

mahlzeit

Von Jürgen Boebers-Süßmann

Mitten in Bochum laden Udo und Sabine Rogge in das wohl älteste Wohn- und Gasthaus der Stadt ein: ins **Alte Brauhaus Rietkötter**. Tradition und Moderne verschmelzen in dem 1777 erbauten, denkmalgeschützten Fachwerkhaus zu einem Restaurant mit Charakter.

Den Gastraum kann man rustikal nennen, doch sollte man sich durch das bodenständige Ambiente, das mit Liebe zum Detail je nach Saison ausgeschmückt wird, nicht täuschen lassen. Die Küche ist alles andere als träge, vielmehr leicht und frisch, wobei die Rogges mit Blick auf die italienische Lebensart die westfälische Tradition nie aus dem Auge verlieren.

Nach einem „Nordischen Fischteller mit Reibbeplätzchen“ (11,50 €) heißt es zum Hauptgang „Lachs trifft Steinbeißer auf der Hummersauce, dazu Bandnudeln und Blattsalat“ (15 €), danach ist der „Dessertteller Rietkötter“ mit fünf Spezereien Pflicht (4,75 €). Bei der Weinkarte setzt Udo Rogge auf die deutschen Lande. Mit dem mineralisch-feinfruchtigen Grauburgunder Kabinett (Weinhaus Heger/Baden) zu 21 Euro hat er einen Tropfen im Regal, der das Zeug zum Klassiker hat.

■■■■■□ **Preise:** mittlere Kategorie, Gerichte von 4 bis 16 €, Weine ab 16,50 € pro Flasche

■■■■□□ **Ambiente:** gemütlich, viel Holz, Wandzeichnungen mit Bochumer Motiven

■■■■■□ **Service:** ist immer aufmerksam. Der Gastronom hält engen Kontakt zu seinen Gästen

■■■■■□ **Sonstiges:** Sommers genießt man unter einer mächtigen Kastanie das Fiege-Pils im Freien

Adresse: Rietkötter, Große Beckstraße 7, 44787 Bochum, Tel. 0234/9 26 67 10. www.altes-brauhaus-rietkoetter.de