

Geschichtsträchtigt und naturnah

Von der Familie Büdenbender kann man mit Fug und Recht behaupten, dass ihr die Gastronomie in Fleisch und Blut übergegangen ist: Seit 400 Jahren betreiben die alteingesessenen Irmgarteichener den Gasthof Jokebes, und genauso lange heißen die Gastronomen Büdenbender. Jokebes ist der alte Hausname – diese Geschichte reicht noch einmal über 100 weitere Jahre zurück. Geschichtsträchtigt, ländlich, naturnah: So kann man das Ambiente auf einen Nenner bringen. Das alte langgezogene Bauernhaus begrüßt seine Gäste mit einer gepflegten Fachwerkfassade mitten im alten Ortskern des Netphener Ortsteils, umgeben von einer idyllischen Hügellandschaft mit bekannten und weniger bekannten konzeptionierten Wanderwegen. Dazu passend: die Speisekarte mit ihrer durchdachten, deutschen, deftigen Küche.



Hier kommen viele Stammgäste aus nah und fern und auch Wanderer auf ihre Kosten. Viele kehren bei Jokebes ein, denn der Rothaarsteig führt in nur zwei Kilometern Entfernung vorbei, der Jakobsweg verläuft unmittelbar vor der Haustür und der Sonnenweg nur einen Steinwurf entfernt. Generation 12 und 13 bekochen und bedienen heute die Gäste so, wie man es sich vorstellt, wenn man nach einer zünftigen Wanderung durchs Siegerland müde und hungrig einkehrt und sich nach einem Schnitzel und einem frisch Gezapften sehnt. Heins-Josef Büdenbender hat den Service in seiner Hand,

seine Frau Renate und sein Sohn Carsten kochen. Die deftige deutsche Küche dominiert die Speisekarte, die darüber hinaus aber auch für andere Geschmäcker etwas zu bieten hat. Wenn man den gemütlichen Gasträum betritt, weiß man sofort: Man ist in einem alteingesessenen, deutschen, geschichtsträchtigen Gasthof.

Heins Büdenbender steht hinter der Theke und bedient einzelne frühe Stammgäste. Er freut sich, über sein Haus und dessen Geschichte erzählen und es zeigen zu können. In dem gemütlichen zentralen Gasträum

mit seinen niedrigen Decken und brauner Theke finden rund 40 Gäste an ebenso kräftig braunen Möbeln Platz. Daneben kann eine kleine Gesellschaft in einem extra Raum ungestört sein. Die schlicht verzierten, braunen Holzmöbel passen zu dem alten Bauernhaus. Biegt man im Flur nicht nach rechts in die zentrale Gastwirtschaft, sondern nach links ab, gelangt man in den Frühstücksraum – Jokebes ist auch eine Pension mit neun Fremdenzimmern und 17 Betten. Von dort geht es in den großen Saal mit seiner hohen Decke und 70 Sitzplätzen, der früher Kühe und Schweine beherbergte.



Heins-Josef Büdenbender (re.) hat den Service in seiner Hand, seine Frau Renate und sein Sohn Carsten kochen. Die deftige deutsche Küche dominiert die Speisekarte im Gasthof Jokebes.

Als Heins und Renate Büdenbender den Gasthof Jokebes Ende der 1970er Jahre von Heins' Eltern übernahmen, bauten sie die frühere Stallung zum Saal um. Seitdem ist hier manche Hochzeit und andere größere Festlichkeit über die Bühne gegangen. Mit dem Festsaal kamen auch Anfragen für Außer-Haus-Lieferungen für Feiern, so ent-

stand allmählich und schon früh der Catering-Service. Heins und Renate Büdenbender erneuerten im Laufe ihrer Zeit auch die Gastwirtschaft und die Fremdenzimmer.

Alle Gasträume sind im selben Stil gehalten, sie korrespondieren mit der klassisch-deutschen Küche des Gasthofs Jokebes. „Wir haben die Speisekarte aufgebaut und nach und nach weiterentwickelt“, erzählt Heins Büdenbender. Das Ehepaar und inzwischen auch Sohn Carsten verleihen der Küche eine individuelle Note: Die einschlägigen Schnitzelgerichte – ob Jäger, Zwiebel oder Hawaii – werden durch Eigenkreationen ergänzt. Etwa das Tiroler Schnitzel vom Schwein, naturgebraten mit Röstschinken, Zwiebeln und Tomaten belegt, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites, Kräuterquark und Salat. Sie machen die Entschei-

dung schwer. Auch ein Gemüseschnitzel steht inzwischen auf der Karte. Kinder können aus gleich fünf Gerichten wählen. Darüber hinaus gibt es eine saisonal wechselnde Karte: „Im Sommer gibt es etwas leichtere Kost“, sagt der Geschäftsführer. Den sommerlichen Lachs löst im Herbst das Wild ab, das kurz vorher noch über die Haincher Höhe lief. „Wir bieten auch saisonal wechselnde Schnitzelgerichte an“, ergänzt Heins Büdenbender. Die Speisekarte hat sich bewährt, sie ist deshalb in weiten Zügen sehr konstant. „Es ist für jeden etwas dabei“, befindet der Chef. Das Fleisch bezieht der Gasthof von nahe gelegenen Metzgereien.

Die Region und der Standort spielen für den Gasthof Jokebes eine besondere Rolle. Er trägt das Gütesiegel „Qualitätsbetrieb Rothaarsteig“. Der inzwischen schon berühmte Wanderweg führt nur gut zwei Kilometer vom Irmgarteneichen Ortskern entfernt durch den Wald. Viele Wanderer und Radwanderer kehren bei Jokebes ein, um sich zu stärken und auszuruhen. Viele bleiben auch über Nacht. „Wir haben beim Rothaarsteig von Anfang an mitgemacht“, erklärt Jokebes Heins. Voraussetzungen dafür, dass man sich „Qualitätsbetrieb Rothaarsteig“ nennen darf, sind Gastlichkeit, Wanderkompetenz und bestimmte Serviceleistungen. Konkret zählt dazu unter anderem der Hol- und Bringservice der Wanderer von und zum Rothaarsteig, der Gepäcktransfer zum nächsten Etappenziel, Wanderberatung zum Rothaarsteig und auch zu anderen Wanderwegen in der Nähe sowie das

Aufgetischt

Rezept-Tipp (für 4 Portionen)

Hirschragout nach Art des Hauses

Zutaten:

- ✓ 800 g Hirsch in grobe (2,5 cm große) Würfel schneiden
- ✓ 400 g Zwiebeln würfeln
- ✓ 50 g Bratfett
- ✓ 200 g Möhren und Sellerie in feine 0,5 cm große Würfel schneiden
- ✓ 2–3 Zweige Thymian
- ✓ 1 Zweig Rosmarin
- ✓ 500 ml Rotwein
- ✓ 500 ml Wildbrühe
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch im heißen Bratfett nussbraun anbraten, dann die Zwiebelwürfel hinzufügen. Wenn die Zwiebeln angebräunt sind, die Gemüswürfel ebenfalls hinzu. Alles circa 2 Minuten leicht anbraten, dann mit Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein beinahe einreduziert ist, mit der Wildbrühe auffüllen.

Das Ragout circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. 10 Minuten vor dem Anrichten den Thymian und den Rosmarin in das Ragout legen und mitziehen lassen. Zum Schluss noch mit ein bisschen Speisestärke anbinden. Fertig!



Alle Gasträume sind im selben Stil gehalten, sie korrespondieren mit der klassisch-deutschen Küche des Gasthofs Jokebes.

Kochen regionaler Gerichte mit regionalen Produkten. Im Gasthof Jokebes ist die gut nachgefragte Rothaarsteig-Platte eine Spezialität des Hauses: ein kleines Rumpsteak, ein kleines Schweinerückensteak, gebratener Speck, Bratkartoffeln und Speckbohnen. Eine weitere Spezialität ist der Sonnenweg-Teller: Duett von Schweinefilet und Rinderhüfte

unter einer Pilz-Kräuterkruste, an sautierten Chicoréeblättern, mit frischen Salaten der Saison und Pommes frites. Den Sonnenweg, der rund um Irmgarteichen führt, legt Heins Büdenbender seinen Gästen gerne ans Herz. Er kennt sich nicht nur regional und mit den Wanderwegen bestens aus, sondern auch in der Heimatgeschichte. Eine Etappe des Jakobswegs führt unmittelbar vor seiner Haustür vorbei – die katholische Kirche, die den Mittelpunkt von Irmgarteichen bildet, steht direkt gegenüber. Es kommt vor, dass der Gastronom Pilgern

Region und Standort spielen besondere Rolle

etwas über Kirchengeschichte, etwa das Denkmal der Brüder von Bicken im Inneren des Gotteshauses, erzählt. „Das lange Überleben des Gasthofs Jokebes hat mit der Kirche zu tun“, ist der Gastronom sicher. Sie sei schon lange Anlaufstelle für viele Durchreisende auf dem Hessenweg – einer alten Handelsroute – gewesen, ob zu Pferd oder zu Ross.

„Es gab einen Pferdestall, und man kann hier auch schon sehr lange übernachten“, weiß Heins Büdenbender über die lange Geschichte des eigenen Betriebs.

Er hängt sehr an seinem Betrieb, in den Carsten Büdenbender vor elf Jahren als Mitinhaber eingestiegen ist. Verantwortung gebe er gerne ab. Aussteigen komme für ihn nicht in Frage, berichtet der Seniorchef: „Ich will, so lange ich kann, helfen.“ Carsten Büdenbender ist der Küchenchef, hat den Beruf von der Pike auf erlernt und nach sei-

Die Region und der Standort spielen für den Gasthof Jokebes eine besondere Rolle. Er trägt das Gütesiegel „Qualitätsbetrieb Rothaarsteig“.



Gastronomie

Auf einen Blick

Gasthof Jokebes

Inhaber: Heins-Josef Büdenbender und Carsten Büdenbender GbR
Glockenstraße 11
57250 Netphen-Irmgarteichen
Telefon: 02737 95 83

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag: 11 bis 24 Uhr,
sonntags: 10 bis 24 Uhr.
Montags ist Ruhetag – außer an Feiertagen.

Warme Küche

12 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr
sowie nach Vereinbarung.

Räumlichkeiten

Gastraum mit 40 Sitzplätzen
sowie ein Saal für 70 Gäste.

Besonderheiten

Qualitätsbetrieb Rothaarsteig
sowie Catering-Service.

ner Ausbildung in der Siegerlandhalle einige Erfahrungen gesammelt – unter anderem in Köln, Bochum und Siegen. Er hat sich auch betriebswirtschaftlich gerüstet und sich auf der Dehoga-Schule in Dortmund zum Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie weitergebildet. Gute Voraussetzungen für das Weiterleben des Gasthofs, der so geschichtsträchtig, aber keineswegs von gestern ist.

juli

