

# Von Leutesdorfs Balkon den Blick schweifen lassen

Serie Lage der Edmundshütte ist spektakulär

■ **Leutesdorf.** „Wir sind der Balkon von Leutesdorf.“ Wenn Petra Gabrisch-Behringer vom Naturfreundehaus Edmundshütte in Leutesdorf spricht, dann klingt da nicht wenig Stolz in ihrer Stimme mit. Die atemberaubende Lage und das ganz besondere Flair der 1930er-Jahre machen den Charme dieses Ausflugslokals aus – und natürlich die Gastfreundschaft von Chefin Petra Gabrisch-Behringer, die seit fast zehn Jahren für die Perspektive gGmbH Andernach als Pächterin der Hütte den Ausschank betreibt. Vor allem Wanderer und Einheimische

kommen hierher, um eine Auszeit vom Alltag zu nehmen. „Wir haben sehr viele Stammkunden hier“, berichtet Gabrisch-Behringer. Und die Wanderer müssen für ihren Stopp nicht mal vom Weg abweichen. „Der Rheinsteig geht quer durch die Hütte“, schmünzelt die Chefin. „Deshalb planen auch viele schon ihre Rast hier ein. Das ist wie ein Tag Urlaub, das sagt jeder.“

**Serie**



**Rast-Platz**

Ausflugslokale in unserer Region. Heute: Edmundshütte in Leutesdorf

Insgesamt 35 Plätze bietet die Hütte im Innenbereich, weitere 100 Plätze draußen. Kein Wunder, dass viele diesen Ort für ihre Geburtstags- oder Familienfeier buchen. Immerhin ist die Hütte auch



Weit übers Rheintal können Besucher den Blick von der Terrasse der Edmundshütte aus schweifen lassen.

Foto: Jörg Niebergall

## Naturfreundehaus Edmundshütte, Leutesdorf

**Wo ist das Lokal?** Die Edmundshütte liegt hoch über dem Rheintal mitten im Naturschutzgebiet Langenbergkopf, „Am Langenbergkopf“, 56599 Leutesdorf.

freitags ab 13 Uhr, an Samstagen, Sonn- und Feiertagen ab 10 Uhr, jeweils bis 19 Uhr

**Welches Bier gibt es, und was kostet ein großes?** Das Sortiment umfasst verschiedene Flaschenbiere. Spezialität ist das eigens von der Vulkanbrauerei für die

Hütte hergestellte Andernacher Pils, daneben gibt es Hachenburger Pils (0,33 l für 2,20 Euro). Außerdem sind Franziskaner Weizenbier (0,5 l für 3,80 Euro), Zwickelbier, Schwarzbier und Kölsch verfügbar. 0,33 Liter kosten 2,20 Euro.

**Was gibt es dort zu essen?**

Chefin Petra Gabrisch-Behringer erfüllt mit einer wöchentlich wechselnden Karte die Bedürfnisse von Wanderern. Eine Spezialität sind hausgemachte, saisonale Kuchen. Daneben werden einfache Wandergerichte wie Leberkäse, Suppen oder Sommersalate gereicht. Kleine

Gerichte sind ab 4 Euro zu haben, größere kosten 7 bis 10 Euro.

**Kontaktmöglichkeiten:** Edmundshütte, „Am Langenbergkopf“, 56599 Leutesdorf, Telefon 02631/715 93. Ansprechpartnerin: Perspektive gGmbH Andernach, Petra Gabrisch-Behringer

Überbleibsel der früheren Flora erhalten, und es finden sich Pflanzen, die sonst vorwiegend im Mittelmeerraum vorkommen. Von der Sonnenterrasse aus bietet sich ein Panoramaausblick auf das blaue Band des Rheins, die Häuser des Weinorts, die sonnenverwöhnten Lagen und den Andernacher Geyssir auf der anderen Rheinseite.

Doch nicht nur das Ambiente stimmt, auch die Bewirtung ist perfekt auf die Region und die Klientel abgestimmt. Im Ausschank gibt es Weine von Leutesdorfer Winzern, aber auch ein Bier, das exklusiv von der Vulkanbrauerei aus Hopfen gebraut wird, den die Perspektive Andernach seit Kurzem in Andernach und auf der Permakultur bei Eich anbaut. Dazu reicht das Hüttenteam kleine Ge-

richte von einer wechselnden Karte, die sich jeden Tag ein wenig anders präsentiert. Saisonal ist die Küche und natürlich perfekt auf Wanderer und Naturliebhaber abgestimmt. Zünftiges wie Leberkäse, Gesundes, Leichtes wie die frischen Sommersalate oder Einfach-Raffiniertes wie die ständig wechselnden Suppen sind im Angebot.

Wer keine Lust hat, auf die Edmundshütte zu wandern, der kommt auch mit dem Auto fast ganz heran, und einige wenige Parkplätze sind auch verfügbar. Barrierefrei ist die Hütte nicht, daran hat vor mehr als 80 Jahren noch niemand gedacht. „Aber wir sind natürlich immer gern behilflich“, betont Chefin Petra Gabrisch-Behringer.

Andrea Niebergall

# Anna-Lena Friedsam gibt Einblick in große Tenniswelt

Talk Topspielerin zu Gast in Breisig Tennisclub

■ **Bad Breisig.** Es ist ein Abend mit Kultcharakter. Seit dem Start 1988 des internationalen Tennisturniers für Senioren ist der Rheinische Abend, ein Stelldichein von Spielern mit Sponsoren und Vertretern der Stadt bei Rheinischem Sauerbraten und Bier vom Fass, fester Bestandteil. Mehr als 200 Gäste begrüßte der Tennisclub Blau-Weiß Bad Breisig auch diesmal wieder auf seiner Tennisanlage, darunter



Anna-Lena Friedsam wurde von Christian Erben (links) und Uli Adams befragt.

Foto: Resi Schwerter

Spieler aus 17 Nationen, Politiker aus Stadt, Verbandsgemeinde und Landtag sowie mit Anna-Lena Friedsam ein echtes Ass des deutschen Damentennis.

Die derzeit verletzte ehemalige Nummer 45 der Welt gab in einer Talkrunde mit dem TC-Vorsitzenden Walter Erben und Turnierdirektor Uli Adams Einblicke in die Welt der Topstars wie Roger Federer und Angelique Kerber. Sie sprach über ihre zweijährige Verletzungspause mit zwei Operationen an der Schulter und ihrem langen Weg zurück auf die internati-

onale Bühne der besten Damen der Welt. Bis zum Jahresende will sie wieder ins Geschehen eingreifen. Und gefragt, ob es noch einen Tennistraum gibt, den sie sich erfüllen möchte, gab sie sich ganz selbstbewusst. „Warum nicht auch einmal eines der großen Turniere gewinnen wie Wimbledon?“, fragte sie rhetorisch.

Ganz andere Töne schlugen die Mannen von der Gruppe Streuobst an. Die unterhielten die Gäste mit kölscher Musik. Zumindest für die Gäste aus Neuseeland, Australien, den USA, Frankreich, den Nieder-

landen und Tschechien ein ganz neues Tenniskapitel.

Stellvertretend für die vielen Spieler aus dem In- und Ausland, die seit Jahrzehnten den Breisigern die Treue halten, wurden Jochen und Thea Meier geehrt. Sie hatten sich zum 30. Mal gemeldet und feierten zudem vor wenigen Tagen ihre Eiserne Hochzeit. 1989, da lebten sie noch in Schweden, nahmen sie erstmals am ITF-Turnier in Bad Breisig teil. Und weil es ihnen am Rhein so gut gefiel, verlegten die beiden ihren Wohnsitz wenig später nach Bad Breisig.

## Lesesommer endet mit Feier

■ **Neustadt.** Mindestens drei Bücher während des Aktionszeitraums zu lesen, das war die Vorgabe beim Lesesommer Rheinland-Pfalz. Alle, die das geschafft haben, erhalten am Freitag, 24. August, ab 16.15 Uhr ihre Zertifikate bei einer Abschlussveranstaltung in der Gemeindebücherei Neustadt. Außerdem erhalten die eifrigsten Leser sowie glückliche Gewinner der Verlosung ihre Preise. Im Vorprogramm entführt Clown Filou die Besucher auf eine abenteuerliche Reise.

Anzeigensonderveröffentlichung

IMMER GUT BERATEN IN

# BENDORF

BENDORF AM RHEIN

BLICKPUNKT BENDORF

P  
1 Stunde kostenlos

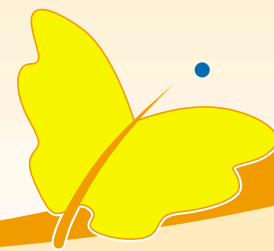


Foto: Kurhan - stock.adobe.com

## Bendorf – lebendige Stadt mit Herz

Der Einzelhandel und die Gastronomie sind wichtige Standortfaktoren für die Lebensqualität der Stadt Bendorf. Ein Einkaufszentrum und diverse Supermärkte verfügen über ein hochwertiges Sortiment und decken den täglichen Bedarf. Bendorf verfügt über kurze Wege und eine große Auswahl an Parkplätzen, auf denen größtenteils eine Stunde kostenfrei geparkt werden kann.

Der Kirchplatz, das gastronomische Zentrum der Stadt, ist Veranstaltungsort für Märkte und Konzerte. Am Freitagnachmittag belebt der Bendorfer Wochenmarkt mit einem breiten regionalen Angebot die Innenstadt und bildet einen beliebten Treffpunkt für Bürger aus Bendorf

und Besucher aus der Region. Weitere Highlights sind der Bauern- und Gartenmarkt im Frühjahr und der Weihnachtsmarkt am zweiten Dezemberwochenende. Mit dem Craft-Festival kam im Oktober 2017 ein weiterer Baustein mit überregionaler Anziehungskraft hinzu, der das Kulturleben der Stadt bereichert.

In Hinblick auf die Zukunft liegt die Herausforderung vor allem darin, die Innenstadt weiterhin lebendig und attraktiv zu gestalten. Mit einem neuen Konzept möchte die Stadt die Grundlage für eine neue gewerbliche Entwicklung und Aufenthaltsqualität schaffen.

Gemeinsam mit Eigentümern von Geschäftsimmo-

bilien, Geschäftsinhabern und den Bürgern von Bendorf soll erarbeitet werden, wie man die Aufenthaltsqualität erhöhen und Bedeutung des Stadtzentrums als Ort vielfältiger Begegnungen und Gespräche stärken kann. Neue Mitte – Treffpunkt Bendorf lautet daher der Arbeitstitel des neuen Konzeptes.

Zahlreiche Projekte wie der Bau eines Dienstleistungs- und Praxisgebäudes, von Mehrgenerationenhäusern, die Planungen des innerstädtischen Wohngebietes Bendorf Süd III sowie neue Projekte der Handelsentwicklung zeigen, dass die Bendorfer Innenstadt sich den Herausforderungen der Zukunft stellt.

Ihre Top-Adresse in Bendorf

**Berghotel Rheinblick**

PANORAMA - RESTAURANT - CAFE

Tradition, Herzlichkeit und Gastfreundschaft:  
... drei Leitworte für drei Generationen - Qualität seit 1937.

Markus und Michael Helling GbR • Remystraße 79 • 56170 Bendorf  
Tel. 0 26 22 127 127 • Fax 0 26 22 143 23 • E-Mail: berghotel@rheinblick.de

www.rheinblick.de

Die neue **KÜCHE** gGmbH

Inh. Margret Grundmeier + Diana Zimmermann

Hauptstraße 89-91 • 56170 Bendorf/Rhein  
Telefon 0 26 22 / 1 48 67 • Telefax 0 26 22 / 1 48 79  
info@neuekueche.de • www.neuekueche.de

Öffnungszeiten:  
Mo. - Fr. 10.00 - 13.00 Uhr, 14.30 - 18.30 Uhr  
Mittwoch 10.00 - 13.00 Uhr,  
danach nur nach Terminvereinbarung  
Samstag 9.30 - 13.00 Uhr

**Wir kaufen Altgold zu Spitzenpreisen**  
Seriöse Abwicklung im Meisterbetrieb!  
Zahngold · Bruchgold · Schmuck  
Alles aus Gold, auch defekte Teile.

**Kramer**

Juweliere Goldschmiede Uhrmacher  
Hauptstraße 69 · 56170 Bendorf  
Montag - Freitag von 9.30 - 18.30 Uhr durchg.  
Samstag von 9.30 - 13.00 Uhr

Diese Seite finden Sie auch online – [www.rhein-zeitung.de](http://www.rhein-zeitung.de)