



Heike Brandt und Katrin Müller treffen mit dem gemütlichen Markt 57 die Dabringhausener und viele Gäste aus der Umgebung mit-ten ins Herz.

Überraschende Markt-Wirtschaft

Mit dem „Markt 57“ in Dabringhausen auf gastronomischen Pfaden

WERMELSKIRCHEN Ein uralter Brauch er- lebt seit geraumer Zeit eine Renaissance: Die individuelle Suche nach Standpunkten im irdischen Dasein, mit innerer und äü- ßerer Einkehr: Kirchen, deren Türme als Wegweiser zur inneren Einkehr winken. In enger Nachbarschaft zu Gasthäusern, die ebenfalls ums menschliche Wohl bemüht sind. Das perfekte Beispiel ist der „Markt 57“.

Direkt neben der Evangelischen Kirche in Dabringhausen befindet sich das schmu- cke Schieferhäuschen, das zuvor – wie so viele Gasthäuser in unseren Breiten – lan- ge Jahre leer stand. Gemeindeglieder der benachbarten Kirche entschlossen sich, den Leerstand zu beenden, gründe- ten eigens hierfür die Gesellschaft „Mit- einander in Dabringhausen“. Unbedingte Voraussetzung war allerdings, den Weg nur gemeinsam mit dem gastronomischen Sachverstand von Katrin Müller und Heike Brandt als Betreiberinnen zu beschreiten. Beide verfügen durch gelebte Gastlichkeit in der „Alten Weiberei“ über einen ausge- zeichneten Ruf in der Umgebung.

Schnell wurde man sich einig. Das Gast- haus wurde liebevoll hergerichtet und im Januar 2012 eröffnet. Dass alle Beteiligten einen „guten Riecher“ hatten, steht heute fest: Die Gast- wirtschaft „Markt 57“ ist ein Treffpunkt für Jung und Alt, macht dem Namen „Mit- einander in Dabringhausen“ alle Ehre. Der gemütliche Schankraum lädt zum Bier- chen an der Theke ein, was längst nicht mehr

überall der Fall ist. In einem separaten Raum findet man ausreichend Platz für bergische Schlemmerstündchen. Für die Feier in großer Runde dient der Saal davor. Hier ist die Nähe zur Kirche ein weiterer Pluspunkt, denn von der Konfirmation oder dem Traualtar zur feierlich gedeckten Tafel im „Markt 57“ sind es nur wenige Schritte.

Im Frühjahr lässt es sich auf der Terras- se bis hin zu in den Spätherbst genussvoll leben. Service und Küche sind, wie sie sind, bergisch halt: Müller und Brandt ste- hen für traditionelle Gastlichkeit und wol- len mit Geschmack und Herzblut punkten, statt mit überstytem Krimskrums. Sehr ge- pflegte Gemütlichkeit für alle, daher auch komplett barrierefrei.

Mit Koch Sascha Richter und Azubi Jas- min Brandt an Bord, steht die Küche zwar mitten in der Region, unternimmt aber auch gerne kulinarische Überraschungs- Ausflüge. Von A wie Antipasti bis Z wie Zürcher Geschnetzeltes, mit und ohne Fleischeslust, leicht und locker, selbstver- ständlich auch deftig rustikal. Wer trotz- dem nichts findet, wonach ihm der Sinn steht, dem bereitet das Haus den Pfad via Internet: Geben Sie auf der Homepage Ihr Lieblingsgericht ein – die Küche wird es gerne berücksichtigen. Tradition und Mo- derne gehen im „Markt 57“ eben Hand in Hand. Neben dem kühlen Blondem reicht Katrin Müller gerne richtig gute Pfälzer Weine, von Winzern die sie persönlich kennt. Ein Steckenpferd von ihr, da sie in diesem Metier bestens im Bilde ist.

In Kürze wird die Küche wochenends ganztätig geöffnet sein. Selbstgebackenes und Waffeln versüßen dann den Nachmit- tag. Praktisch ist natürlich auch, dass der bergische Wanderbus auf dem Weg von Odenthal nach Wermelskirchen direkt vor der Haustür hält. Das Gasthaus ist rund- um ein Ort des geselligen Miteinanders: familienfreundlich, bezahlbar, tiptopp geführt. ■■■ US
Dabringhausen, Altenberger Str. 57,
www.markt-57.de

