

Beim Brauer gibt es zarte Ochsen

Traditionsgasthaus „Beim Brauer“ setzt auf Eifeler Qualitätsoffensive

Daun. (ak) Der Name führt in die Irre, aber frisch gezapftes Bier genießen die Gäste hier trotzdem. Seit mehr als 100 Jahren gibt es in Steinborn vor den Toren der Kreisstadt das Gasthaus „Beim Brauer“. Geführt wird es nicht von einer Brauerei, sondern von Familie Hennen, deren Tochter den Betrieb nun in der vierten Generation als Köchin und Restaurantfachfrau leitet.

Den Hausnamen „Beim Brauer“ erhielt der urige Gasthof, weil ein Peter Brauer von der Mosel 1904 das Haus erbaute. 1946 heiratete dessen Tochter einen Hennen, so dass der Familienname wechselte. Heute ist Katrin Hennen verantwortlich für die Geschicke, sie ist gemeinsam mit ihren Eltern Albert und Elke Hennen überzeugte Gastgeberin – mit Sinn für das Gute an



den regionalen Traditionen. Der für bis zu 140 Personen geeignete Saal, der Gastraum mit seiner uralten Theke, über der ein rund 150 Jahre alter mit Preußenadler bewehrter Zapfhahn thront und auch der gemütliche Restaurantteil sind zwar erst vor zwei bis drei Jahren

frisch hergerichtet, aber mit so viel Stillegefühl, dass die Behaglichkeit eines typischen Dorfgasthofes erhalten blieb. Auch die Speisekarte setzt Akzente aus der Vergangenheit: „Ich koche nach Büchern, die schon meine Uroma benutzte, und variiere die Gerichte so, dass

es heute den Gästen schmeckt“, verrät Katrin Hennen ihr Rezept, die Ansprüche durchaus gehobener Landhausküche mit der Deftigkeit regionstypischer rustikaler Leckerereien zu verbinden.

Diese Philosophie passt ausgezeichnet zum Konzept der Dachmarke Eifel und der entsprechenden Qualitätsoffensive, befand sie und gehört nun zum Kreis jener Gasthäuser in der Region, die mit frischen regionalen Zutaten besondere Standards setzen. Döppekooche in verschiedenen Varianten komplettiert ein reichhaltiges Repertoire – und als Besonderheit gibt es zartes Ochsenfleisch. Familie Hennen garantiert höchste Güte auf den Tisch, denn die mächtigen Limousin-Ochsen weiden ganz artgerecht in eigener Haltung nur wenige Meter vom Gasthof entfernt und werden schonend in Gerolstein geschlachtet. Lange und unübersichtliche Transportwege gibt es so nicht. Rund 35 Prozent aller Zutaten, die im Restaurant verarbeitet werden, müssen den Dachmarken-Kriterien entsprechend naturnah ausschließlich in der Eifel erzeugt sein.

Viele einheimische Stammgäste kommen regelmäßig zum „Brauer“, aber zunehmend entdecken Radwanderer und andere Urlauber aus den nordrhein-westfälischen Ballungsgebieten den Gasthof für sich. Da die Küche auch mittags geöffnet ist und ganztägig kleine Speisen angeboten werden, eignet er sich als ideale Station für einen Ausflug. So kommt es, dass „Beim Brauer“ in gewisser Weise ein fröhlich-gentilscher Kulturaustausch stattfindet: Hier „schwätzen“ Eifeler aus Daun ihr moselfränkisches, Touristen aus Düsseldorf ihr rheinländisches oder Feriengäste aus Dortmund ihr westfälisches Platt. Katrin Hennen hat die Chance genutzt, aus der günstigen Lage mehr zu machen: Die ursprünglich einzige Ferienwohnung wurde als Übernachtungsmöglichkeit durch einen Neubau mit weiteren zehn komfortablen Zimmern komplettiert, so dass man nun beruhigt feiern und schlemmen kann, ohne noch fahren zu müssen. Die freiwillige Klassifizierung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes ergab drei Sterne in der Gasthofkategorie, was den Charme des hundertjährigen Hauses zugleich bewahrt und unterstreicht. „Der ‚Brauer‘ soll seinen dörflichen Charakter und seine herzliche Atmosphäre behalten“, ist sich Familie Hennen einig. Ω