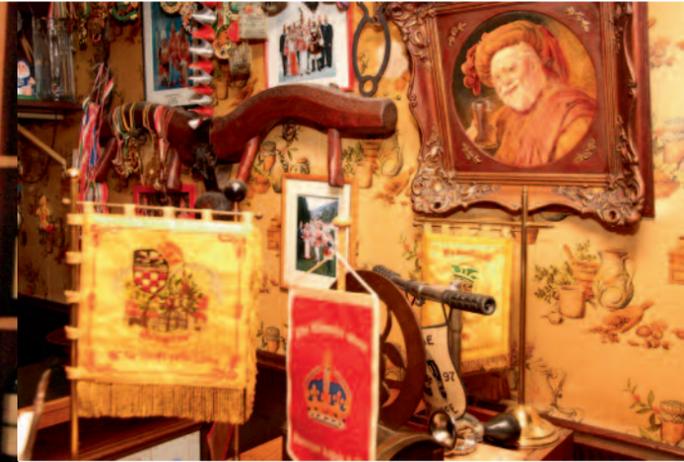
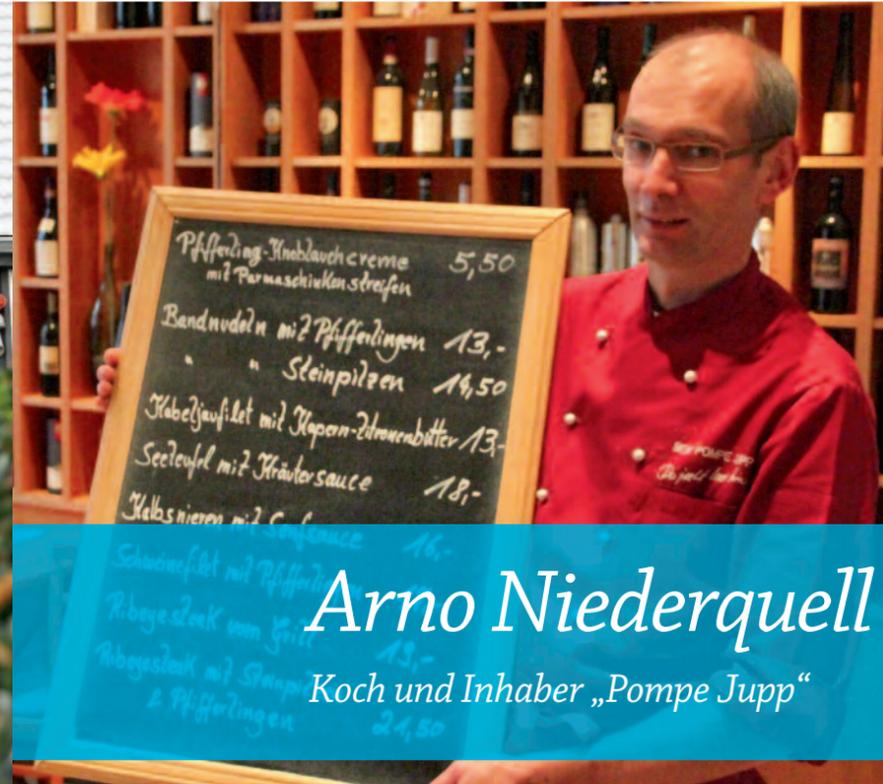


Rheinisches Gemüt und italienisches Dolce Vita beim Pompe Jupp



Arno Niederquell
Koch und Inhaber „Pompe Jupp“

Wer das Rheinland gern kulturell und kulinarisch als nördlichsten Zipfel Italiens verortet, wird am Restaurant „Pompe Jupp“ seine helle Freude haben. Am idyllischen Sieglarer Marktplatz liegen mediterranes und „Löörer“ Lebensgefühl unter einem Dach nebeneinander.

Rheinisch bodenständig geht es in der traditionsreichen Gaststube im vorderen Teil zu, mit frisch gezapftem Kölsch, deftigen Schnittchen, Gulaschsuppe, Matjes oder dem 500 Gramm schweren Kotelett „opjepomp“.

Sogar die Mitglieder eines rührigen Karnevalsvereins hören auf den Namen „Könige vom Pompe Jupp“. Gleich dahinter setzen Kalbsnieren mit Senfsauce, Kabeljaufilet mit Kapern-Zitronenbutter oder Pasta mit Pfifferlingen deutlich italienische Akzente.

Das Interieur entspricht den jeweiligen Karten: hier urige Veedelskneipengemütlichkeit mit dunklem Holz, hunderten von Karnevalsorden unter der Zimmerdecke und der unverfälschten Patina vieler Jahrzehnte, dort gediegene Behaglichkeit mit offenem Kamin und beeindruckendem Weinregal.

Für den Herrn der beiden Welten, Koch und Inhaber Arno Niederquell, der das Restaurant seit 1997 führt, ist das Nebeneinander kein Widerspruch. Ihm geht es um eine „ehrliche Küche“, in der gute Produkte im Vordergrund stehen, die nicht mit irgendwelchen Häubchen und Schäumchen mehr aus sich machen müssen als sie sind. Ein Rinderfilet in Rotweinsauce heißt auf der Karte auch so und wird nicht sprachlich herausgeputzt.

Inspirieren lässt sich Niederquell gern vor Ort, in der Toskana, aber auch auf Sizilien oder in Mailand. „Je weiter man Richtung Süden fährt, desto leichter wird die Küche“, hat er beobachtet. Nahezu täglich finden sich neue Gerichte auf der Karte, auch wenn ein paar feste Größen einfach sein müssen: Das gilt für das „Kotelett opjepomp“ ebenso wie für scharfe Pasta all'arrabiata oder aglio e olio und Kalbsleber.

Undogmatisch geht es auf der Weinkarte zu, die deutsche und italienische Tropfen etwa im Verhältnis Eins zu Eins bietet. Niederquell ist bekennender Rieslingfreund und bietet ihn ganz selbstverständlich neben einem guten Montepulciano, Brunello oder Pinot Grigio an.

Seine Vorliebe geht auf Niederquells Berufserfahrung in Bonn und die Zusammenarbeit mit italienischen Kollegen zurück. Nach dem Restaurant Tulpenfeld im Regierungsviertel arbeitete er im „Il Punto“ in der Südstadt, dem „La Castagna“ in Buschdorf und dem „Sassella“ in Kessenich.

Der eigentümliche Name geht auf eine lange Tradition zurück. 1870 wurde eine Gaststätte von Peter Thiesen am Marktplatz 1 erstmals schriftlich erwähnt, doch schon zuvor gab es in dem Fachwerkhäus ein Lokal. Thiesens Enkelin Christine heiratete 1935 den Pumpenbauer Josef Niederquell. Sein Sohn, der ebenfalls auf Josef getauft wurde und das Haus lange mit Ehefrau Milli führte, packte noch bis vor kurzem mit an. Wie der Koch fühlen sich heute viele Gäste „in beiden Welten“ wohl: Sie fangen italienisch an und lassen den Abend rheinisch ausklingen.

Firma

Gasthaus „Beim Pompe Jupp“

Ansprechpartner

Arno Niederquell

Kontakt

Beim Pompe Jupp

Marktplatz 1

53844 Troisdorf

Telefon 02241 - 427 31

pompejupp@gmx.de

Im Überblick

Das Restaurant für gehobene anspruchsvolle Gaumen in toskanischem Ambiente ist an eine urige Kneipe angegliedert. Die Kombination aus uriger Gaststätte und gehobenem Restaurant ist eher ungewöhnlich, harmonisiert aber hervorragend.