



Die Gastgeber Chantal und Marius Krüpe vor ihrem Restaurant An der Krüpe

FOTO JOERG MEIER

Gutbürgerlich bleibt modern

Regionalität mit viel Verständnis für traditionelles Küchenhandwerk. Das verlangt man von besseren „gutbürgerlichen“ Restaurants. Das Magazin „Ruhrgbiet geht aus“ listet zwölf Häuser.

Von Tom Thelen

Hier ist einfach eben einfach gut. „Gutbürgerlich“ sagte man früher gern zu diesen Speisen, bis der Titel eine „muffige“, unmoderne Note bekam. Doch heute ist „Küche wie bei Oma“ wieder sehr hoch im Kurs, besonders, wenn es dann doch noch eine Idee besser ist.

Das Magazin Ruhrgbiet geht aus hat die zwölf besten ausgesucht und ausführlich beschrieben. Hier die Liste, die einen großen Anteil Dortmunder Häuser hat und damit zeigt, dass diese Küchenrichtung eine Stärke der Stadt ist.

Beste Heimatküchen - die Plätze 5 bis 12 belegen ohne Reihenfolge:

Der Brauturm in Dortmund
Das Restaurant Neunzehnhundert im Ringhotel Drees in Dortmund

Frintrop in Oberhausen
Die Hövels Hausbrauerei am Wall in Dortmund

Das Restaurant Emma's in Bochum, unweit des Hauptbahnhofes

Das Mit Schmackes von Kevin Großkreutz und Reiniger in Dortmund

Westermanns Wirtshaus in Dortmund

Die Top 5 - der Gewinner kommt aus Dortmund

Platz 5: Brüderlich in Dortmund (Neu)

Hier geht es seit März 2023 tatsächlich ziemlich brüderlich zu, denn hinter dem Hexenkessel-Nachfolger stecken die Brüder Till und Felix Feldkamp, deren Vater Frank ein paar Meter weiter und gegenüber die Küchen-Wirtschaft Bismarck betreibt. Das ist schon mal ein gutes Backup für die Junggastronomen, die mit dem Brüderlich-Konzept auf Platz 4 beim Gründernetzwerk Wettbewerb Geschmacks-talente landeten.

Ein relativ einfaches Restaurant, das auf gutbürgerliche Frischeküche, Burger und Bier setzt. Stars sind etwa die Zapfhähne, aus denen mehrere Dortmunder Biere vom Fass sprudeln, etwa Kronen, Bergmann und Borsigplatz Style Export. Das ergänzt perfekt das Angebot, etwa von Salzkuchen, Frikadelle und Currywurst.

Das Ambiente ist gepflegt und zurückhaltend, weniger rustikal als der Vorgänger, doch ähnlich gemütlich. Gut ein Kneipenrestaurant-Klassiker, das „Brüderlich Kristchen, ein Schweineschnitzel, Champignon-Rahmsauce, Landbrot, Spiegelei, Pomes“ für 16,90 Euro. Ansonsten: Burger (Beef, Pulled Pork oder Veggie), Pasta, Thaicurry, Salate und ein Trio von Gerichten für Kids. Beliebt ist die Terrasse auf der Kaiserstraße, hier wird man gesehen und kann das Treiben auf der Straße beobachten.

*bruederlich.restaurant
Kaiserstraße 92
44135 Dortmund
0231 5 49 53 63
Mo-Do 11-22 Uhr
Fr 11-23, Sa 9.30-23 Uhr
So 11-22 Uhr*

Platz 4: Sachte in Dortmund

Das Kleinod-Eckrestaurant im Kreuzviertel, das Sachte, wurde im Dezember 2021 präsentiert. Über den Kunst-restaurant an der Decke des Restaurants mit dem schönen Namen wurde überall gesprochen.

Moderne deutsche Küche nennen Adrian Busch und Pascal Hinz ihre gastronomische Idee, wobei Busch als Barkeeper und Hinz als Küchenchef agieren. Dem Restaurant ist ein gehobenes Barkonzept angehängt. Hinz kennen Dortmund Restaurantfans noch aus der ambitionierten Neuen (Ess)Klasse in Hörde.



Primus: Günther Overkamp mit einem perfekten Dortmunder Salzkuchen

FOTO DIETER MENNE



Das Restaurant Mausefalle ist ein Blickfang in der Mülheimer Altstadt.

FOTO JOERG MEIER

Heuer bringt er wieder echtes Soulfood auf den Tisch. Die Vorspeise „Geräucherte Makrele mit Rote Bete, Thymian-Kartoffelschaum, Artischockencreme, Senfkaviar“ etwa, ein Feuerwerk mediterraner Aromen. Bei den Hauptgerichten (sieben an der Zahl, regelmäßig wechselnd) treffen sich Schnitzel, Rumpsteak und Zander mit gleich drei vegetarischen Alternativen.

Großartig die „Selbstgemachten Ravioli mit Wirsing-Pilzfüllung, Trüffel-schaum und Parmesan“. Starke Pasta. Kakao-Fans werden den „Toffiebrownie mit Bananenschaum, Schokokaviar und Blaubeerschmandeis“ lieben.

Flüssig: acht Sorten Gin &

Tonic, Dortmunder Craftbiere, Schnäpse aus dem Sauerland, sagenhafte Cocktails, ein Dutzend offene Weine von der ausgesucht guten Weinkarte, die bis zur Magnum-Pulle vom Foster Ungeheuer GG, 2013, von Reichsrat von Buhl reicht. Klasseladen.

*sachte-restaurant.de
Schillingstr. 18 1/2, 44139 DO
0231 13 78 54 78
So, Di-Do 17-22 Uhr
Fr, Sa 17-23.30 Uhr*

Platz 3: Mausefalle in Mülheim an der Ruhr

Das 1555 errichtete Hallenhaus ist eher eine Gäste-statt Mausefalle und das ist in absolut positivem Sinne gemeint, denn das interessant

aufgebaute Gebäude mit imposantem Fachwerk ist ein absoluter Hingucker. Daran kann man einfach nicht vorbeigehen und wenn man schon mal davorsteht, warum nicht rein und auch gleich das Restaurant ausprobieren? Und schwupps sitzt man fest und will gar nicht mehr weg.

Das von Küchenchef Hendrik Peek toll geführte Haus bietet Platz für Gastronomie auf fünf Ebenen. Neben dem Gewölbekeller im Torbogen, dem Schankbereich im Erdgeschoss und dem Restaurant in den oberen Etagen gibt es auch noch eine Terrasse.

Die Küche ist regional und saisonal ausgerichtet. Selbst angebaute Gemüse, Kräuter und Salate finden hauptsächlich Verwendung. Der 150-Quadratmeter-Acker sowie die liebevoll gehegten Kräuterbeete auf der Terrasse stellen alles bereit, was die Küche so braucht.

Vorab wird die Curry-Wirsing-Cranberry-Quiche probiert. Eine tolle Mixtur aus dem milden Wirsing und den süß-sauren Beeren. Exotisches Aroma erhält das Ganze durch das Curry, dazu Kräuterschmand und Salat. Im Hauptgang begeistert der schwarze Heilbutt mit gebratenem grünem Spargel und einer Guacamole ganz ohne Avocado. Hier ersetzen nämlich Erbsen die Frucht. Fantastisch dazu die spritzige Zitronen-Petersilien-Emulsion. Spritzig und erfrischend auch die selbst gemachten Sorbet- und Eissorten, die einen tollen Abschluss bilden.

*mausefallemuehlheim.de
Bogenstraße 8
45468 Mülheim an der Ruhr
0208 3 05 98 60
Do-Mo 17-24 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr)*

Platz 2: An der Krüpe in Hattingen-Holthausen

Die familiengeführte Gastronomie in dritter Generation lockt mit deutsch-österreichischer Küche, gepaart mit feinen Wildspezialitäten. Tatsächlich wurde Marius Krüpe mal eine „wilde“ Speisekarte attestiert. Eine Doppeldeutigkeit, denn der Patron kocht einerseits angenehm wildlastig, aber auch wild in dem Sinne, dass seine Kreationen durchaus unkonventionell daherkommen, ohne allerdings ins gänzlich Vogelwilde abzudriften.

Die Leidenschaft „Wild“ teilte Marius mit seinem Großvater, mit dem er früh auf die Jagd ging. Seine Ausbildung in der Küche machte er bei Dirk Eggers, das Wilde mag er dann in Düsseldorf bei Jean-Claude Bourgeois im Schiffchen abgeknickt haben.

2013 übernahm Marius die Küchenleitung von Vater Wilhelm Krüpe, 2016 mit Gattin Chantal dann das Restaurant. Zuletzt erschufen die beiden ein tolles Refugium im Außenbereich, längst ist das ruhig gelegene Restaurant und Hotel als Übernachtungsort mit sehr guter Küche bekannt.

Von der aktuellen Karte kommt nach einer vortrefflichen „Wildgulaschsuppe mit Croûtons“ der Hauptgang „Zerlei Wildschweinbäckchen & Mandelschnitzel, geschmorter Spitzkohl & Drilllinge“, was ganz klassisch und großartig ist. Reh kann hier übrigens auch als Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salat bestellt werden. Immer auch eine Alternative: der Wildburger. Überhaupt ist die Auswahl fantastisch, auch Fischliebhaber oder die Veggie-Fraktion werden segenreich bedient. Diese Breite an Genüssen bedient natürlich auch die feine Weinkarte.

*kruepe-hattingen.de
Dorfstraße 27,
45527 Hattingen
02324 9 33 59
Mo, Di & Fr 17-22 Uhr
Sa & So 11.30-14 & 17-22 Uhr*

Platz 1: Overkamp in Dortmund

Seit mehr als 300 Jahren wird an dieser Stelle schon Gastronomie gelebt. Und der Spagat zwischen der langen Tradition und der ja immer dringender erforderlichen Moderne gelingt der Familie Overkamp und ihrem gesamten Team einfach exzellent.

Die Küche weiß ganz genau, wo sie herkommt und wo sie hinwill. Mit den ausgezeichneten Zutaten, die man bei Overkamp nicht ohne Stolz zu „Freunden“ und nicht etwa von Lieferanten bezieht, werden jeder Teller und jedes Glas zum Erlebnis.

Lachsforellen und Bachsaiblinge kommen zum Beispiel fast täglich frisch aus der Scheda in Wickede. Und mit den Betreibern der Getreidebrennerei Densing in Wichlinghofen verbindet die Overkamps nicht nur eine lange Geschäftsbeziehung. Die beiden Familien sind seit mehr als 160 Jahren miteinander befreundet.

Die Speisekarte stellt die Gäste schließlich nur vor ein einziges Problem: Die Auswahl ist so sagenhaft reichhaltig, dass die Entscheidung unsagbar schwerfällt. Traditionelsten liegen beim „Schweineschnitzel Westfälisch, Röhrei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salateller“ immer richtig.

Auch das „Krütchen“, das hier geschrieben wie im Pott gesprochen auf der Karte steht, lässt keine Wünsche offen. Doch es muss ja gar nicht immer das deftige Westfälische sein, wenn man zu Overkamp geht. Eine Bowl bekommt man auch. Nur, dass sie hier eben „Grünes Schüsselken“ heißt.

*overkamp-gastro.de
Am Ellberg 1
44265 Dortmund
0231 46 27 36
So, Mi-Fr 9-23 Uhr
Sa 9-24 Uhr*