



Gemütlich in der „Auszeit“ am Kyllufer. Das kleine Restaurant mit Kneipe am Ortsrand von Oberbettingen ist zur beliebten Adresse für Berufspendler, Touristen und Einheimische geworden.

MITTAGSPAUSE UND MEHR

Vor eineinhalb Jahren eröffnete unweit der Kyllbrücke in Oberbettingen die „Auszeit“. Mittlerweile hat sich die Adresse bei Berufspendlern, Touristen und in Oberbettingen herum gesprochen.

Viele Oberbettinger sind erleichtert. Der Ort hatte schon länger keine eigene Gastronomie mehr, und dass es da eine Nachfrage gibt, hat Udo Tombers, Inhaber von „Udo's Bike Shop“ am Kyllufer, einfach nicht ruhen lassen. Da musste was machbar sein! Also eröffnete er gleich neben seiner Bike-Werkstatt die „Auszeit“, streng genommen noch auf Hillesheimer Grund, geführt von Nicole Quetsch aus Hillesheim. Mit Alexander Schiefers steht ein gelernter Koch in der Küche, der zuvor im „Müllisch's Hof“ in Dohm gearbeitet hat. Schiefers' Job ist vielseitig: Zur Mittagszeit sind Berufspendler, Schüler auf dem Weg zum Bahnhof oder Beschäftigte aus Oberbettingen und Hillesheim seine Kunden. Die haben dann in der Regel zwar Hunger, aber wenig Zeit. „Wir haben deshalb eine täglich wechselnde Mittagskarte aufgelegt“, so Schiefers. So ist etwa Mittwochs in der „Auszeit“ der beliebte „Schnitzel-Tag“.

Die eigentliche Karte ist natürlich komplexer als die Küche für den schnellen Zweck, setzt aber ebenfalls meist auf regionale, gutbürgerliche Gerichte. Bei den Vorspeisen findet sich so etwa eine „Eifeler Kartoffelsuppe“. Unter den Hauptgerichten

ist bezeichnenderweise das „Trucker-Schnitzel“ mit Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Salat der „Renner“, so der Koch. Seine Gäste schätzen auch das „Eifeler Brutzelfleisch“ mit Zwiebeln, Kräuter-Schmand auf Bratkartoffeln und einem gemischten Salat der Saison, oder die Bratwurst.

Udo Tombers, der die Idee zur kleinen Gastronomie am Kyllufer hatte, ist sich jedenfalls nach gut einem Jahr sicher: „Das Konzept ist aufgegangen!“ Wenn es richtig „brummt“, gehen hier schon mal bis zu 50 Essen am Tag raus“, bestätigt sein Küchenchef. Wer in die „Auszeit“ kommt, hat zudem mehrere Möglichkeiten bei der Platzwahl. In der warmen Jahreszeit steht eine kleine Außengastronomie unweit der rauschenden Kyll zur Verfügung. Innen drin hat Tombers, der seine Kundschaft kennt, den eigentlichen Restauraum mit einer Tür vom Kneipenbetrieb nebenan, wo auch Raucher willkommen sind, getrennt. Im diesjährigen Karneval oder bei den Spielen der Fußballweltmeisterschaft hat sich das schon bewährt: Wo die einen feiern, konnten die anderen in Ruhe einfach speisen und trinken. Zum Beispiel Kölsch vom Fass, auch keine Selbstverständlichkeit mehr in der regionalen Gastronomie.

Spezialitäten:

Gutbürgerliche Küche
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Besonderheiten:

Tagesmenüs
Restaurant und Kneipenbetrieb getrennt

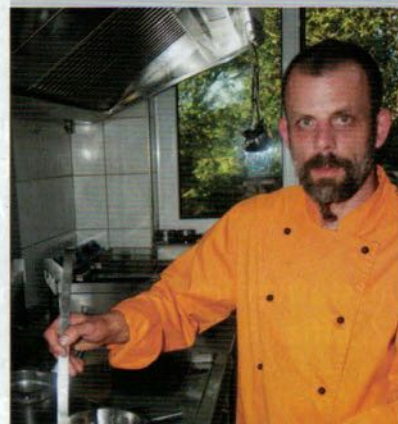
Räumlichkeiten:

Biergarten: 35 Plätze
Restaurant: 35 Plätze
Kneipenraum: 25 Plätze

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag
11.00 - 14.00 und ab 17.30 Uhr
Freitag - Sonntag ab 11 Uhr
Warme Küche: 12-14 und 17-21 Uhr

Kein Ruhetag



Alexander Schiefers, gelernter Koch, ist der Küchenchef in der „Auszeit“.



Alter Bahnhof 11
Hillesheim
Tel.: 06593-3099884
auszeit.hillesheim@web.de