

WEIL AM RHEIN

Den Schritt nicht bereut

Gastronomie | Neue Café Inka-Pächterinnen ziehen Bilanz / Im Buch „Süße Stücke“

Für Liebhaber ausgesuchter Cafés im Südwesten ist das Buch „Süße Stücke“ ein Wegweiser. Von Baden-Baden bis zum Westufer des Bodensees ist unter den 43 besonderen Lokalitäten nun in der zweiten Auflage auch das Café Inka vertreten.

■ Von Monika Merstetter

Weil am Rhein-Ötlingen. Auf acht Seiten gehen die Autoren Jutta und Daniel Höllstin eingehend auf das Kleinod, das Dorf und die Umgebung ein. Diana Just und Ronja Thudichum, seit einem dreiviertel Jahr Gastgeberinnen im Café, das aufgrund der 200 Jahre alten Tapete, auf der Szenen aus dem Inka-Reich abgebildet sind, seinen Namen trägt, freuen sich über diese Auszeichnung. Führen sie doch eine fast dreißigjährige Tradition mit ausgezeichnetem Ruf fort, die zuerst die Eigentümer und danach zwei Vorpächter etabliert haben.

Keinen Tag haben die beiden bereut, den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt zu haben – trotz der Coronakrise mit den ständig wechselnden Auflagen, die eine Planung sehr schwer machten.

Ronja Thudichum, Hotelfachfrau und Wein-Sommeliere, hat ein Händchen für geschmackvolle Dekorationen und organisiert mit ruhiger Hand den Service. Charmant ist etwa, dass die Rechnung im winzigen Tässchen serviert wird. Küchenmeisterin Diana Just ist nicht nur eine ausgezeichnete Köchin, die die Speisen mit besonderer Note zubereitet, sondern ist auch für die Kuchen und Torten zuständig. Von diesen gehen in der Regel an die 20 an einem Wochenende weg.

Aus ihrem Lehrbetrieb, der



Ronja Thudichum (stehend) und Diana Just betreiben mit viel Leidenschaft seit einem dreiviertel Jahr das Ötlinger Café Inka.
Foto: Monika Merstetter

Bürchauer Sonnhalde, hat sie die Leidenschaft für die Kräuterküche beibehalten. So gibt es bereits jetzt im März Gnocchi mit dem ersten selbst im Rheintal gesammelten Bärlauch, den letzten wird es vom Feldberg Anfang Mai geben.

Viel Arbeit hinter den Kulissen

Bisher haben sie mit Hilfskräften gearbeitet, aufgrund des Erfolgs sehen sich die beiden Frauen inzwi-

sehen jedoch nach fest angestellter Unterstützung um, was zurzeit allerdings nicht einfach ist. Denn einen Betrieb auf diesem Niveau zu führen, bedeutet einen langen Arbeitstag mit viel Arbeit hinter den Kulissen. Dabei sind Thudichum und Just froh, dass sie in der Gastronomie-Szene gut vernetzt sind und somit als Neueinsteiger immer wieder auf wertvolle Tipps zurückgreifen können – sei es bei der Homepage oder bei der um-

fassenden Antrags- und Verwaltungsarbeit.

Ebenfalls können sie auf familiäre Unterstützung bauen. Nach dem Erfolg bei den ersten Veranstaltungen, wie dem Krimidinner oder den Abenden mit „Adventsgenuss“, haben sie bereits weitere Pläne in petto. Dabei wird vor allem der schöne Innenhof eine große Rolle spielen. Auch mit der originellen Ape, die gerade fahrtüchtig gemacht wird, haben sie einiges vor.