



Dass Eva Karthol (Mitte), Tochter Johanna (3. v.l.) und das charmante Ritter-Team Spaß am Metier haben, spürt jeder, der das gemütliche Restaurant in der Attendorner Altstadt betritt. Empfehlung für Fischfans: gegrilltes Thunfischsteak mit Süßkartoffelpüree, Pak Choi und Wasabinüssen.

HOTEL-RESTAURANT ZUM RITTER

WILLKOMMEN bei den Power-Frauen

Eva Kathol ist Wirtin – mit Leib und Seele, mit Herz und Verstand. Eine Powerfrau, die das Leben anpackt wie es kommt, die Spaß am Beruf und ihren Gästen hat und all die gute Energie, die sie ausstrahlt, in aller Regel von ihrer Umwelt zurück bekommt. Vor sechs Jahren wollte es die Mutter zweier erwachsener Töchter (Tochter Johanna packt, wenn es das Studium erlaubt, im Restaurant fleißig mit an) noch einmal wissen, machte sich mit dem Hotel und Restaurant Zum Ritter im hübschen Zentrum von

Übernachtungsgäste freuen sich über die fünf behaglichen Hotelzimmer im Haus.



Attendorn selbstständig. „Von Anfang an gefielen mir die gute Lage und die ‚positive vibrations‘, die das historische Fachwerkhaus ausstrahlt. Seit 1763 war hier immer eine Gastronomie drin. Gut, bevor ich es übernommen habe, stand es ein halbes Jahr leer. Aber das hatte den Vorteil, dass ich alles neu machen und nach meinen Vorstellungen aufbauen konnte“, erzählt Eva Kathol und scherzt zwischen durch im lockeren Plauderton und sehr charmant mit ihren attraktiven Saaltöchtern. Bis auf Werner (bitte den richtigen Namen ergänzen), der halbtags in der Küche hilft und liebevoll der „Quotenmann“ genannt wird, arbeitet die Chefin am liebsten mit Frauen an ihrer Seite. „Die haben kein Problem mit mir und meinem Führungsstil“, sagt sie mit einem breiten Grinsen übers Gesicht.

Wenn sie nicht gerade ihre Gäste entertaint, steht Eva Kathol selbst am Herd. Am liebsten kocht sie italienisch und besonders gerne frischen Fisch, sie gestattet sich aber auch kleine Ausflüge in die asiatische und österreichische „Ecke“. „Ein wenig Cross-over ist immer gut!“ Die feste Karte ist überschaubar, gekocht wird à la minute: Thunfischcarpaccio, Minze, Passionsfrucht, Wasabinüsse; Riesenravioli, Salbeibutter, Kirschtomaten, Parmesanblätter, Parmaschinken; original Wiener Schnitzel, Erdäpfelsalat, Gurken, Preiselbeeren. Zusätzlich gibt es eine Empfehlungskarte nach Tagesangebot. „Ich liebe

Fisch und meine Gäste mittlerweile auch. Die fragen gar nicht mehr, sagen ‚Eva macht das schon, wir lassen uns überraschen‘, wenn das kein Kompliment ist!“ Enttäuscht wird, wer nach einer geschriebenen Weinkarte fragt. Die hat im „Ritter“ nämlich zwei Beine und kommt in Form von Eva an den Tisch. Auch hier arbeitet die Wirtin mit Empfehlungen bei Tisch, schwört auf die ausgezeichneten Kreszenzen sizilianischer und österreichischer Weinbauern, mit denen sie den persönlichen Kontakt pflegt. Auch ihre intensive Beziehung zur Kunst lässt sich im Restaurant nicht verbergen. Exponate der Attendorner Malerin Uta Hoffmann bereichern das Interieur und für die Ohren gibt es bisweilen Live-Musik am Klavier. Manchmal sogar in Form einer musikalisch-kulinarischen Soirée. Die nächste findet am 23. 10. mit den Musikern von Mapiano statt. Wer über Nacht bleiben will: fünf sehr gemütliche Hotelzimmer gibt es auch noch im Ritter. ■

Gastgeberin: Eva Kathol
Kölner Straße 33, 57439 Attendorn
Telefon: 0 27 22 / 65 71 91
E-Mail: info@zum-ritter-attendorn.de
Internet: www.zum-ritter-attendorn.de
Öffnungszeiten Küche: Mo. bis Fr. 12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr, Sa., So. 17.30 – 22.00 Uhr, Zimmerpreise: EZ 58 Euro, DZ 94 Euro, jeweils inkl. Frühstück, Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte