

"Frischer Schwung im Alten Dorf"

Das "Alte Dorf" ist kaum ein Jahrzehnt alt. Nur ein einziger Balken in dem Fachwerk-Neubau stammt noch von 1677 aus dem alten Gasthof Schnitzler, an dem "Hunde nicht ihr Bein heben durften", so heißt es in Westerholt. "Sonst wäre das Haus umgefallen."

Es war schließlich kein Wauwau, sondern ein Bagger, der 1995 das morsche Gebälk schleifte. 130 Jahre nach dem ersten Bierfass-Anstich durch die Schnitzlers. Katja und Christian Lippemeier durften als Pächter in spe schon den Neubau mitgestalten. Ein bis zwei Nummern ist der Gasthof Altes Dorf dadurch gewachsen: ein markanter Eckstein am Eingang zum schnuckeligen Westerholt, gegenüber dem Kirchenportal. Stilgetreu mit schmiedeeisernem Laternenschwung überm Eingang.



Überhaupt der Schwung. Wer eintritt, der fühlt ihn gleich. Der Geruch, das glänzende Holunderblütengelee (mit Zutaten aus dem Westerholter Wald) auf einem Verkaufstisch, Griebenschmalz, Olivenpaste - alles selbstgemacht. Lichte Eiche dominiert den Raum, rustikal aber luftig durch eine offene Zwischendecke. Schwungvoll, frisch - so führen die Lippemeiers ihren Betrieb, der gleichwohl ein Traditionshaus geblieben ist.

Christian Lippemeier stammt aus Westerholt, Katja aus Mainz. Kennen gelernt haben sie sich in der Hotelfachschule von Rheinland-Pfalz - dort gibt's nur eine. Christian machte gerade seinen Hotelfachmann auf dem Lustschloss "Fasanerie" in Zweibrücken und ging später als Kosten-Controller nach Düsseldorf ins "Interconti". Beide waren Mitte 20, als das Angebot kam, das neuzubauende "Alte Dorf" zu übernehmen; es gehört Verwandten.

Christian Lippemeier kündigte in Düsseldorf und fing als Praktikant in der Küche von Schloss Westerholt an. Kochen war immer sein Hobby, aber professionelle Praxis, dachte er, könne nicht schaden. Tatsächlich ist das "Alte Dorf" vornehmlich ein Restaurant, ein Gasthaus im besten Sinne: Ein Doppelzimmer, zwei Einzelzimmer werden überwiegend von Geschäftsleuten, Konzertbesuchern (der Arena) und Messegästen genutzt. "Die Auslastung liegt etwa bei 80 Prozent", sagt Christian Lippemeier (36). "Für mehr Zimmer war leider kein Platz." So bleibt die Bettenvermietung ein Zusatzgeschäft. Wie man auch an der tadellosen, aber einfachen Einrichtung bemerken kann.

Während der Restaurant- und Schankbereich mit 200 Jahre alten Eichenbalken (aus dem Münsterland) und handgeschmiedeten Lampen unauffällig prunkt, sind die Möbel in den Gästezimmern unter der Dachschräge schlicht mit Buche furniert, die Bäder weiß, grau meliert gefließt. Freundlich, normal - auch um die Preise günstig zu halten. Das Ambiente, die Freundlichkeit, die frische Küche - das sind die Stärken des Hauses, finden die Lippemeiers. Mediterran bis zünftig geht's hier zu: Von den Gambas im Spaghettinest mit Rucola (18,50 E) bis zu Filetspitzen vom Jungschwein in Waldpilzrahm (13,90 E). Beim Essen genießt der Blick das Schweifen, wird geleitet vom Fachwerk, das Verbindungen herstellt zwischen den verschiedenen Punkten im Raum, zwischen dem Papp-Koch Alfons in der Ecke und dem plattdeutschen Spruch an der Empore: "Das Glück liegt auf dem halben Weg zwischen Zuviel und Zuwenig."

WAZ-Bilder: R. Albus

17.08.2004 Von Thomas Mader