

GASTSTÄTTE

Rüdenstein



2021

GASTSTÄTTE RÜDENSTEIN

1929 | Am 18. Mai 1929 eröffnete der Schleifer Hugo Meis mit seiner Frau Klara in ihrem bergischen Fachwerkhaus die Gaststätte Rüdenstein. Von Anfang an wurde auch der schöne, große Garten gerne als Ausflugsziel besucht. Die Gaststube war schon bald zu klein und so wurde der große Saal angebaut.



1956 | Am 1. Januar 1956 übernahmen Lothar und Sigrid Meis die Gaststätte und bauten zwei Jahre später den ersten Gastraum. Bis 1963 waren die Toiletten noch „über den Hof“ in einer alten Scheune. Da dies nicht mehr zeitgemäß war, wurden Neue vor dem Saal im Keller angelegt. Darauf entstand eine Terrasse, welche später zu einem Wintergarten geschlossen wurde.



1966 | Nachdem im Laufe der Jahre die Gasträume kontinuierlich erweitert wurden, war es an der Zeit, auch die Küche, Vorrats- und Personalräume zu vergrößern. Dazu wurde eine alte Scheune abgerissen und dafür ein Anbau quer zur Wupper errichtet. In den 70er- und 80er Jahren entstanden ein weiterer Gastraum, ein Windfang und das Gartenhaus. Auch wurden eine biologische Kläranlage



und ein Fettabscheider in Betrieb genommen.

1992 | 54 Jahre des Feierns hatten ihre Spuren hinterlassen und so bekam unser Saal ein neues Dach, neue Fenster, eine moderne Heizung und einen frischen Farbanstrich. Drei große Flügeltüren schufen die Verbindung zum Wintergarten.

1997 | Am 1. Januar 1997 erfolgte ein Generationenwechsel. Petra Meis übernahm die Leitung der Gaststätte Rüdenstein. Sie gestaltete die Gartenanlage neu. In diesem Zuge wurden der Eingang umgebaut und eine behindertengerechte Toilette eingerichtet, so dass die Gaststätte seitdem weitestgehend barrierefrei ist.



2004 | Zum 75-jährigen Jubiläum wurde ein Baum gepflanzt und Robert Wachauf schmiedete einen Wirtshausausleger. Küche und Theke wurden auf den neusten technischen Stand gebracht. Der Garten bekam ein neues Klettergerüst für unsere kleinen und Kunstwerke für die großen Gäste. Die Flachdächer wurden neu isoliert, die Fenster erneuert und ein Kaminofen im Saal aufgestellt.



2009 | Nach zehnjähriger Ausbildung und Wanderschaft in verschiedenen Betrieben und Abschluss der Hotelfachschule kam Katrin Lucassen (geb. Wachauf) heim und unterstützte ihre Mutter. Seit 2012 verstärkt ihr Mann Ulf Lucassen als Küchenmeister das Team. Mit Ihren Kindern Finja, Clara, Thies und Rieke ist die 5. Generation gesichert.



2016 | Im Frühjahr 2016 wurde die Gaststätte an den Kanal angeschlossen und unsere Gartenterrasse neu gestaltet. Unsere kleinen Gäste bekommen einen neuen Spielplatz.

Im folgendem Herbst / Winter wurde dann endlich ein Herzensprojekt umgesetzt – die Einfahrt wurde erneuert und der Parkplatz erweitert.

2018/19 | Im Winter 2018/19 bekam unser Saal einen neuen Anstrich, die Gästetoiletten wurden renoviert und unsere Küche erhielt eine neue Lüftung.

2020/21 | Was für eine verrückte Zeit! Corona lässt uns kreativ werden Während unsere Türen leider geschlossen bleiben müssen, tobt sich die 5. Generation aus.



Wie Sie sehen, arbeiten wir seit vielen Jahren an der Gaststätte Rüdenstein, um unseren Gästen einen angenehmen und besonderen Aufenthalt zu bieten. Ob zu Zweit, mit der Familie, mit Freunden, mit einer Gruppe oder in großer Gesellschaft – alle finden bei uns gemütlich Platz.

Für einen kurzen Besuch nach einer Wanderung, einen Ausflug mit der Familie oder Freunden, eine große Feier anlässlich eines besonderen Ereignisses oder einfach nur so – wir bieten etwas für jede Gelegenheit.

Über 20 Mitarbeiter kümmern sich um das Wohl unserer Gäste.

Wenn Sie mehr über uns wissen möchten, sprechen Sie uns an. Wir freuen uns, Ihnen mehr über unsere Gaststätte Rüdenstein zu erzählen.

Familie Meis und Lucassen



FEIERN SIE BEI UNS!

Die „Gaststätte Rüdenstein“ feiert mit Ihnen – stilecht und zu jeder Gelegenheit.

Bei uns wird jedes Fest zum Erlebnis, ganz gleich, ob in kleiner oder großer Gesellschaft. Im stilvollen Ambiente sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen. Dabei können Sie entscheiden, was aufgetischt wird – ein mehrgängiges Menü, ein Buffet jeglicher Art oder auch ein zünftiges Barbecue sind möglich.

Genießen Sie Ihren Besuch bei uns, ob in einem unserer Gasträume oder entspannt im Garten mit Blick auf die Wupper.

*Familienfeiern, Empfänge,
Hochzeitsfeiern, Mottoparties,
Ausflüge oder Betriebsfeste –*

wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl, beraten Sie bei der Planung und der Dekoration.



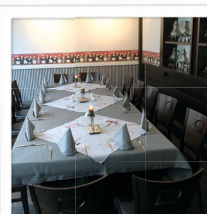
Saal mit eigenem Garten
- bis zu 80 Personen -



Stübchen
- bis zu 45 Personen -



Wintergarten
- bis zu 30 Personen -



Wupperstube
- bis zu 18 Personen -



Baumhof & Kiosk



Gartenterrasse

FEBRUAR / MÄRZ

Leider müssen unsere Türen während des Lockdown geschlossen bleiben.



APRIL

So., 4.4. **Ostersonntag & Ostermontag**
Mo., 5.4. 10:00 - 12:00 Uhr
Frühstücken auf Bergisch

Do., 15.4. **Barbecue-Abend**
ab 18:30 Uhr in unserem Garten

Barbecue-Abend
mit Grill-Buffer
29,50 pro Person



MAI

Do., 13.5. **Vatertag**
Bier vom Fass & Würstchen vom Grill ab 12:00 Uhr im Baumhof

Do., 20.5. **Barbecue-Abend**
ab 18:30 Uhr in unserem Garten

So., 23.5. **Pfingsten**
10:00 - 12:00 Uhr
Mo., 24.5. Frühstücken auf Bergisch



JUNI

Do., 17.6. **Barbecue-Abend**
ab 18:30 Uhr in unserem Garten

Donnerstags gibt es das ganze Jahr über „Kaffee & Waffeln satt“



JULI

Do., 15.7. **Barbecue-Abend**
ab 18:30 Uhr in unserem Garten



AUGUST

Do., 19.8. **I-Dötzchen-Party**
ab 12:00 Uhr, mit Hüpfburg

Barbecue-Abend
ab 18:30 Uhr in unserem Garten

Jeden Monat gibt es Freitags ein beliebtes Gericht als „**Happy**“ zum Preis von 9,99 €



SEPTEMBER

Do., 16.9. **Barbecue-Abend**
ab 18:30 Uhr in
unserem Garten

OKTOBER

Do., 14.10. **Überraschungs-
menü**
ab 18:30 Uhr

*18.10. - 22.10.
Herbstpause*

*** Überraschungsmenü ***
Lassen Sie sich mit einem
mehrgängigen Menü von
Ulf Lucassen verwöhnen.



NOVEMBER



Im November und
Dezember bereiten
wir Wildgerichte aus
heimischen Gefilden zu.

Do., 18.11. **Überraschungs-
menü**
ab 18:30 Uhr

**Happy-Gans im
November & Dezember**
Jeden Freitag



DEZEMBER

Fr., 3.12. **Nikolaus-Party**
mit Lagerfeuer

Do., 16.12. **Überraschungs-
menü**
ab 18:30 Uhr

*20.12. - 25.12.
Winterpause*

So., 26.12. **zum Mittag
geöffnet**

Di., 31.12. **Silvestermenue**
ab 18:00 Uhr

JANUAR 2022

Sa., 1.1. **Neujahr geöffnet**
10:00 - 18:00 Uhr

Sa., 15.1. **Grünkohl-
wanderung**
ab 11:00 Uhr

Do., 20.1. **Überraschungs-
menü**
ab 18:30 Uhr



FEBRUAR 2022

Sa., 5.2. **Feste Feiern**
Hausmesse mit
verschiedenen
So., 6.2. Dienstleistern rund
um eine gelungene
Veranstaltung

*ab dem 7.2.
Betriebsferien*



DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL

Die Bergische Kaffeetafel lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch das Bergische Land ein. Genau richtig für Genießer und Hungrige, die sich nach einer Wanderung durch die grünen Wälder erholen wollen, aber auch genauso beliebt bei Familienfeiern aller Art. Nicht ohne Grund beschreiben die bergischen Landsleute die Kaffeetafel im Plattdeutschen als:

„Koffeedrenken met allem dröm und draan“.

Wer eine Bergische Kaffeetafel bestellt, erhält nicht nur bekömmlichen

Kaffee, sondern auch die passende Mahlzeit. Stilecht begleitet werden Sie während Ihrer Mahlzeit von der „**Dröppelminna**“ – einer typischen Kaffeekanne aus Zinn. Früher wurde der Kaffee im Bauch der Kanne mit kochendem Wasser aufgebriht. Über dem höchsten Stand des Kaffeesatzes befindet sich ein Kränchen zur Entnahme des Kaffees. Beim Öffnen und Schließen tropft das Kränchen: es dröppelt!

Wir servieren unsere Bergische Kaffeetafel mit Semmel, Korinthenstuten, Land- und Schwarzbrot, dazu Marmelade, Apfelkraut, Butter,

Quark, Holländer Käse und Aufschnitt. Genießen Sie die frische gebackene Waffel mit heißen Kirschen, Schlagsahne und dem hausgemachten Reisbrei. Dazu reichen wir Kaffee, Tee oder Kakao. Die Reihenfolge, in der die einzelnen Bestandteile verspeist werden, liegt im Ermessen des Gastes. Der Tisch ist von Anfang an mit allen Genüssen gedeckt und wie ein „Tischlein-deck-dich“ wird er nicht leer, bis alle satt sind.

Entdecken Sie das Bergische Land und bestellen Sie eine Bergische Kaffeetafel. Wir servieren diese von 11:30 - 18:00 Uhr und an Sonn- und

Feiertagen ab 10:00 Uhr als Frühstück. Wer nicht ganz so viel Hunger mitbringt, kann natürlich auch nur eine Waffel seiner Wahl oder unseren hausgebackenen Kuchen bestellen.



UNSER ANGEBOT

Ulf Lucassen kocht mit seinem Küchenteam bodenständig und regional. Wo immer es möglich ist, werden Zutaten aus der Nachbarschaft verwendet und die saisonalen Gerichte entsprechen der Jahreszeit.



Bei uns kommen bergische Gerichte genauso wie internationale Küche auf den Tisch. Abgerundet wird unser Angebot durch ein zünftiges Barbecue, Kindergerichte, über Kleinigkeiten bis hin zu ausgewählten Menüs und kalten sowie warmen Buffets.



RÜDENSTEIN UNTERWEGS

Unser Oldtimer Bus ist ein

Mercedes O 319 Baujahr 1962
mit 8 Plätzen



Wir vermieten ihn für Fahrten aller Art – zum Beispiel für Ihre Hochzeits- oder Geburtstagsgesellschaft. Sie können auch eine Tour durch das Bergische Land zu Ihren Wunschzielen machen.

Gerne helfen wir bei der Planung.

Eine mögliche Rundfahrt mit folgenden Stationen wäre:

- Schloß Burg
- Besuch der Bergischen Zwieback Manufaktur
- Müngstener Brücke
- Wipper- oder Balkhausener Kotten mit Besichtigung
- Werkbesichtigung bei einem Messerhersteller
- Besuch auf der Straußenfarm mit Kaffeetrinken am Altenberger Dom



DAS DENKMAL RÜDENSTEIN

• IM RÜDENSTEIN 1424 •

Es war am Tage vor dem Christfest des Jahres 1424 um das Nachtwerden als die Jäger und Ritter des Jungherzogs ROBERT VON BERG von der Jagd heimzogen. Tiefer Schnee lag auf Berg und Tal.

Auf dem Rückzuge aber vermissten die Jäger den Jungherzog. In der Annahme daß dieser bereits auf SCHLOSS BERG zurückgekehrt sei ritt der Tross ruhig weiter.

Plötzlich sprang vom Berghang ein Rude durch den tiefen Schnee heran.

Nach kläglichem Gebell zerpte er schließlich so lange an den Mänteln, sodass die Jäger dem Hunde nach folgten.

Nun führte der Weg an die schroffen Wupperberge, wo der Rude heulend von einer Felsenhöhe sprang.

Auf Umwegen folgten die Ritter nach und fanden ihn unten wieder, wo er dem an allen Gliedern zerschlagenen Jungherzog Robert die Wunden leckte.

Bei der Verfolgung eines Hirsches war der Jungherzog abgestürzt. Seine Rettung verdankte er allein dem getreuen Ruden.

Nach der Genesung ließ Robert von Berg ein Konterfei des Hundes in Stein hauen und an der Unglücksstelle errichten.

Seitdem heißt die Gegend:

Am Ruden - seit 1936 Kustendorf.

Anfang des

17. Jahrhunderts wurde der Stein durch ein Unwetter zerstört. Pf. Otto Hoppe erneuerte das Denkmal, welches vom Verkehrs- u. Verschönerungsverein Kustendorf am 1. Sonntagstage des Jahres 1927 enthüllt wurde.



Es war am Tage vor dem Christfest des Jahres 1424 um das Nachtwerden, als die Jäger und Ritter des Jungherzogs Robert vom Berg von der Jagd heimzogen. Tiefer Schnee lag auf Berg und Tal. Auf dem Rückzuge aber vermissten die Jäger den Jungherzog. In der Annahme, dass dieser bereits auf Schloss Burg zurückgekehrt sei, ritt der Tross weiter. Plötzlich sprang vom Berghang ein Rude durch den tiefen Schnee heran. Nach kläglichem Gebell zerpte er schließlich solange an den Mänteln, sodass die Jäger dem Hunde nachfolgten. Nun führte der Weg an die schroffen Wupperberge, wo der Rude heulend von einer Felsenhöhe sprang. Auf Umwegen folgten die Ritter nach und fanden ihn unten wieder, wo er dem an allen Gliedern zerschlagenen Jungherzog Robert die Wunden leckte. Bei der Verfolgung eines Hirsches war der Jungherzog abgestürzt. Seine Rettung verdankte er dem getreuen Ruden. Nach der Genesung ließ Robert von Berg ein Konterfei des Hundes in Stein hauen und an der Unglücksstelle errichten. Seitdem heißt die Gegend „Am Ruden“.

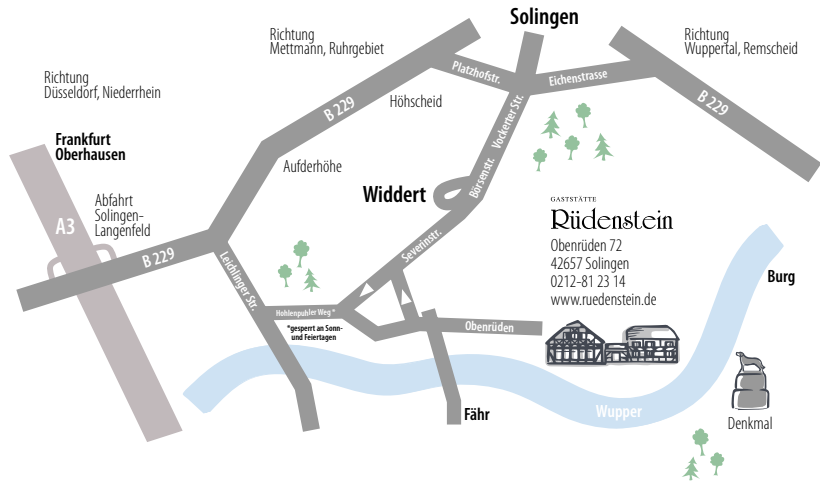


GASTSTÄTTE

Rüdenstein

Familie Meis und Lucassen

Oberrüden 72 | 42657 Solingen | 0212-81 23 14
 info@ruedenstein.de | www.ruedenstein.de



Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag, Mittwoch - Samstag ab 11:30 Uhr,
 Sonn- & Feiertag ab 10:00 Uhr
 Küche durchgehend von 12:00 Uhr - 20:30 Uhr