



<http://heinz-duisburg.bewegungsmelder.de/Artikel/11898966>

Landhaus Höppeler Ferkelspitz und Frikadelle

Tief unter der Mintarder Brücke in den Ruhrauen liegt seit Anfang März ein neues kulinarisches Ausflugsziel. Birgit und Peter Höppeler sind in das schmucke Häuschen mit der kleinen Sonnenterrasse umgezogen und haben ihr jahrelang bestens benotetes "petit restaurant" in Essen verlassen.



Höppeler gehört zu den Chefköchen der Vereinigung Euro-Toques, die sich insbesondere der Pflege frischer regionaler Küche verschrieben hat. Die Tageskarte wird dekorativ auf einem Teller notiert an den Tisch gebracht. Davon kommt ein "Duett von Blutwurst und Ferkelspitz" (9,- Euro, Vorspeisen ab 6,50, Hauptgerichte 9-20,-), das die ganze Klasse des Kochs zeigt. Artistisch als dreiteiliges Türmchen arrangiert, spektakulär mit Blüten dekoriert und geschmacklich hochkomplex präsentiert sich diese Vorspeise, die regionale Produkte in quasi perfekter Form auf den Tisch bringt: kross gebratene Blutwurst als ganz hohe Kochkunst. Umso ärgerlicher ist dann, dass beim "Kotelett vom Bio-Schweinchen mit Rahmwirsing und Rosmarin-Kartoffeln"(13,-) die fantastische Fleischqualität durch eine arg salzig geratene Sauce konterkariert wird. Auch der Service ist leider nicht immer auf der Höhe, obwohl das Lokal an diesem Abend nur von einigen Bier trinkenden Spaziergängern bevölkert ist. Der von den Höppelers annoncierte Spagat "zwischen Foie Gras und Frikadelle", zwischen Gourmets und Ausflüglern, zwischen Abend-Menü und nachmittäglicher "Ruhr-Kaffeetafel" wird hier nicht ganz einfach gelingen, ist aber letztlich ein spannendes Konzept.

Landhaus Höppeler August-Thyssen-Str. 123, 45481 Mülheim, Tel. (02054) 18578,
Öffnungszeiten: Di-So 12-22 Uhr (warme Küche ab 18 Uhr)