

FRISCHER WIND IM SCHANKRAUM

## Altes Brauhaus Rietkötter



Altes Brauhaus Rietkötter,  
Große Beckstraße 7, Bochum,  
0234-9266710,  
täglich 11-15 und 18-22 h

Alte Häuser sind in der Bochumer Innenstadt rar. Deshalb mutet das Brauhaus Rietkötter an wie ein hier gestrandetes Ufo. Zwar sehr hübsch, aber auch sehr exotisch zwischen allen modernen, zweckdienlichen Park- und Kaufhäusern ringsherum.

Vermutlich zum Ende des 16. Jahrhunderts wurde es im Fachwerkstil errichtet, knapp 200 Jahre später zum Schutz gegen Feuer so verputzt, wie es auch heute noch erscheint. Denn im Gegensatz zu seinen Nachbarhäusern und der Namen gebenden, 1777 eröffneten Brauerei dahinter wurde das Haus von den Bomben des II. Weltkriegs verschont.

Die meiste Zeit seiner Existenz diente das Gebäude als Gast-

wirtschaft, wurde hier Bier ausgeschenkt und Rustikales zum Essen serviert. Das ging bis zum Beginn dieses Jahrhundert so, dann ward das Lokal einige Monate geschlossen – bis es im Sommer 2004 von Sabine und Udo Rogge zu neuem Leben erweckt wurde. Seitdem weht in Punkto Speisen ein frischer Wind durch die ehrwürdigen Schankräume mit ihren z. T. wundervoll bemalten Wänden. An vergangene Zeiten erinnert freilich – durchaus mit Bedacht – die „Kleine Brauhauskarte“ mit Gulaschsuppe, Matjes oder Blutwurst. Doch die Hauptkarte wagt den Blick nach draußen: mit vielen frischen Salaten, mit Pasta und mit einem nordischen Vorspeisenteller (11,50) mit Lachs, Shrimps etc.

Einige der Hauptspeisen sind deutliche Fingerzeige in Richtung Mittelmeer: Lammnüsschen oder Salat mit Lammspieß à la Provence.

Aufgrund der verführerisch klingenden Beilagen – geschmorte Zucchini, Paprika, Aubergine, Kartoffelspieß mit Rosmarin – bestellen wir letztlich aber die Hähnchenbrust vom Grill (12,50) und bereuen diesen Schritt nicht. Der andere Hauptgang kommt ziemlich international daher: Ein durchaus hiesigen Gefilden „entsprungenes“ Schweinefilet (14,50) wird mit italienischen Beiwerk gereicht: Gorgonzolasauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln. Sehr lecker.

Arne Dessaul