



Alte Bauernmöbel sorgen in „Ufers Bergischer Stube“ für Gemütlichkeit. Auch die Dröppelmina aus Zinn darf auf der Tafel nicht fehlen.

## Zurück zum Ursprünglichen

In Eichholz werden bergische Gerichte aufgetischt – Zutaten aus Region

Dröppelmina, Omas Blümchengeschirr und Pillekuchen vermitteln in „Ufers Bergischer Stube“ gemütliche Gastlichkeit.

VON GISELA SCHWARZ

Lindlar - Lachend sitzen die alten Herren am Stammtisch vor der guten alten Holztheke. Wirt Jürgen Ufer zapft gekonnt das frische Kölsch, serviert es auf dem blank geschauerten Holztisch. Das ist die eine Seite von „Ufers Bergischer Stube“ im Ortsteil Eichholz. Neben an in der guten Stube zeigt sich die andere Seite. Dort bereitet die Wirtin Susanne Ufer die „Bergische Kaffeetafel“ für eine Geburtstagsrunde vor – mit Original Omas Geschirr mit Streublümchen- und Strohlblumenmuster, bauchigen Kaffeekannen und echten Dröppelminas aus Zinn mit einem Näpfchen für die Kaffeetropfen unterm Ausguss. Anheimelnd wirkt die Kaffeetropfenrunde im Ambiente der alten Bauernmöbel auch ohne Gäste.

Vor fünf Jahren haben die Ufers die alte Fuhrmannskneipe an der Engelskirchener Straße in Eichholz gekauft. In der Mitte des 19. Jahrhunderts gehörte das Fachwerkhäus dem Schuster Friedrich Wilhelm Pütz, dessen Mutter die kleine Gastwirtschaft für die Fuhrleute an der aus Stein gebauten Straße zwischen Lindlar und Engelskirchen besorgte. Als 1884 der Eisenbahnbetrieb von Engelskirchen nach Siegburg aufgenommen wurde, legten die Fuhrmannsleute mit ihren Pferden gern Pausen ein beim Steintransport aus den Lindlarer Brüchen ins tiefe Aggertal. Ob damals den Gästen schon Pillekuchen, Leineweber und Kottenbutter mit „Schwattbruat“ angeboten wurden?

### KOSTPROBE

Der Gastrotipp

In mühsamer Kleinarbeit haben die Ufers jedenfalls über hundert Jahre später das marode Haus saniert, seinen Charakter als typisch bergisches Fachwerkhäus mitten im Dorf mit großer Sensibilität erhalten.

Vor dem Umzug nach Eichholz hatten die Ufers jahrelang im Bergischen Freilichtmuseum die kleine Gastronomie in der historischen „Denklinger Scheune“ betrieben – mitten im Lehmfachwerk, auf wan-



Wirtin Susanne Ufer sammelt altes Porzellan. Ihren Gästen serviert sie die Speisen in Kannen, Tassen und auf Tellern, die mit dem klassischen Strohlblumen- oder Streublümchenmuster verziert sind.

BILDER:  
SCHWARZ

### Ein deftiger Pfannkuchen von den Webern

Inhaber Jürgen Ufer empfiehlt ein typisches bergisches Pfannkuchengericht, den „Leineweber“:

#### Zutaten für eine Person:

100 Gramm gekochte Kartoffeln, 25 Gramm magerer Würfelspeck, 50 Gramm Mettwurstscheiben, zwei bis drei Eier, eine kleine Zwiebel, fünf Esslöffel Mehl, etwas Milch, Muskat und Salz.

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, Speck und Mettwurstscheiben in einer Pfanne auslassen, Zwiebelstreifen und Kartoffel-



Inhaber Jürgen Ufer

passen Schwarzbrot und Kraut oder ein frischer Salat. (giz)

scheiben mitbräunen. Aus den Restzutaten einen Eicherkuchenteig zubereiten und ebenfalls in die Pfanne gießen. Den „Leineweber“ von beiden Seiten goldbraun backen. Dazu passen Schwarzbrot und Kraut oder ein frischer Salat. (giz)

kenden Holzböden. Die Gäste fühlen sich wohl in dem historischen Ambiente. Das ist nachzulesen im dicken Gästebuch, das mit Bildern und Lobeshymnen von legendären Verköstigungen in der Scheune und in der historischen Gaststätte erzählt. Schon dort konnten die Ufers ihr Feeling für die bäuerliche Gastronomie in Verbindung mit adäquatem Ambiente unter Beweis stellen.

Das setzen sie in Eichholz, in „Ufers Bergischer Stube“, heute fort: Im alten Vitrinenschrank sieht man hinter Glas die Sammlung alter Butterdosen, Kannen, Tassen und Eierbecher. An den Wänden hängen eine tickende Holzuhr, ein Spiegel mit Holzrand, altes Schmiedewerkzeug, getrockneter Tabak, eine alte

Petroleumlampe. Alles in einer wohlthuend harmonischen Komposition. „Ich habe schon als Kind Porzellan mit Strohlblumen- oder Streublümchenmuster geliebt und früh mit dem Sammeln angefangen“, erinnert sich Susanne Ufer, die als gelernte Industriekauffrau auch den kaufmännischen Teil des Gastronomiebetriebs im Griff hat.

Ehemann Jürgen Ufer, gelernter Koch aus Wipperfurth, hat aus alten Rezeptbüchern und auch von den Seniorinnen unter den Gästen viele Tipps für typisch bergische Gerichte auf seiner Speisekarte bekommen. „Bei unserer Reibekuchentafel zum Beispiel hat mir eine alte Dame geraten, wie früher auch den »stieven Ries« zu servieren – seitdem ist der mit dabei“, berichtet Ufer, der die al-

ten Bücher wie den „Bergischen Boten“ von 1954 oder die Chronik von Eichholz für die Gäste zum Schmökern auf den breiten Fensterbänken auslegt.

Gekocht werden Ufers bergische Gerichte möglichst mit original bergischen Zutaten: Das Fleisch stammt von den Landwirten, die bei der Regionalvermarktung „bergisch pur“ mitmachen, zum Beispiel die Schweinesteaks von Bauer Kürten aus Alfeln, die Milch im Kännchen kommt vom Schellerhof in Lindlar, der Bergische Kornschnaps vom Hofferhof in Hoffnungsthal. „Wir wollen zurück zum Ursprünglichen. Unsere Zeit im Bergischen Freilichtmuseum hat uns dafür sensibel gemacht und geprägt“, sagen die Ufers, die sich ganz selbstverständlich bei den regionalen Initiativen einbringen. Nicht nur bei „bergisch pur“, sondern auch bei der Gastronomie-Gemeinschaft Lindlar und der Naturarena Bergisches Land. Der gut Ruf von Ufers geht inzwischen auch in alle Welt: im Luftansa-Bordmagazin als Restaurant-Tipp.

Ufers Bergische Stube, Lindlar-Eichholz, geöffnet dienstags bis sonntags von 10 bis 21 Uhr. Anfahrt aus Richtung Köln: A 4, Abfahrt Untereschbach in Richtung Lindlar, dort in Richtung Engelskirchen bis Eichholz.

www.bergische-stube.de  
www.ksta.de/rbo-kostprobe