

Regionaler Hotspot

# PANHAS UND BULLENSTEAK

Inhaber Andreas Kempen führt das Café-Restaurant Haus Rüden seit 25 Jahren. Der gelernte Koch bietet bodenständige Speisen in einem urgemütlichen Ambiente an.

„Ich hatte eigentlich nie vor, mich selbstständig zu machen“, sagt Gastwirt Andreas Kempen. Aber als seine Eltern, ein Metzger-Ehepaar, 1992 einen neuen Pächter für ihr Ausflugslokal „Haus Rüden“ suchten, überlegte es sich der gelernte Koch noch einmal. „Mein Opa hat das inzwischen rund 200 Jahre alte Fachwerkhaus gekauft, als ich noch nicht auf der Welt war“, erzählt der 54-Jährige. „Hier in Untenrüden bin ich groß geworden, habe in der Gaststätte beispielsweise Eis gegessen.“ Das bestellt auch der eine oder andere Wanderer gerne, der auf den beliebten

Strecken an der Wupper unterwegs ist und in Haus Rüden einkehrt. Aber die Stammgäste wissen, dass sich die lange berufliche Erfahrung ihres Gastgebers in einer attraktiven Speisekarte niederschlägt. „Ich bin Saucier“, erläutert Kempen, „ein richtiger Fleischbräter und Griller.“

## Regional ist Hit

Das schließt nicht aus, dass einige vegetarische Gerichte „richtig gut eingeschlagen sind“. Kempen: „Regionale Küche läuft bei mir am besten. Aber meine Speisekarte entwickelt sich immer wieder neu, berück-

sichtigt die Wünsche meiner Kunden und meine Vorstellungen.“ Nach höheren Weihen strebt der Solinger dabei nicht mehr. Kempen, der bei Striepen in Unterburg ausgebildet wurde und unter anderem im Haus In der Straßen in Oberburg und in Köln arbeitete (Gürzenich, Messturm, Opernterrassen, Café Kranzler), kennt die „Schwellenangst“ seiner bodenständigen Klientel, wenn es zu vornehm wird.

Deshalb dosiert er Aktionen wie seine kulinarischen Herbstabende mit sieben Gängen eher sparsam. Und während er früher in der „Orangerie“ des Haaner Möbelhauses Ostermann am Herd stand und auch für Geschäftsleute aus benachbarten Unternehmen kochte, kreiert er jetzt gelegentlich Menüs in Fabrikantenvillen oder bereichert eine Familienfeier mit einer Bergischen Kaffeetafel.

## Rekord: 460 Portionen an einem Tag

In Haus Rüden finden 60 Gäste in der ehemaligen Postkutschen-Station und einem angrenzenden Gebäude aus den 1960er Jahren Platz. Draußen stehen bei gutem Wetter 130 Stühle neben und unter alten Bäumen. Trotzdem reichen die Plätze nicht immer aus. Dann kommen schon einmal 200 Essen an einem Sonntagmittag zusammen, und Kempen rotiert an den acht Flammen in der Küche. „Das Meiste, was ich geschafft habe, waren 460 Essen an einem Tag“, erinnert er sich. „Man könnte nicht jedes Wochenende und an jedem Feiertag arbeiten, wenn man nicht mit dem Herzen dabei ist.“ Zur Seite stehen dem Inhaber von Haus Rüden neben Kellner Gerhard Suarez-Garcia, der ihn seit 22 Jahren begleitet, noch zwei Küchenhilfen, zwei Auszubildende sowie ein weiterer Kellner und natürlich Ehefrau Sabine. Die gelernte Industriekauffrau kümmert sich um die Buchhaltung.

Fred Lothar Melchior

Foto: Johannes Rothenhagen



## KONTAKT

Haus Rüden  
Untenrüden 39  
42657 Solingen  
Tel. 0212 81 86 58  
info@hausrueden.de  
www.hausrueden.de  
Öffnungszeiten:  
Mo. – Sa. ab 11.30 Uhr,  
So. ab 10 Uhr; Do. Ruhetag