



Fein vom Niederrhein

VON SILKE MAYER

Wo das Land flach ist und der Horizont weit, kurz vor der niederländischen Grenze in Geldern-Pont, liegt das Landgasthaus *Zum Lünebörger*. Das langgestreckte rote Backsteingebäude mit den hölzernen Fensterläden lässt bereits ahnen, dass man sich an einem Ort voller Geschichte befindet. Und der Schein trügt nicht. Sobald man den Gasthof betritt, ist man umhüllt von rustikaler Nostalgie: hier ein antikes Radio, dort steinerne Bierkrüge, auf dem Boden ausgediente Fässer, an der Decke ein historischer Kupferkessel. Mauerbögen und Holz in Hülle und Fülle schaffen eine behagliche Atmosphäre. An den Wänden zeugt eine Ahnengalerie von der Tradition des familiengeführten Landgasthauses.

Schon seit 500 Jahren ist Familie Kaets hier ansässig, die Gastwirtschaft betreibt sie nunmehr in siebter Generation. Aus einem angestammten Landwirtschaftsbetrieb entwickelte sich über viele Jahrzehnte ein gut besuchter Gasthof,

in dem auch schon einmal Bier gebraut und Schnaps gebrannt wurde. Seit jeher war im Hause Kaets Tradition verbunden mit Innovation.

Das hat sich auch unter den derzeitigen Inhabern Gisela und Uwe Kaets nicht geändert. Mit ihrem Konzept *feinRheinisch* haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, klassische Gerichte kreativ zu verfeinern. »Das alte Schulkochbuch meiner Mutter habe ich immer zur Hand«, erzählt Gisela Kaets, die wie ihr Mann eine Kochlehre absolviert hat. Verarbeitet werden saisonale Produkte, die allesamt aus der Region stammen – taurisch, ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe. Dabei ist Familie Kaets stets offen für Neues und Fremdes. So wachsen im Innenhof des Landgasthofs nicht nur herkömmliche Kräuter,

Gasthof zum Lünebörger

Venloer Str. 120, 47608 Geldern-Pont
 Telefon: +49 2831 4047
 Telefax: +49 2831 89558
 Email: gisela.kaets@feinRheinisch.de
www.zum-lueneboerger.de

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag 12–21 Uhr,
 bis 18 Uhr keine Spezialitäten
 Mittwoch und Donnerstag 12–14 Uhr
 Kein Ruhetag

Fotos: Thomas Höhnborn (4), Holger Bucher



sondern auch Gojibeeren, Aronia (Apfelbeere) und Inkagurken. Wen wundern bei so viel Experimentiergeist die außergewöhnlichen Köstlichkeiten, mit denen der Gast im Restaurant *Zum Lünebörger* verwöhnt wird? Auf der Speisekarte finden sich erlesene Gerichte wie etwa Wildkräutersalat mit pochierem Laufentenei und Schnecken, Forelle im Reibekuchenteig und flambierte Ontariopflaumen an Buchweizenpfannkuchen. Ob Wildspargelragout mit Rhabarbersauce oder Carpaccio vom schottischen Hochlandrind: Von Wild bis vegetarisch ist für jeden Gaumen etwas

dabei. Heimisches mischt sich bei Kaets mit heimisch Gewordenem, Althergebrachtes vereint sich schmackhaft mit einem Hauch Exotik. Doch bei aller Extravaganz hat sich Familie Kaets auch der Tradition verschworen. Wie früher wird am Tisch des Gastes gekocht, tranchiert und flambiert. Wie früher – das ist wichtig im Gasthof *Zum Lünebörger*. »Unsere Passion ist es, die Gäste glücklich zu machen«, sagt Juniorchef Christopher Kaets, gelernter Restaurantfachmann, Tourismus- und Betriebswirt zugleich. »Der Gast soll sich wohlfühlen wie

früher bei seiner Großmutter.« Wohlfühlen kann man sich bei schönem Wetter auch im Biergarten des Landgasthofs, ein idyllischer Ort, der die Bezeichnung Garten wirklich verdient. »Egal, wie das Wetter ist«, sagt Uwe Kaets, »unseren Biergarten eröffnen wir pünktlich zum ersten Mai.« Inmitten üppigen Grüns können es sich die Gäste dann nicht nur bei Bier und Wein gut gehen lassen, sondern auch Leckerbissen vom Landschwein aus Kalkar genießen oder Lachsforellen, die auf ein Holzbrett genagelt im Rauch von Buchenholz garen. *FeinRheinisch* eben. 🍃

Buchweizenpfannkuchen mit Pflaumenkompott



Zutaten für ca. 4 Stück
200 g Buchweizenmehl
0,5 l kalter Kaffee
50 g Weizenmehl
2 Eier
500 g durchwachsener geräucherter Speck
500 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Zucker nach Geschmack

Für das Pflaumenkompott:
1 l dunkler Obst- bzw. Fruchtsaft
40 g Kartoffelmehl
500 g frische Pflaumen

Das Buchweizenmehl mit dem kalten Kaffee verrühren und mindestens 2 Stunden quellen lassen. Danach die Eier und das Weizenmehl unterziehen und alles verquirlen. Nach Belieben würzen. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und anbraten, ziehen lassen, etwas pfeffern. Für das Pflaumenkompott den Obstsaft mit dem Kartoffelmehl anrühren und aufkochen. Anschließend die halbierten und entsteinten Pflaumen zugeben und ebenfalls aufkochen. Aus dem Teig vier Pfannkuchen braten, einzeln auf Teller geben, Speck und Zwiebeln in der Mitte platzieren und die warmen Pflaumen darum herum verteilen.