Lindlarer Grenzen bekannt. Doch erst die neuen Inhaber erweckten das heutige kulinarische Dornröschen aus einem langen Schlaf. Susanne Ufer war es, die für die Gäste ein typisches bergisches Ambiente schuf, in dem man sich sofort heimisch fühlt. Auf dem Tisch steht Geschirr aus Omas Zeiten, und der Kaffee rinnt aus der Original Dröppelmina, einer bauchigen Kaffeekanne aus Zinn, die mit einem Kränchen versehen ist und auf drei Füßen steht. Sie ist unverzichtbarer Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel, einem üppig gedeckten Tisch, an dem Korinthstuten, Milchreis mit Zimt und Zucker, Honig, Apfel- oder Rübenkraut, deftiges Schwarzbrot, Quark, Butter und Waffeln gereicht werden. Gekrönt wird das Ganze mit einem „Kloaren“, einem bergischen Korn.

In der rustikalen Gaststube bleibt der Blick hängen an altem Schmiedewerkzeug, das an der Wand hängt. „Wir wollen unseren Besuchern ein echtes Erlebnis bieten“, verdeutlicht Jürgen Ufer, der als Küchenchef die traditionelle bergische Küche bevorzugt. Gekauft werden die Zutaten zu den Leckereien, die in Eichholz auf den Teller kommen, in der unmittelbaren Nachbarschaft, bei den Bauern der Region. Gekocht und gebacken wird nach alten Rezepten, die das Ehepaar Ufer bereits als Betreiber der „Denklinger Scheune“ im Lindlarer Freilichtmuseum kennen gelernt und ausprobiert hat.

Die Gäste sind so zufrieden, dass Ufers Bergische Stube längst kein Geheimtipp mehr ist. Da kommt dann etwa eine Steinhauerplatte auf den Tisch, eine kräftige Brotzeit für den hungrigen Gast, die auf einer geschliffenen Grauwackeplatte serviert wird. Dazu ein deftiges Bauernbier. Oder Jürgen Ufer zaubert einen Spargelpfannekuchen mit Speck und Zwiebeln. Manchem steht jedoch

der Sinn nach frischem Panhas, einer Blutwurst im Quadrat, die Ufer mit einer Extraportion Buchweizenmehl andickt. In der Pfanne gebraten ist es eine Spezialität.

Natürlich nicht zu vergessen die Reibekuchen-Tafel, die am besten in großer Runde schmeckt. Dann wird das Kartoffelgericht mit Schwarzbrot, Butter, Apfel- und Rübenkraut, Apfelmus, Quark, ja sogar mit Milchreis gereicht. Grundsätzlich lässt sich der Küchenchef auch von seinen Gästen inspirieren, ist immer an alten bergischen Rezepten interessiert, die dann in der Küche umgesetzt werden. An heißen Tagen bevorzugen viele Gäste auch den schattigen Bieranger. Zum Schluss noch ein Tipp: Die Speisekarte sollte man längere Zeit studieren. Dort gibt es amüsante Geschichten aus dem Bergischen, Kochtipps und Historisches. Eine wahre Fundgrube, und wer Küchenchef Jürgen Ufer nett bittet, dem verrät er auch eines seiner delizösen Rezepte. Bernd Vorländer



Kontakt:

Ufers Bergische Stube
Engelskirchener Straße 2
51789 Lindlar
T: 02266 6835
E: ufer@berg.net
I: www.bergische-stube.de