

Nicht nur Fritten sind der Renner auf der Alm

Nicht nur Fritten sind der Renner auf der Alm

Seit einem Jahr servieren Hardy Jansen und Michael Franze Imbissklassiker in uriger Atmosphäre

Von unserer Reporterin Beate Christ

Willroth. Nicht ganz so hoch wie eine Alm in den Alpen liegt die Willrother Alm. Aber immerhin 386 Meter über dem Meeresspiegel und direkt an der Bundesstraße 256 haben hier Hardy Jansen und Michael Franze mit ihrem Team ein uriges Idyll geschaffen, das nicht nur Reisende dazu einlädt, eine Rast einzulegen. Auch die Willrother selbst und Beschäftigte des nahe gelegenen Industriegebiets Willrother Berg schätzen den Imbissbetrieb. Pommes und Currywurst gibt es an diesem Standort schon über 30 Jahre lang, doch keiner der vorherigen Betreiber servierte den Imbissklassiker so schön und liebevoll, wie Jansen und Franze es tun. Vor genau einem Jahr haben sich die beiden Männer dazu entschieden, den Betrieb zu übernehmen. Nicht nur optisch haben sie den Imbiss verwandelt, auch das Konzept in der Küche hat sich grundlegend verändert.



Passend zur
Almatmosphäre, die auch
beim Servieren des Essens
deutlich wird. Da werden
beispielsweise
Geschnetzeltes und

Pommes Frites in rustikalen Gusspfännchen serviert und
Desserts liebevoll angerichtet. „Die Speisen bereiten wir
selbst und frisch zu“, sagt Hardy Jansen. Kartoffelsalat
aus dem Eimer kommt bei ihm nicht auf den Teller und
das Fleisch wird frisch von einem nahe gelegenen
Metzger geliefert. Dies alles zusammen macht wohl das
Erfolgsrezept der Willrother Alm aus. „Wir haben vor
einem Jahr angefangen, und es hat eingeschlagen wie
eine Bombe“, berichtet Hardy Jansen erfreut.

Das bestätigen übrigens auch die vielen Kommentare von
Gästen auf der Homepage des Imbisses. „Das Schnitzel
war wie bei Oma und nicht wie vom Imbiss. Super
Qualität, ordentlich zubereitet und wirklich lecker“,
schreibt beispielsweise ein Gast. „5-Sterne-
Pommesbude. Nette Umgebung, ideenreiche
Präsentation der Speisen“, bewertet jemand anderes den
Imbiss. Da passt es irgendwie auch, wenn sich Hardy
Jansen selbst humorvoll als Frittenfachverkäufer, der
selbstverständlich aus frischen Kartoffeln die knusprigen
Stäbchen zubereitet, bezeichnet. Doch eigentlich ist es
viel mehr, was der gebürtige Mönchengladbacher, der
seit ein paar Jahren seinen Lebensmittelpunkt nach

Willroth verlegt hat, gemeinsam mit Michael Franze, dem Schnitzelexperten im Team, seinen Gästen bietet. Mit wechselnden Wochenkarten, Schnitzel- oder Backfischtagen und Eintöpfen im Winter sorgt er für Abwechslung auf dem Tisch. „Sonntags mache ich mir schon Gedanken, was wir den Gästen in der neuen Woche anbieten können“, verrät Jansen.

Sein Herz schlägt einfach für die Gastronomie. „Ich bin in einer Gastronomenfamilie groß geworden und darin hängen geblieben“, sagt er. Viele Jahre lang betrieb der gelernte Koch Imbisswagen auf großen Volksfesten, dabei schätzte er besonders den Kontakt zu den Menschen. Wann immer es geht, nimmt er sich Zeit für einen kleinen Plausch mit den Gästen. Eigens für seine älteren Besucher, die gerne samstags bei ihm einkehren, hat er die unbequemen Stehtische und Hocker abgeschafft und stattdessen gemütliche Sitzgruppen im Imbiss und auch auf der Terrasse aufgestellt.

Das wissen natürlich auch alle anderen Gäste zu schätzen. Der Willrother Ortsbürgermeister Richard Schmitt, ist sich sicher, genau die richtigen Pächter für die Lokalität herausgesucht zu haben. „Hier gibt es nicht nur Currywurst, sondern auch tolle Menüs“, sagt Schmitt begeistert.

RZ Kreis Altenkirchen vom Samstag, 20. Juli 2019, Seite 13 (0 Views)