

unsere beiden Portionen nicht so groß sind, wie wir angesichts des Preises gehofft hatten. Deshalb krönen wir unser Mahl noch mit einem Dessert (5,50 Euro). Wir probieren eine Pumpnickel-Mousse, die mit herrlich säuerlichem Kirschkompott in einem kleinen Gläschen serviert wird. Begleitet wird das von einem Arrangement aus Fruchtstücken, Schokosauce und einer Kugel köstlichem Schoko-Ingwer-Eis. ap

www.freischuetz-schwerte.de

58239 Schwerte

Hörder Straße 131

0 23 04. 98 29 90

Di-Sa 12-23, So 12-18 Uhr

Ruhetag: Montag

Kreditkarten EC

T V

IM GRÜNEN PLATZ 9

Rohrmeisterei

Warum schmeckt der Mensch so lecker?

Die Rohrmeisterei in Schwerte ist – neben dem Casino Zollverein in Essen – die am besten gelungene Gastronomie innerhalb eines Industriedenkmal im gesamten Ruhrgebiet. Es gibt derbe, roh belassene Wände, dezent beleuchtete Stahlträger und elegante, von der zwölf Meter hohen Decke baumelnde Kunst-Scherenschnitte einer Schwerter Künstlerin. Diagonal in dieser ehemaligen Pumpstation steht stimmungsvoll beleuchtet und stolz das Restaurant Glaskasten mit seinen nach oben offenen Glaswänden, Lederbänken und dem roten Boden. Das Coolste am Restaurant ist aber die lässige „Spitzenküche für Jedermann“ von Manfred Kobinger. Der Mann war lange Jahre Sternekoch, hatte dann aber keinen Bock mehr auf die stocksteife Erwartungshaltung der Michelinmännchen und kocht heute in einem lockeren, offenen Konzept. „Vielleicht so eine Art bodenständige Nouvelle

Cuisine?“, wie er es selbst betitelt. Oder, wie ich es titulieren möchte: „Sexy Food in sexy Industriekultur.“ Heute ist Montag und da gibt es als Tagesmenü „Ruhrpottküche – Iss von hier“ (3 Gänge für 22,50 Euro). Dieses beginnt mit einem Spargelsalat mit Büffelmozzarella in Tomatenvinaigrette. Gut, der Mozzarella „iss nich unbedingt von hier“, aber genau das sind die kleinen Überraschungen und Freiheiten, die Kobinger sich gönnt. Das Ensemble ist mit etwas Rucola und der wunderbar frischen Tomaten-Frühlingszwiebel-Vinaigrette ein perfekt abgestimmtes Entrée. Als zweite Vorspeise bestellen wir noch die Terrine Schwerter Senf-Kurkuma-Suppe (4,90 Euro). Diese hat ordentlich Schmackes und ist erfrischend wie ein Patis an einem Sommertag. Als Weinbegleitung empfiehlt uns die bezaubernde Dame vom Service einen feinfruchtigen „LMEAXX Crossmosel“ Riesling (0,1l Glas 4 Euro) von Lea Linster und dem Weingut von Hövel. Dieser schafft es doch tatsächlich, der Aromenexplosion der Senfsuppe standzuhalten. Der Senf wird in der legendären Schwerter Senfmühle gleich neben der Rohrmeisterei hergestellt. Neben der Mühle gibt es hier im gemauerten Industriedenkmal an der Ruhr Veranstaltungsräume des Theatervereins, ein Tonstudio, diverse Kreativbüros und einen Kanuverleih – lebendige Vielfalt und regional verwurzelte Modernität. Genau wie das Menü, das mit der Hauptspeise weitergeht: Steinbeißer unter der Kräuter-Gemüsehaube mit Kartoffel-Sauerkrauttaler, Bohngemüse und Malzbiersauce. Der Fisch ist sehr lecker mit einer Ei-Kräuter-Panade ummantelt und liegt auf einem ebenso leckeren Schnippelbohnenbett. Umkreist wird dieses von einer dunklen Saucenreduktion. Toll! Als zweites Hauptgericht bestellen wir geschmorte Kalbshüfte mit Kräuterpfifferlingen und

Schichtquark-Nocken (17,90 Euro). Das Fleisch ist wunderbar saftig und ruht gemeinsam mit den fluffigen Nocken auf einer cremigen Sauerrahmsauce. Die Rohrmeisterei überzeugt nicht nur mit ihrer weltoffenen Ruhrgebietsküche, nein, sie punktet auch mit ihrem eleganten, individuellen Auftritt – die Kunst von Jessica Toliver findet sich auch in den Serviettenhaltern und auf der Weinkarte wieder. Dazu gibt es ein Dickicht an Events (Wein-Menüs, Henriette-Davidis-Menüs, Tanzabende, Lesungen) und Produkte aus der Region (Fisch von Baumüller aus Wickede, Pralinen von „Pott au chocolat“ aus Dortmund und demnächst, wenn er fertig gereift ist, einen

selbstgebrannten Whisky). Aber Schluss jetzt mit der Lobhudelei! „Warum schmeckt der Mensch so lecker?“ fragt eins der Kunstwerke über dem Glaskasten. Nun, der Mensch schmeckt nur in guten Momenten so lecker. Aber hier in Schwerte werden verdammt noch mal viele gute Momente produziert. JS

www.rohrmeisterei-schwerte.de

58239 Schwerte

Ruhrstraße 20

0 23 04. 2 01 30 01

Mo 18-23, Di-Do 12-24 Uhr

Fr 12-1, Sa 10-1 Uhr, So 10-24 Uhr

Kreditkarten EC

G M T V

INDUSTRIEKULTUR LIVE PLATZ 2



Rohrmeisterei