

# Drei alte Bekannte – dreimal neu

Von der Essener Schweiz bis zum Schotten nach Mülheim



— „Die beste Entscheidung unseres Lebens“: Birgit und Peter Höppeler in der Küche ihres Landhauses

**Drei gute alte Bekannte, drei neue Häuser und drei Gemeinsamkeiten: Sie sind umgezogen – und gleichzeitig zurückgekehrt; sie bieten ihren Gästen vom Feinsten – wie gewohnt; sie hatten einigen Stress – und sind glücklich. Folgen Sie Rainer Giesen auf seinem Weg zu drei kulinarischen Wiederentdeckungen.**

## ! Zurück ins Dorf der Jugend

Auf der Goldplakette am großen Geweih an der Wand steht: „Der erste Hirsch des Dr. H.J. Stauder, 4.10.1930, Hellenthaler Wald“. Das Geweih und andere Trophäen hat Bier-Enkel Thomas Stauder gestiftet, als er erfuhr, dass Peter Höppeler in seinem neuen Domizil eine „Jägerstube“ einrichten und „Salonbier“ ausschenken wolle.

Nach 17 Jahren „petit restaurant“ in Kettwig sind Birgit und Peter Höppeler umgezogen, um die Ecke sozusagen, nach Mülheim-Mintard. Sie übernahmen das seit über 50 Jahren als Ausflugslokal an der Ruhr bekannte Haus Schäfer, renovierten das in den letzten 100 Jahren

immer wieder umgebaute und erweiterte Haus, nannten es „Landhaus Höppeler“ und freuen sich jetzt über die, so Birgit Höppeler, „beste Entscheidung unseres Lebens“. Peter Höppeler stimmt ihr zu. „Im ‚petit restaurant‘ haben wir uns einen Namen gemacht, aber zuletzt war es doch ein wenig klein und eng.“

Die Möbel aus dem gemütlichen „Wohnzimmer“ haben sie mitgenommen, sie kommen jetzt in dem größeren Raum besser zur Geltung – immerhin „haben wir nun 90 statt 30 Plätze und dazu eine schöne Terrasse“. Und einen Parkplatz.

Auch sein Küchenangebot hat Peter Höppeler erweitert: „Wir bieten alles, von Gourmet bis Tante Emma, von der

— Ob auf dem Sofa oder auf einem der blau bezogenen Sessel – hier lässt es sich bequem und lecker speisen.



Jakobsmuschel bis zur Frikadelle, vom Speckpfannekuchen bis zur Gänse-Stopfleber.“ Aber alles, natürlich, auf Höppeler-Niveau, und alles auf der Karte des „Produktfanikers“, der sein Bio-Fleisch am Niederrhein und sein Wild über einen sozusagen eigenen Jäger im Sauerland bezieht, „läuft gut“. Also empfiehlt die Restaurant-Chefin Birgit Höppeler etwa: Lachstatar (6.80 €), gebratene Blutwurst auf Apfel- und Zwiebelringen mit Stampfkartoffeln (7.50 €) oder Kraftbrühe vom Weideochsen (4 €), Rehnüsschen mit Pfifferlingen und Holunderblüten-Sauce (23 €), Trilogie vom Matjes (11 €) oder Klosterente aus dem Sauerland (16 €). Und selbstgebackene Kuchen...

Sein neues Konzept heißt „Küchen-Mix, und der reicht eben von regional und bodenständig bis ganz nach oben.“ Die Gäste honorieren das seit Anfang März mit großem Ansturm: „Ich habe im Juni 800 Kilo Spargel geschält...“, staunt Höppeler. Seine Stammgäste sind alle wiedergekommen, der benachbarte Mintarder „Wasserbahnhof“ hat keine eigene Gastronomie und schickt seine

Gäste ins „Landhaus“, vom Ruhrdeich und den Ruhrauen kommen Wanderer herein, „auch schon mal nur auf ein Bier oder einen Kaffee“, und wer’s eher gemütlich liebt, kommt per Schiff der Weißen Flotte. Und wer da so kommt, sieht Peter Höppeler vom Herd aus: Er hat sich ein großes Fenster in seiner Küche gegönnt

Und wie vorher in Kettwig wohnen die Höppelers über ihrer Arbeitsstätte, mit Ruhr-Blick – wenn sie mal Zeit haben. „Es war ein großes, auch finanzielles Risiko“, sagt Peter Höppeler, „aber es hat hingehauen. Auch weil wir zusammen sind und so gut zusammenarbeiten.“

„Ja, und hier in Mintard“, sinniert Birgit Höppeler und sieht ihren Mann richtig verliebt an, „haben wir uns kennengelernt, vor 30 Jahren, auf der Kirchweih. Da schließt sich der Kreis.“

Landhaus Höppeler  
August-Thyssen-Str. 123  
45481 Mülheim-Mintard  
Fon 02054-18 578  
[www.landhaus-hoeppler.de](http://www.landhaus-hoeppler.de)



Der Wandschmuck ist mit umgezogen: die Eheleute Schirmacher in der „Schönebecker Schweiz“

### | Zuhause in Essens Schweiz

An der Erinnerungswand hängen wieder Caterina Valente, Götz George & Co., nur dass sie jetzt nicht mehr in der Essener Weststadt hängen, sondern im „Dorf“. Und statt im „Stop-Club vis-à-vis“ bewundern die Gäste die Berühmtheiten jetzt, ganz dörflich, in der „Schönebecker Schweiz“.

Aus dem Stop-Club hatten Roswitha und Karl Schirmacher ausziehen müssen, als der Hauseigentümer starb, Erich Kuhnen, Künstler-Agent und Chef der Berli-