

Viel Arbeit - und Vorfreude auf die Gäste



Gastronomie-Ehepaar eröffnet Anfang März das Landgasthaus Höppeler in Mintard. Bis die Küche in ihrem jetzigen Zustand erstrahlte, hatten Birgit und Peter Höppeler viel Arbeit investiert. Die Gasträume wurden komplett renoviert, die Stühle blau gepolstert, der Keller entrümpelt, die Parkplätze hergerichtet, die sanitären Anlagen erneuert.

Und manchmal beginnt Küchenchef Peter Höppeler schon in den frühen Morgenstunden, schließlich muss alles am ersten Märzwochenende perfekt sein - dann wird Eröffnung gefeiert. "Ich freue mich auf die Gäste, hab schon Entzugserscheinungen", sagt Birgit Höppeler.

In der neuen Küche: Birgit und Peter Höppeler eröffnen Anfang März das Landhaus Höppeler.
Foto: H.W. Rieck

90 Plätze hat das neue Restaurant, auf der Terrasse sind es 40. Ein großer Unterschied zum "le petit restaurant" an der Ruhrtalstraße, das die beiden vorher führten. Und so hat sich im neuen Haus auch das Angebot erweitert, es werden Leckereien aus der hauseigenen Patisserie und frisch gerösteter Kaffee serviert.

Und es gibt noch etwas Neues, verrät Birgit Höppeler: "Die umliegenden Bauern freuen sich schon, denn wir werden im Jägerstübchen einen Stammtisch anbieten."

Neben all den Neuerungen wird es bei den Höppelers auch Altbewährtes geben. Niemand muss auf Gourmetfahrten, Weinproben und Kochkurse verzichten.

jo, 16.02.2007

LESERBRIEF

» MODELL KETTWIG

Hoffentlich nicht nur ein Wunsch

Herr Bütelfür trifft „des Pudels Kern“. Wer will denn permanent zahlen müssen, wenn er gezwungen ist, sein Auto zum Einkaufen zu benutzen. Ich habe viele Jahre in Australien gelebt. Kettwig hat mich nach meiner Rückkehr hierher sehr enttäuscht. Was ist aus dieser früheren lebendigen Kleinstadt geworden?

Ich fahre nach Bredenezy, soweit die Einkaufsmöglichkeiten es zulassen. Oder aber eben, wie Sie erwähnen, auch ins Rhein-Ruhr-Zentrum. Gezwungenermaßen. Ich hoffe sehr, dass Sie etwas in Bewegung setzen können, so dass Kettwig nicht nur an den Markttagen zum Leben erwacht. Das bleibt hoffentlich nicht nur ein Wunsch.

Marianne Kirchniawy Meisenburgstraße 260

Sagen Sie uns Ihre Meinung: Im Internet-Forum unter www.waz.de, per E-Mail: redaktion.kettwig@waz.de oder schreiben Sie uns (Kettwiger Stadtteil-Zeitung, Meistersweg 4, 45219 Essen).

Ruhe im Bienenstock

Imker müssen ihre Völker trotzdem immer wieder unter die Lupe nehmen

Was machen eigentlich die Bienen bei dem für die Jahreszeit zu warmen und wechselhaften Wetter?

August Steinbrink vom Kreisimkerverband Mettmann: „Im vergangenen Jahr erreichte ich im Oktober und Anfang November in windgeschützten und sonnigen Lagen das Thermometer teilweise über zwölf Grad oder mehr. Das veranlasste die Bienen, den Stock zu verlassen und sich auf Futtersuche zu begeben. So war am 15. Dezember noch ein intensiver Bienenflug zu beobachten.“

Normalerweise hätte sich um diese Zeit bereits eine Wintertraube bilden müssen, mit der sich die Bienen gegenseitig wärmen. Die außen sitzenden Bienen kriechen dann nach innen, um Futter von den gespeicherten Wintervorräten aufzunehmen, andere nehmen ihren Platz ein. Dass noch bis in

den Dezember Bienenflüge zu beobachten waren, gab es auch schon einmal 2003, erinnert sich Steinbrink.

Ruhe im Bienenstock ist während der Wintermonate oberstes Gebot. Trotzdem muss der Imker nachsehen, ob keine widrigen Umstände seine Bienenvölker stören. Bei starkem Schneefall ist darauf zu achten, dass die Fluglöcher frei sind, denn auch die Bienen benötigen Atemluft. Was bisher aber nicht unbedingt notwendig war. Die Imker nehmen die kalte Jahreszeit zum Anlass, Geräte und Bienenkästen zu überprüfen. Oder um Fachvorträge zu besuchen. So hält am Sonntag, 25. Februar, um 10 Uhr auf dem Bienenstand des Zuchtvereins Ratingen 1868, Oststraße, Dr. Pia Aumeier einen Vortrag zum Thema „Effektive Betriebsweise – minimaler Einsatz, maximaler Erfolg.“

Kettwig statt Kalifornien

Hera Lind erzählte – aus ihren Büchern und ihrem Leben. „Macht euch selbst ein Bild“



Ihr hat's in Kettwig gefallen: Hera Lind am Montag mit IG-Bahnhof-Chef Armin Rahmann vor der Bühne. Foto: Heinz-Werner Rieck

Von Sabine Moseler-Worm

„Schreiben Sie, Sie hätten das Beste verpasst“ – Hera Lind verabschiedet mich persönlich. Ich verlasse am Montag ihre Lesung im Alten Bahnhof Kettwig vorzeitig, muss zum nächsten Termin. Doch ich habe mir einen Eindruck verschaffen können.

Wie die anderen knapp 30 Besucher, die gekommen sind. Wenige, viel zu wenige sind es. Und die, die nicht da waren, haben wirklich etwas verpasst. Etwas Unerwartetes. Eine Frau, die durchaus selbstkritisch ist. Aber auch Sängerin,

Fernsehmoderatorin, Bestsellerautorin. „Den halbvollen Saal schieb ich nicht auf Karneval oder Kettwig – sondern auf mich.“ Den größten Teil ihrer Lesereihe hatte der Verlag mangels Kartennachfrage abgesagt. Die Kettwiger wollten sie haben. Hera Lind, die heute in Salzburg lebt, stand nun vor der Frage: Kettwig oder Kallifornien? Termin wahrnehmen oder mit dem Gatten am Strand liegen?

Sie hatte sich für Kettwig entschieden, war dem Ruf der IG Bahnhof gefolgt. Fürstenroman – so heißt ihr neues Buch. In Deutschland lang

nicht mehr so erfolgreich wie „Das Superweib oder Ein Mann für jede Tonart. Doch die 49-Jährige weiß, was sie kann. Und in Kettwig freut sie sich über „die Herzlichkeit und die Bodenständigkeit“. Sie ist ehrlich. Wenn man das nach einem ersten Eindruck sagen

kann. „Machen Sie sich selbst ein Bild“ – bittet sie zu Beginn des Abends. Und am Ende werden die Besucher den Menschen Herlind Wartenberg (so ihr wahrer Name) ein Stück weit kennen. Und das ist weitaus mehr, als man von einer Lesung erwarten kann.

Lesereihe im Alten Bahnhof

Im Alten Bahnhof Kettwig an der Ruhftalstraße wird es künftig noch weitere Lesungen geben. Harry Rowohlt war schon da – und noch einige Andere kommen in diesem

Kalenderjahr. So wird am z.B. am 28. März Aeli Sevimdin zu Gast sein, am 21. April kommt Wiglaf Droste und am 6. Juni F. Schutz. Veranstalter ist die IG Bahnhof.

Advertisement for 'Nini und Nani (Lilli) * 18.2.05 (Sam) Bottek' featuring a photo of two children and text about their birth and family.

Advertisement for 'Liebe Angelika' featuring a musical note icon and text about a 40th birthday celebration in Schwabenland.

Advertisement for 'VINCA' landscaping and garden services, including contact information for Lenzing Fachloch 68.

Advertisement for 'Sanitätshaus Szabo' offering orthopedic and technical services, with contact details for Ringstr. 51.

Advertisement for 'BAUSTOFFZENTRUM HARBECKE' featuring various building materials and services.

Advertisement for 'hagebaumarkt' offering a wide range of garden and outdoor products.

Advertisement for 'FLIESEN+MARMOR HARBECKE' specializing in tiles and marble work.

Advertisement for '45478 Mülheim-Hafen' and 'Schülerhilfe' providing educational support.

Advertisement for 'NRW IST SCHÖN!' promoting nature and cultural tourism in North Rhine-Westphalia.

Advertisement for 'NRW-STIFTUNG' providing financial support for nature and culture projects.

Advertisement for 'OBERHÖSEL SCHUHE, SAARN' offering shoe repair and maintenance services.

Advertisement for 'Jetzt testen!' offering free lessons for children and youth.

Advertisement for 'Schülerhilfe' providing free tutoring and educational support.

Viel Arbeit – und Vorfreude auf die Gäste

Gastronomie-Ehepaar eröffnet Anfang März das Landgasthaus Höppler in Mintard

Bis die Küche in ihrem jetzigen Zustand erstrahlte, hatten Birgit und Peter Höppler viel Arbeit investiert. Die Gasträume wurde komplett renoviert, die Stühle blau gepolstert, der Keller entrümpelt, die Parkplätze hergerichtet, die sanitären Anlagen erneuert.

Und manchmal beginnt Küchenchef Peter Höppler schon in den frühen Morgenstunden, schließlich muss alles am ersten Märzwochenende perfekt sein – dann wird Eröffnung gefeiert. „Ich freue mich auf die Gäste, hab schon Entzunderscheinungen“, sagt Birgit Höppler.

90 Plätze hat das neue Restaurant, auf der Terrasse sind es 40. Ein großer Unterschied zum „Le petite restaurant“ an der Ruhftalstraße, das die beiden vorher führten. Und so hat sich im neuen Haus auch das Angebot erweitert, es werden Leckereien aus der hausgemachten Patisserie und frisch gerösteter Kaffee serviert.

Und es gibt noch etwas Neues, verrät Birgit Höppler: „Die umliegenden Bauern freuen sich schon, denn wir werden im Jägerstübchen einen Stammtisch anbieten.“

Neben all den Neuerungen wird es bei den Höppelers auch Altbewährtes geben. Niemand muss auf Gourmefahren, Weinproben und Kochkurse verzichten.



In der neuen Küche: Birgit und Peter Höppler eröffnen Anfang März das Landhaus Höppler. Foto: H.W. Rieck

LESERBRIEF

» MODELL KETTWIG

Verödung der Innenstädte

Gibt es überhaupt ein „Modell Kettwig“? Angesichts des katastrophalen Leerstands von Ladenlokalen im Bereich der Kettwiger Innenstadt möchte man/frau das bezweifeln.

Immer wieder werden die gleichen Gründe genannt: Parkraumbewirtschaftung, fehlender Branchenmix, uneinheitliche Öffnungszeiten, die Nähe des Rhein-Ruhr-Zentrums, zu hohe Mieten, etc. Als „echter Kettwiger“ beobachte ich folgendes Szenario schon seit vielen Jahren: Ein traditionsreiches Geschäft schließt. Entweder innerhalb kürzester Zeit entsteht dort eine Spielhalle, ein Sonnenstudio, der (wahrscheinlich 23.) Frisörsalon, oder die (15. Boutique)!! Wenn es dann (wider Erwarten) nicht so ist, entsteht dort die Filiale eines großen Brötchenbäckers! Werden so tatsächlich die Bedürfnisse der Bürger und Besucher befriedigt?

Konkurrenz belebt zwar das Geschäft, doch darf dieser Grundsatz nicht zu einer Verödung der Innenstädte führen! Was mir noch einfallt: Es fehlt noch eine Filiale jener Billigkonfektionsläden, damit ich mir auch mal in Kettwig ein Unterhöschen für wenig Geld kaufen kann! Ich möchte ja auch nicht immer auf die Angebote von dem bekanntesten Lebensmittel-discounter warten, von dem gibt es übrigens zwei in Kettwig! Tschüss und nix für ungut! Werner Hoffmann

Auf der Rötisch 20 45219 Essen