

Ein feines Erbe

Ihr erstes Jubiläum hat Jutta Vollmann mit ihrem Team im Restaurant „Tante Anna“ leise gefeiert. Nachdem über 30 Jahre Gudrun Löbber das kleine, feine Restaurant an der Hauptstraße in Sprockhövel leitete, kam es nur kurz in „fremde Hände“, bevor Jutta Vollmann es unverhofft als Pächterin übernahm und dort anknüpfte, wo Gudrun Löbber aufgehört hatte.



Dass sie einmal Wirtin werden würde, damit hatte Jutta Vollmann eigentlich nicht gerechnet. Ihr Faible für Gastlichkeit sei es gewesen, der schließlich zur neuen Herausforderung, zur Übernahme der „Tante Anna“ geführt habe.

Von der Bedienung und dem Gläserpolieren hat die Sprockhövelerin aber in der Zwischenzeit Abstand genommen. „Schwerer als man sich es vorstellt“, sagt Vollmann, „wenn man es richtig machen will.“

Richtig machen, das heißt für Detlef Bündert, der seit 25 Jahren Chefkoch der „Tante Anna“ ist, keine „abgefahrene“ Küche, aber eine, die im Gedächtnis bleibt. „Unser Stil ist schwer zu beschreiben. Es gibt italienische Einflüsse, spanische, aber eben auch deutsche“, sagt Jutta Vollmann, die schon viele Jahre zuvor als Gast mochte, was Bündert mit seinem Team in

der Küche kreiert.

Nicht überdreht soll es sein, sondern ein „reelles Essen“ mit dem gewissen Etwas, eins, das satt macht und trotzdem raffiniert ist.

Protest ist ihm dabei

sicher, wenn ein Klassiker von der Speisekarte verschwinden soll. Der Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing und gebratenem Speck, Schnittlauch und Croutons darf seit Jahren schon nicht fehlen. Wenn doch, hagelt es Protest von den Stammkunden.

Zweites Wohnzimmer

Stammkunden, wie es Jutta Vollmann und ihr Mann auch einmal waren. „Die ‚Tante Anna‘ war für uns immer wie ein zweites Wohnzimmer“, und auch heute, nachdem das frühere abendliche Ausflugsziel zum

Nostalgische Stimmung kommt auf, wenn man abends im Laternenschein die Stufen zur „Tante Anna“ hinaufsteigt.



Gemütlich eingerichtet und stilvoll, mit Liebe fürs Detail dekoriert – die Gäste fühlen sich hier wie daheim.





Seit über 30 Jahren gilt die „Tante Anna“ in und um Sprockhövel als Geheimtipp für Feinschmecker.



Für größere Gesellschaften kann man auch das ganze Restaurant inklusive Wintergarten buchen.



Zu den Spezialitäten des Hauses zählt unter anderem fangfrischer Fisch.

Arbeitsplatz wurde, fühlt sich Jutta Vollmann im gemütlichen Charme des Restaurants wie zu Hause. In sattem Grau leuchten nun einige Wände im Gastraum, die Korbstühle werden bald durch ebenfalls graue Polstersessel ersetzt. Nach und nach, aber behutsam will Vollmann den Stil des Hauses ergänzen und mit eigenen Akzenten versehen. Die Dankbarkeit der Stammgäste ist ihr dabei sicher. „Viele kommen schon seit Jahren, feiern hier ihre Geburtstage und ihre Jubiläen.“ Sie waren froh, als Jutta Vollmann die „Tante Anna“ übernahm und damit die gepflegte Adresse erhielt.

Dass Gäste wichtig für einen Gastronomen sind, dass sie sich wohlfühlen und gerne wiederkommen, das ist nicht weiter erstaunlich in einem Gastbetrieb, dass sie aber durchaus auch mal die Speisekarte mitbestimmen, schon. „Wenn sich ein Gast unbedingt eine Rinderroulade wünscht, dann schauen wir natürlich, ob wir ihm diesen Wunsch nicht erfüllen können.“ Und so hat es auch in der Vergangenheit immer mal wieder ein Gastwunsch als Klas-

„Wir erfüllen gerne die Wünsche unserer Gäste.“

siker auf die Karte geschafft. Von Dienstag bis Donnerstag lockt nun zusätzlich zur bewusst reduzierten Karte ein Überraschungsmenü in drei Gängen. Chefkoch Bündert lässt sich nur ungern in die Karten schauen, was am Abend auf der Speisekarte stehen wird. „Surprise“ sagt er nur und lächelt. Und verrät dann aber doch so viel: Frisch muss es sein, zur Jahreszeit passen und gerne dürfen die Zutaten aus der Region stammen. Seine Gänse zum Beispiel für das Carpaccio bezieht Bündert gerne aus dem Wodantal. Wichtig ist und bleibt aber die Qualität. „Gänse müssen fett sein, da gibt es nichts“, da lässt Bündert auch nicht mit sich reden. Wenn die Qualität der Produkte stimmt, dann stimmt bei einem erfahrenen Koch wie Bündert, der seit seinem 14. Lebensjahr am Herd steht, sowieso auch das Endprodukt.

In der „Tante Anna“ freut man sich auf die kommenden wärmeren Tage, dann öffnet Jutta Vollmann die Scheiben des großen Wintergartens, die den Blick auf den Garten freigeben. Und wenn es dann warm genug ist, dann dürfen wieder einige Tische auf den grünen Rasen neben dem Teich ziehen.

Viele weitere Restauranttipps aus der Region und tolle Rezepte finden Sie unter:

www.avu-energetipp.de/region

Restaurant Tante Anna

Hauptstraße 58, 45549 Sprockhövel
Tel.: 02324 7 96 12
Fax: 02324 68 50 81
info@tante-anna.eu
www.tante-anna.eu
Reservierungen sind auch online möglich.

Rezept_1_2013

Champagner-Creme

Rezept für 5 Personen

4 Eigelb >> 200 g Zucker >> 200 ml Champagner >> 250 ml geschlagene Sahne >> frische Beeren der Saison >> 8 Minzblätter >> 1 EL Puderzucker



Fotos: Thinkstock

Zubereitung >> Eier trennen. Dann Eigelb, Champagner und Zucker in einer Schüssel im Wasserbad vorsichtig warm aufschlagen. Die Masse für zwei Stunden kalt stellen. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Serviervorschlag >> Die Creme auf einem Dessertteller anrichten, mit frischen Beeren der Saison und den Minzblättern garnieren. Mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!