

# Feine Adresse im Bergischen Land

## Restaurant Clara von Krüger in Wermelskirchen



Liebe geht durch den Magen: Im Restaurant Clara von Krüger im Landhaus Spatzenhof zeigen Tanja und Philipp Wolter, was sie können.

Der Spatzenhof, früher ein Waisenhaus und 2009 als Familiengastronomie neu erstanden, beherbergt seit zehn Monaten eine feine Adresse: das Restaurant Clara von Krüger. Es ist benannt nach einer wohlthätigen Adelsdame, die hier im letzten Jahrhundert ein Pflegeheim für „Fürsorgezöglinge“ eröffnet hatte, und ihr Porträt schmückt den großbürgerlich ausgestatteten Gasträum im Souterrain des liebevoll restaurierten Anwesens. Hier lässt Philipp Wolter anspruchsvolle Menüs servieren, die man in der ländlichen Abgeschlossenheit des Wermelskirchener Ortsteils Süppelbach nicht erwartet: Feinschmecker-Arrangements zwischen 88 und 180 Euro, Letzteres inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee. Genießer im Umland von Köln, Düsseldorf, Wuppertal und im südlichen Ruhrgebiet merken auf.

Philipp und Tanja Wolter haben schon in Wipperfürth gezeigt, was sie können: Fünf Jahre lang führten sie das „Landhaus Alte Mühle“ im Neyetal, einen Mix aus Ausflugslokal, Wanderer-Herberge und feiner Küche. Beide bringen Erfahrungen aus ersten Häusern der Republik mit: Tanja Wolter bei Winkler in Aschau, im Colombi Hotel Freiburg, bei Siber in Konstanz, im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach und im Grand Hyatt Berlin, Philipp Wolter bei Vincent Klink,

Claus Peter Lumppp, Helmut Thielges und Dieter Müller. Mit der Aufnahme in den exklusiven Zirkel „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ im Jahr 2006 gehört er zu den Hoffnungsträgern der kulinarischen Szene.

Ein Abend im neuen Feinschmeckerrestaurant verspricht Kulinarik auf höchstem Niveau: Unter der souveränen Leitung von Saalchef Robby Jung (früher „Vendôme“ in Schloss Bensberg) kommen vom Küchengruß bis zum Praliné kleine und feine Variationen in zerbrechlicher Optik auf den Tisch, die zwischen regionalen Produkten und Hochküche elegant die Waage halten und oft prominenten Waisenkindern gewidmet sind: Variation vom Stör nach Leo Tolstoi, Wolfsbarsch aus der Folie auf Muscheln und Fenchel nach Coco Chanel, Kaisergranat mit Maiskölbchen im Barbecue-Rauch nach Edgar Allan Poe oder ein anmutiges Päckchen vom Lamm auf Bohnen mit Spitzkohl und Minze nach Miss Marple.

Ein hinreißendes Zwiebelmus zur eingepackten Taubenbrust sowie Rote Bete und Gurke zum Rinderfilet-Sterz zitieren augenzwinkernd die herzhaften Freuden des Landlebens, und die effektiv schokoladenumschlungene Mango-Variation zum Abschluss lässt vergessen, dass man nach den vielen Gängen eigentlich schon seine Grenzen erreicht hat: Wolters Menüportionen sind zwar klein, machen auf Dauer aber auch starke Esser satt.

Oben, in den originell möblierten Stuben des Landhaus-Restaurants, isst man zünftiger von Kottenbutter bis Ochsenbacke, und ab acht Personen gibt es nachmittags „Bergisch Teatime“ mit allem Drum und Dran.

Text: Joachim Römer, Herausgeber von „Römer's Restaurant Report“ ([www.roemerpresse.de](http://www.roemerpresse.de))  
Foto: Peter Boettcher

**Restaurant Clara von Krüger im Landhaus Spatzenhof**  
**Süppelbach 11, 42929 Wermelskirchen**  
**Tel. 02196 97590**  
**[www.landhaus-spatzenhof.de](http://www.landhaus-spatzenhof.de)**  
**Küche dienstags bis samstags ab 19 Uhr**  
**(Landhaus täglich mittags und abends)**  
**Restaurant mit 24 Plätzen, Terrasse mit 21 Plätzen**  
**alle Kreditkarten**