



Der Beweis, dass es nicht immer ein Stern sein muss:

Willich? Will ich!

Bettina Linnig

Willich. Irgendwo im Dreieck zwischen Düsseldorf, Mönchengladbach und Krefeld. Ein landschaftliches Highlight nicht unbedingt. Es sei denn, man liebt es heute schon zu sehen, wer einen morgen besuchen wird. Also alles ein bisschen flach. Ob es kulinarisch genauso sein wird, werden wir heute Abend ausprobieren dürfen.

Im Restaurant Ralf Müller werden wir aufs herzlichste von Andrea Koschinski, Lebenspartnerin von Ralf Müller, begrüßt. Sehr angenehm. Zum Wohlfühlen auch das geschmackvolle Ambiente in dem alten Backsteinhaus. An den Wänden Bilder von wechselnden Künstlern. Zurzeit präsentiert die Malerin Susanne Osten aus Willich dort ihre Werke. Wem sie besonders gefallen, der darf sie gerne käuflich erwerben. Frau Koschinski zeigt uns unseren Platz. Ein liebevoll eingedeckter Tisch am Fenster mit Blick auf den Biergarten.

Da wir aber gerne noch auf unseren Gast warten möchten, nehmen wir das Angebot von Ralf Müller an und setzen uns bei einem Glas Winzersekt des Weingutes Peth-Wetz aus



Von links: Ralf Müller, Andrea Koschinski, Chefkoch Ralf Pontow

Frau Koschinski und Herr Müller sind im Hintergrund stets allgegenwärtig und beantworten gerne Fragen zu den einzelnen Gerichten oder geben besondere Empfehlung zu Speisen bzw. begleitenden Weinen. Das ist bei einem Angebot von über 120 Weinen und 400 Spirituosensorten



Rheinhessen an die Bar. Die kurzweilige und überaus amüsante Unterhaltung mit Herrn Müller vermittelt uns schnell das Gefühl, schon häufiger Gast des Hauses gewesen zu sein. Nachdem wir an unserem Tisch Platz genommen haben, gibt man uns Zeit die Speisekarte zu studieren. Die ausgesuchte Speisekarte bietet für jeden etwas. Die Zutaten werden, wenn möglich, in der Region gekauft. Aktuelle Gerichte findet man zusätzlich auf einer Wandtafel angeboten.

auch notwendig. Es hört sich alles lecker an, und wie häufig, kann ich mich nur schwer entscheiden. Es ist mir schon ein bisschen peinlich, als ich dann doch vorsichtig nach „Kann ich dies eventuell vielleicht auch ohne das dafür mit dem haben?“ frage. Verständnislose Blicke ob meiner vorsichtigen, um Diplomatie bemühten Frage. Der Koch hat sich ja bei der Zusammenstellung was gedacht und schließlich will man ihn ja nicht direkt verprellen. „Unsere Speisekarte ist doch nur eine Empfehlung. Sie können das natürlich haben, wie immer sie wollen“, bekam ich zur Antwort.

Tolles Ambiente, herzliche Wirte und mit Ralf Pontow ein Koch, der einem Sonderwünsche nicht übel nimmt.

Sensationell. Alles wunderbar und in jedem Fall eine Reise wert. Man sollte, besonders am Wochenende, über eine Platzreservierung nachdenken. Als ich beim Telefonat um eine Reservierung gebeten wurde, habe ich ja, ehrlich gesagt, ein bisschen in den Hörer gelächelt. Ja, ja, klar, 'ne Platzreservierung. Ich machte eine. Und das war gut so. Denn wir hätten sonst sicherlich warten müssen. Was aber im vorderen Bereich des Restaurants ohne Probleme und sehr



auch ein Kochkurs angeboten. Dieser beginnt dann um 13.00 Uhr, kostet 80,- Euro (für den Partner zusätzlich 50,-) und beinhaltet

angenehm möglich ist. Dort ist man auch dann immer gerne gesehen, wenn man sich z. B. mit Freunden nur auf ein „Gläschen“ treffen will. Einen kleinen Wermutstropfen gab es aber doch. Das Wetter. Dies verhinderte nämlich erfolgreich, dass wir den schönen Biergarten genießen durften. Aber wir kommen ja wieder. Entweder um diesen genussvollen Abend zu wiederholen oder vielleicht um selbst einmal neben dem Koch am Herd zu kochen. Es wird nämlich

unter anderem Kochrezepte und Schürze.

www.LaViaVita.de

Weitere Informationen und die aktuellen Wochenmenüs finden Sie unter www.rm-restaurant.com

