

"Mahlzeit!"

Bescheidenheit ist ja nicht gerade unsere Zier, wenn es um die Reize des Ruhrgebiets geht. Neulich sprach jemand von den "Niagarafällen Dorstens". Da halte ich mich nun doch lieber ans "westfälische Rothenburg". Damit meinen Lokalpatrioten das Fachwerk-Idyll Westerholts und raten zum Flanieren entlang der engen Gässchen und putzigen Häuschen. Und wo wir schon mal da sind, sollte man eine Einkehr nun auch nicht von der Bettkante stoßen. Zumal, wenn sie architektonisch so charmant formuliert ist, wie im "Altes Dorf", das Katja und Christian Lippemeier betreiben. Fachwerk natürlich - und drinnen voll bodenständiger Gemütlichkeit, die den Kitsch klug zu meiden weiß.

Der Service im "Altes Dorf" hat nichts von westfälischer Sturheit, auch die Küche übt keine Zurückhaltung. Gambas und Schafskäse mit Limettensaft haben Platz neben Filetspitzen vom Jungschwein, die Zwiebelsuppe aus der Provence neben den schönen Mousse-Variationen. Die sorgfältig abgeschmeckten Saucen fielen auf, die clever ausgewählten Spätsommer-Weinempfehlungen desgleichen.

Wohl fühlt man sich hier und ist an der richtigen Adresse, will man die Familie froh machen und weder Alt noch Jung vergrätzen. Zum Verdauungsspaziergang lädt unterdessen die "Baut"; Lokalpatrioten könnten sie auch Hertens Harz nennen. Lars L. von der Gönna. Preise: Im Mittelfeld; Hauptgerichte 9 - 19 €, Vorspeisen ab 4 €, Dessert ab 4 €. Ambiente: dicke Eichenbalken und eine sehr hübsche Galerie in der ersten Etage. Service: Ließ wenig Wünsche offen, das Lächeln (ohne Routine) inbegriffen.

Und sonst gibt's im Eingang "Souvenirs" vom Holler-Gelee bis zum Schmalzpöttchen.

Adresse: Gasthof "Altes Dorf", Schlossstraße 15, 45701 Herten-Westerholt, Tel. 0209 - 613 643.

Ruhetag ist der Donnerstag.

Guter Internetauftritt: <http://www.altes-dorf.de>

23.09.2004