

Frischer Wind im „Alten Gasthaus Bergmann“

Seit zwei Jahren führen Joachim Bungenstock und Anke Petsch die Gaststätte an der Hauptstraße 67 in Ankum



Für frischen Wind im „Alten Gasthaus Bergmann“ in Ankum sorgen seit zwei Jahren Anke Petsch und Joachim Bungenstock.

Foto: Birgit Eckhoff

Von Birgit Eckhoff

ANKUM. Seit zwei Jahren führen Joachim Bungenstock und Anke Petsch das „Alte Gasthaus Bergmann“ an der Hauptstraße 67 in Ankum. Gemeinsam mit Küchenchef Günter Vette, Servicekraft Lisa Beel und Helfern bilden sie ein eingespieltes Team.

Es ist Freitagabend, und im „Alten Gasthaus Bergmann“ sind so gut wie alle Tische belegt. Ein flüchtiger Blick über die Teller zeigt appetitlich hergerichtete Menüs. Der Duft lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.

„Eine frische, pralle Lende schmückt nicht lange Metz-

gers Wände“ heißt ein sorbisches Sprichwort. Der gelernte Restaurantfachmann Joachim Bungenstock weiß das auch. Gemeinsam mit seinem Küchenchef Günter Vette hat er eine beachtliche Speisekarte kreiert. Schweinelenden werden zum „Rüsseler-Land-Schweinefilet“ oder „Holstener Pfefferstück“.

Wer eher Geflügel bevorzugt, ist mit einem „Tütinger Hähnchenbrustfilet“ gut bedient. Weit anreisen müssen die „Australischen Rumpsteaks“, die ebenfalls auf der Karte zu finden sind. Viele dieser Gerichte werden auf einem heißen Lavastein gegrillt. Dazu ein knackiger Artländer Bauernsalat oder



Wir gehen aus

andere Beilagen komplettieren die Menüs. Kompromisslos werden ausschließlich frische Zutaten und diese nur in kleinen Mengen verarbeitet. Saisonale Gerichte wie Spargel, Wild oder Ente ergänzen das Angebot.

Auch der Saalbetrieb läuft gut. Tanzschüler lernen hier

ihre ersten Tanzschritte, und so manchem Jäger wird hier das „Waidmannsheil“ beigebracht. Auch finden Vereinsversammlungen statt. Bis zu 120 Personen finden im Saal Platz.

Zwei Kegelbahnen stehen für sportlich aktive Treffen bereit. Neben einer klassischen Scherebahn gibt es eine antike Bohle-Kegelbahn. Im Sommer lädt außerdem der Biergarten zum Verweilen ein.

Öffnungszeiten: täglich ab 17 Uhr (warme Küche von 17.30 bis 22 Uhr); sonntags Mittagstisch von 12 bis 14 Uhr; mittwochs Ruhetag. Telefon 0 54 31/88 83