

100 Jahre Restaurant Rur-Café in Monschau

Familie Thiemann beweist es:

So fantastisch schmeckt die Eifel

An Superlativen fehlt es beim Restaurant Rur-Café nicht: Das Lokal der Familie Thiemann darf sich nicht nur ältester aktiver Dütchen-Hersteller, sondern auch ältestes Lokal Monschaus nennen: Eine Urkunde im Lokal belegt die Konzessionserteilung zum 4. September 1918.

Monschau. Die Konzession galt für den Ausschank alkoholischer Getränke. Ein Angebot, das sicherlich den Ansprüchen der heutigen Kundschaft nicht mehr genügen würde. Denn Einheimische und Touristen genießen heute eine ambitioniertere, regionale Küche im Restaurant, das sich traditionsbewusst wegen seiner Vergangenheit als Kaffeehaus weiterhin Rur-Café nennt. „Für uns hat Qualität aus der Region Vorrang“, sagt Jürgen Thiemann, „Fleisch, Eier, Käse, Wasser, Bier – das alles bekommen wir von unseren bewährten regionalen Lieferanten.“ Und in der Küche gewährleistet Jürgen Thiemann als gelernter Koch persönlich beste Qualität: „Bei uns geht kein Teller raus, den ich nicht gesehen habe.“

In klassischer Arbeitsteilung des Ehepaars leitet Brigitte Thiemann den Service. Sie weiß genau, welcher Gast beispielsweise selten in Restaurants zu Bekommendes wie süß-saure Nierchen, oder wer in Rotwein geschmortes Schweinebäckchen, auf den Punkt gebratenes Rumpsteak mit Monschauer Senfsauce oder eine heimische Forelle liebt. Selbst langjährige Stammgäste überrascht sie bei ungewohnten Essenswünschen mit der schmunzelnden Aussage: „Das haben Sie ja noch nie bestellt.“ Und liegt damit richtig, weil sie ihre Gäste kennt.

Monschauer Dütchen waren und sind der Renner
Der Hauptraum des Restaurants im ersten Stock trug teilweise schon vor 100 Jahren einen ähnlichen Charakter wie heute. Statt der Holzische mit ihren Bänken gab es allerdings runde Tische mit Marmorplatten, von denen ein paar in den Privaträumen der Familie Thiemann überlebt haben. Das heutige Nebenzimmer war Wohnraum. Sicherlich waren auch damals die Monschauer Dütchen, deren Rezeptur 1853 in dem Haus am Stehlings entstand, ein Renner. Dieses Dessert aus Bisquit, Früchten, Eis und Sahne bietet die Familie Thiemann weiterhin nach traditionellem Rezept an.

Nach 300 Jahren im Besitz der Familie Breuer verpachtete diese 1979 ihr Lokal an die Eltern von Brigitte Thiemann. Die „Neuen“ kamen aus dem Raum Baesweiler. Beide Generationen zogen in das Haus ein und man betrieb zu viert das Lokal. Jürgen Thiemann: „Wir haben um 9 Uhr aufgemacht und bis nach 18 Uhr durchlaufen lassen. Sieben Tage pro Woche.“ Das Rur-Café war damals sowohl Speiselokal als auch Café-Konditorei. Im Sommer spielte sich der meiste Betrieb auf der dem Haus schräg gegenüber gelegenen Terrasse mit ihren 150 Plätzen ab, die zeitweise bis 22 Uhr geöffnet war. Im Haus kamen damals noch 100 weitere Plätze dazu.

Familie Thiemann ist in Monschau hervorragend integriert
Als Brigitte Thiemanns Vater erkrankte, übernahm sie mit ihrem Mann 1994 das Lokal. Man kaufte das Haus. Das Ehepaar erinnert sich, dass es zuerst vor der Investition zurückschreckte, aber Bürger von Monschau hätten ihnen Mut gemacht und manchen Weg geebnet. Da wussten sie, dass sie mit ihren beiden Kindern endgültig hier angekommen sind. Und Jürgen Thiemanns Augen beginnen zu glänzen, wenn er sich erinnert: „Als ich 1994 König bei den Bürgerschützen Montjoie wurde, war das das Größte für mich. In Anlehnung an Kennedy habe ich da öffentlich verkündet: Ich bin ein Monschauer!“

Im Lauf der Jahre legte Jürgen Thiemann immer mehr Wert auf das Kochen, bildete sich in unzähligen Seminaren fort und bewarb sich erfolgreich um Zertifizierungen. So fielen zu Beginn dieses Jahrzehnts die Entscheidungen, die Terrasse zu schließen und aus dem Rur-Café ein luperines Restaurant zu machen. Erleichtert wurde der Entschluss, weil es mit der wachsenden Zahl von Lokalen mit Außengastronomie in Monschaus Straßen für die Besucher genügend andere Möglichkeiten zum Sitzen im Freien gab.

Brühwurst für den Wimbledon-Sieger
Im Restaurant muss Brigitte Thiemann mit ihrem Team häufig in mehreren Sprachen parlieren: Ganz selbstverständlich wechselt sie von Deutsch über Niederländisch-Flämisch, Französisch-Wallonisch hin zum Englischen. Die zufriedenen Gäste freut es. Zu ihnen zählten auch Prominente wie der damalige Wimbledon-Sieger Boris Becker, der mit dem Hochspringer Carlo Thränhardt im Rur-Café Brühwurst mit Kartoffelsalat aß. Wegen der vielen Autogrammjäger musste sogar die Haustüre verschlossen werden. Auch die Schauspielerin Helga Feddersen, der Sportmoderator Karl Senne und zahlreiche Fernsehteams schauen und schauen immer wieder im Restaurant Rur-Café vorbei.

Die Begeisterung für Küche, Service und Ambiente treibt manchmal kuriose Blüten. So verschlug es den Ulmer Medienmanager Dr. Simon Geisler in den vergangenen Jahren mehrmals beruflich in die Eifel – und ins Rur-Café. Er war so hin und weg, dass er seiner in Norddeutschland lebenden Mutter, die ihn besuchen wollte, glaubhaft versicherte: Das Rur-Café liegt perfekt auf der geraden Reiseroute Hamburg-Ulm. Die Mutter folgte dem Rat – und war mehr als angetan.

Gerne empfiehlt Brigitte Thiemann den Gästen des Restaurants Spezialitäten aus der Eifel.

„Nur sprechenden Menschen kann man helfen.“
Brigitte Thiemann

„Bei uns geht kein Teller raus, den ich nicht gesehen habe.“
Jürgen Thiemann

Rezept

Ein roter Gruß aus der Küche

Lieblingsrezept

Eines der Lieblingsrezepte von Jürgen Thiemann ist Tomatencremesuppe. Seine Gäste im Restaurant erhalten sie häufig als sogenanntes Amuse-Gueule, also als kostenlosen Gruß aus der Küche zum Auftakt des Essens. Den Wochenspiegel-Lesern verrät er, wie sie die köstliche Suppe zu Hause nachkochen können: „Geht einfach und schnell!“

Zutatenliste für vier Portionen

- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Zwiebel
- 40 g Butter oder Olivenöl
- 800 g Tomaten (Fleisch oder Strauchtomaten)
- 80 g Tomatenmark
- 1 TI Salz
- 2 TI Zucker
- 1 TI Oregano (getrocknet)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne (min. 30 % Fett)
- 8 Blätter Basilikum (frisch)
- 2 Stängel Petersilie (abgezupft, frisch)

Zubereitung

Zwiebeln kleinhacken und in Butter oder Olivenöl mit dem Knoblauch anschwitzen, dann Strauch- oder Fleischtomaten vierteln und ebenfalls anschwitzen, mit etwas Salz und Zucker würzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und Tomatenmark dazugeben. Kurz aufkochen lassen und 15 Minuten köcheln bzw. ziehen lassen. Flüssige Sahne hinzugeben – ab diesem Zeitpunkt nicht mehr kochen lassen. Jetzt kommen Basilikumblätter, Oregano und Petersilie hinein und das Ganze wird püriert. Zum Schluss etwas Chili, kann auch getrockneter sein, vorsichtig dosiert dazugeben. – Die Suppe muss nicht sofort komplett gegessen werden, schmeckt auch aufgewärmt hervorragend.



Dicke Tomaten und würzige Kräuter gehören unbedingt in Jürgen Thiemanns Tomatencremesuppe.



FRANZISKUS DIEHL

ZUM 100 JÄHRIGEN BESTEHEN
DES RESTAURANT „RUR CAFE“
DIE BESTEN WÜNSCHE UND WEITERHIN
VIEL ERFOLG.

Neumayerstraße 12 · 67273 Weisenheim am Berg/Platz
monikadiehl@t-online.de · www.weingut-franziskus-diehl.de

Eifel Exclusive

Alles Gute zum Jubiläum.

FINDEN SIE DAS BESONDERE DER EIFEL!

Wir gratulieren dem Restaurant „Rur-Café“ und wünschen für die Zukunft viel Erfolg.

MOHNEN
aquaculture

- Schöne Fische für die Region -

Mohnen GmbH · Elle 19 · 52224 Stolberg · 024 09 – 79 94-0
www.mohnen-forelle.de

Wir gratulieren zum Jubiläum!

PETER MÜLLER

Fleischer-Fachgeschäft
PETER MÜLLER GmbH

100 Jahre Restaurant Rur-Café in Monschau

Die Geschichte

Stammhaus der Familie Breuer - seit 300 Jahren in Familienbesitz



1770/80
Bäckerei im Erdgeschoß

1853
Rezeptur von Carl E. Breuer (1824-1899) für Monschauer Dütchen. Bis heute werden die Dütchen nach diesem Rezept im Rur-Café hergestellt. Somit ältester aktiver Dütchenhersteller

1853
Rezeptur von Carl E. Breuer (1824-1899) für Monschauer Dütchen. Bis heute werden die Dütchen nach diesem Rezept im Rur-Café hergestellt. Somit ältester aktiver Dütchenhersteller

1918
September
Der Kreisausschuß erteilt August Wilhelm Breuer die Erlaubnis zum Ausschank alkoholfreier Getränke. - Gründung des Rur-Cafés

1925
Die Holzvertäfelung mit Motiven aus dem Monschauer Land wird in Handarbeit von dem Höfener Kunstschreiner A. Foerster gefertigt

1979
Erstmalige Verpachtung des Rur-Café-Restaurants an Maria Frenkel

1979
„Wir sind 1979 nach Monschau gekommen, um nach ein paar Jahren wieder zurück in die Heimat zu gehen. Und heute sage ich mit voller Überzeugung: Ich bin ein Monschauer“
Jürgen Thiemann

1994
Kauf des Rur-Café-Restaurants durch die Tochter, Brigitte Thiemann geb. Frenkel

2009
Zertifizierung Gastgeber Wanderbares Deutschland

2009
Zertifizierung „Servicequalität Deutschland“

2010
Zertifizierung Gastgeber Regionalmarke EIFEL Kulinarisch

2013
Zertifizierung Gastgeber Nationalpark Eifel

Heute

„Als Boris Becker bei uns essen war, mussten wir die Haustüre zuschließen, weil alle Autogramme haben wollten.“
Jürgen Thiemann

„In der Ruhe liegt die Kraft.“
Brigitte Thiemann

„Ohne unser tolles Team könnten wir unsere Arbeit nicht leisten.“
Brigitte Thiemann





Kontakt Rur-Café

Öffnungszeiten
Montag - Sonntag
11:45 - 15:00 Uhr
16:45 - 22:00 Uhr

Küchenzeiten
12:00 - 13:15 Uhr
16:45 - 20:30 Uhr

Familie Thiemann
Stehlings 16 (am Marktplatz)
52156 Monschau

Telefon +49 2472 2274
E-Mail: info@rur-cafe.de
Internet: www.rur-cafe.de

Ruhetag: Mittwoch bis einschließlich Donnerstagmittag.

BEZUGSQUALITÄT, PREISWERT, FREIHAUS MIT INDIEMERGETRÄNKERHEIMDINOT





Die drei künstlichen Markenkäse aus der Eifel kommen jetzt direkt ganz bequem zu Ihnen nach Hause!

Unser Getränk-Heimdienst beliefert Sie zuverlässig und pünktlich alle 14 Tage. Neben unseren beliebten Stargetränken bieten wir auch eine große Auswahl edelweiser Erfrischungsgetränke. Informieren Sie sich jetzt unter: 022440 2723

Getränk-Heimdienst GmbH & Co. | Keller Straße 49 | 53077 Sersdorf | www.gemundes-bruerei.de

Wir gratulieren unserem
EIFEL Gastgeber
Restaurant „Rur-Café“
zum 100-jährigen Jubiläum.



Regionalmarke EIFEL GmbH
Kaharlenbergstraße 1, 54595 Prüm
Telefon: 06553/98309-0
www.regionalmarke-eifel.de




BOUCHERIE CHARCUTERIE ARTISANALE
fagnarde

080/511.713 - MINI MARKET