

Stadtleben



Ausgewählt von **Norbert Ramme und Maria Gambino**
0221/224-2986; Mail: stadtleben@ksta.de

Rundumblick auf den Rhein

Ehepaar Achim Pesch und Birgit Diemon öffnen Sürther Bootshaus nach langer Sanierung

Das lange Warten hat ein Ende: Ab sofort hat das Sürther Bootshaus nach 23-monatiger Komplettsanierung seine Türen wieder geöffnet. Unter der Regie des Pächter-Ehepaars **Jörg Blöck** und **Uschi Seigner**, die bis Juni das Landhaus Alt-Weiß im benachbarten Weiß betrieben, wird dessen Tradition nun auf dem Wasser fortgeführt. Regional, saisonal und mediterran, beschreibt Blöck das kulinarische Konzept seiner Gaststätte.

Das Bootshaus ist kaum wiederzuerkennen. Im Inneren bietet der lichtdurchflutete Gastraum dank bodentiefer Fensterfronten einen Rundumblick auf den Rhein. Auch die Terrasse wirkt bei gleich großer Fläche weitläufiger und luftiger als zuvor. Insgesamt 80 Gäste finden hier Platz. „Mehr dürfen es wegen des schmalen Zugangs, der zugleich Fluchtweg ist, momentan noch nicht sein“, sagt Blöck. Längerfristig soll der Zugang verbreitert werden, so dass bis zu 200 Menschen an Bord dürfen.

Als im Jahr 2018 **Achim Pesch** und seine Frau **Birgit Diemon** das Bootshaus kauften, konnten sie noch nicht ahnen, dass die Modernisierung so lange dauern würde, aber die Bausubstanz des aus dem Jahr 1957 stammenden Bootshauses war marode, die Schwimmelemente durchgerostet. „Es ist wie mit einem Altbau, den man kauft und erst im Zuge der Sanierung feststellt, in welchem Zustand das Objekt tatsächlich ist“, sagt Diemon. Durch die lange Umbauphase von über zwölf Monaten sei das Brandschutzkonzept erloschen und musste neu bean-



Pächter Jörg Blöck und Uschi Seigner im hellen Bootshaus



Auch die Außenterrasse ist neu gestaltet.

tragt werden. „Außerdem mussten wir eine Baugenehmigung nachreichen.“ Dass sich die Eröffnung dann allerdings bis zum Spätsommer hingezogen habe, sei zunächst nicht abzusehen gewesen. „Es war eine Zitterpartie bis zum Schluss“ sagt Uschi Seigner, die sich mit dem schwimmenden Lokal einen Traum erfüllt hat.

Die Karte bietet eine Mischung aus gutbürgerlicher und neu interpretierter mediterraner Küche. „Wir haben rund 15 Gerichte im Angebot, alle frisch zubereitet, zu moderaten Preisen“, verspricht Blöck. Auch einige der Aktionen, die zu-

vor schon im Landhaus Alt-Weiß gut liefen, will das Pächter-Paar im Bootshaus anbieten – den beliebten Reibekuchen-Montag und den Schnitzel-Donnerstag zum Beispiel – und an jedem ersten Mittwoch im Monat steht Haxe auf dem Plan. Ab November dürfen sich die Gäste dann auf das traditionelle Gänseessen freuen. Blöck hat aber auch Neuerungen im Programm. So soll es in der Vorweihnachtszeit Glühwein, Bratwurst und einen Weihnachtsbasar geben, „wenn es die Corona-Maßnahmen zulassen“.

Die Preise sind moderat: Currywurst mit Pommes kostet 8,90 Euro, Vorspei-

sen ab 4 Euro, Reibekuchen ab 6,90 Euro, Schnitzelvariationen 15,50 Euro und die beliebten Steaks ab 19,50 Euro. Kölsch kostet 1,70 Euro, Softdrinks 2,30 Euro und Cappuccino 2,50 Euro.

SUSANNE WÄCHTER

Sürther Bootshaus, Sürther Leinpfad 1, Sommeröffnungszeiten bis Ende September täglich von 12 bis 23 Uhr. Ab Oktober bis März montags 15 bis 23 Uhr, dienstags Ruhetag, mittwochs bis freitags 15 bis 23 Uhr, samstags und sonntags sowie feiertags 12 bis 23 Uhr.

Schneller Mittagstisch

Gastronomie Da Zeit gerade im Berufsalltag ein kostbares Gut ist, soll es im neu eröffneten **Deli Sülz** an der Berrenrather Straße mittags besonders schnell gehen. Wickel, geliefert von der Ehrenfelder Mehlwerkstatt, vegetarische Bowls und Stullen („Alles frisch, keine TK-Ware“) am Tisch oder to go: Bestellt wird an drei Kassen, damit der Gast nicht lange warten müsse, sagt **Dylan Stuka**. „Ab 17 Uhr switchen wir um und bieten einen Tisch-Service. Dann gibt es Gerichte, die Richtung Tapas tendieren und Hauptspeisen mit Beilagen-Optionen“, so der 25-jährige Student, der von Hause aus weiß, wie die Gastronomie tickt: Familie Stuka dürfte dem Veedel nämlich aus dem ABS bekannt sein. Im Februar übernahmen sie das Lokal, in dem zuvor **Violette Horst** 20 Jahre lang französische Küche angeboten hatte. Das Lokal wurde seitdem aufwendig umgebaut und mit hippen, modernen Details wie mundgeblasenen Lampenschirmen aus Glas ausgestattet. Ein Blickfang ist die Theke im Harlequin-Muster. „Es erinnert mich

