



Landgasthof „Alter Rommersberg“ Weitblick und kulinarische Kunstwerke

Zufällig kann man den Landgasthof „Alter Rommersberg“ in Engelskirchen kaum entdecken. Es sei denn, man liebt Spaziergänge durch alte oberbergische Dörfer mit verwinkelten kleinen Sträßchen, umgeben von Wäldern und Wiesen. Das Lokal im gleichnamigen Engelskirchener Ortsteil liegt so, wie der Name es erahnen lässt: Mitten auf einem Bergrücken, oberhalb der Leppestraße und nur wenige Hundert Meter entfernt vom Freibad.

Der eineinhalb Kilometer lange Weg aus dem Tal hinauf auf den Berg lohnt sich. Dort haben Klaus und Hildegard Wichelhaus vor drei Jahren die alte Dorfkneipe übernommen, renoviert und neu eröffnet. Das Fachwerkhaus ist mehr als 160 Jahre alt und die früheren Wirtshausbetreiber hatten im Laufe der Jahrzehnte immer wieder renoviert, eine Kegelbahn und einen Saal anbauen lassen.

Alle Räume wurden modernisiert und ein Biergarten angelegt. Der gehört zu den schönsten in Oberberg und bietet den Gästen einen wunderbar weiten Blick über das Tal. Der Gastraum im ehemaligen Saal bietet 42 Plätze und

die Küche jahreszeitlich geprägte Spezialitäten. Kaum ist die Spargelsaison vorüber, da findet man Leckereien mit Pfifferlingen auf der Speisekarte oder - später im Jahr - das Schlachtfest mit allem, was dazugehört. Im sogenannten „Saal“ ist Rauchen verboten, im urigen Thekenbereich ist es erlaubt.

Mit Leib und Seele sind die Wirtsleute dabei und die Gastronomie ist ihre gemeinsame große Liebe. Für die Küche haben sie trotzdem einen Vollprofi engagiert: Carsten van Aalst. Bevor es ihn auf den Rommersberg zog, hat er unter anderem auf Schloss Lerbach gekocht, freut sich Hildegard Wichelhaus. Sie ist gastronomische Seiteneinsteigerin, hatte zuvor als Kinderkrankenschwester und Sportstudio-Betreiberin gearbeitet. Jetzt kümmert sie sich um die „kalte Küche“. Ihr Mann Klaus hilft vor allem freitags, beim Pizzatag. Dann steht er am Herd und kreiert nach alten italienischen Rezepten ausgefallene Pizzen für die Gäste. Die mit Salami, Champignons, Kochschinken und Thunfisch gehören zur Standardauswahl, eine Vierte ist die Überraschung für die Gäste. Das Geschäft mit der italienischen Spezialität läuft so gut, dass er sich einen alten Pizaofen organisiert hat, damit die Gäste in Zukunft schneller die Wunsch-Pizza auf dem Teller haben.

„Wer möchte, kann bei uns auch übernachten“, sagt Klaus Wichelhaus. Vier Zimmer bietet das Haus und zu den Gästen zählte auch schon der Sänger von den Bläck Fööss, der samt Familie ein ruhiges Wochenende auf dem Land verbracht hat.

Dass es Parkplätze direkt am Haus gibt, ist selbstverständlich. Doch im Landgasthof „Alter Rommersberg“ hat man nicht nur ein Herz für Autofahrer, sondern auch für Pferdehalter. Für die Vierbeiner haben Wichelhaus einen Pferdeparkplatz mit Terrassenblick angelegt. Vom Biergarten aus hat der Reiter sein Pferd im Auge und kann bis zum Weiterritt unbeschwert rasten.

Susanne Lang-Hardt



Festliche Tafel für jede Gelegenheit

Kontakt

Landgasthof
„Alter Rommersberg“
Rommersberg 6
51766 Engelskirchen
T: 02263 9027212
E: info@landgasthof-rommersberg.de
I: www.landgasthof-rommersberg.de

Ruhetag: Dienstag

Um Reservierung wird gebeten