

# Malteser Komturei

Locker hinter festen Mauern eines Traditionshauses

Einer der wenigen Sonnentage im Mai, zumindest einer, der die Frühlingsfülle halbwegs erahnen lässt. Heute morgen noch mit Kollegen telefoniert, die selbst den Spargel in diesem Jahr mehr schlecht als recht befanden. Die Lust auf Kräuter und an frischem Gemüse scheint, genau wie die Außentemperaturen, ein wenig unterkühlt. Was soll ein Koch bei dieser Schafskälte schon machen? Auch wir müssen uns den Naturgewalten unterwerfen. Auf dem Weg nach Herrenstrunden diskutiere ich mit „meiner Katja“, ob es überhaupt noch richtig Frühjahr werden will. Nichts desto trotz erreichen wir Herrenstrunden, Bergisch Gladbach, bei schönem Sonnenschein. Dort liegt das ritterliche Gemäuer: die „Malteser Komturei“. Komtureien nannte man Konventshäuser geistlicher Ritter, welche gleichzeitig als Verwaltungseinheit dienten. Hübsch ist das Gebäude, mit seinen rot-weißen Fensterläden. Malerisch an einem Teich gelegen, Vogelgezwitscher, Pferdeschnauben: bergisch-idyllisch! Eine Tafel, freundlich beschriftet, weist uns den Eingang und wir treten durch eine solide Eichentür in den aufgeräumten Empfangsbereich. Rustikale, helle Möbel laden Gäste zum Verweilen ein. Wir werden nett empfangen.

Dem Eingangsbereich schließt sich ein gemütlicher Gastraum an, der zugleich den Blick in das geschmackvoll gestaltete Restaurant freigibt. Hier wurde der Bogen vom Rustikalen ins Moderne mehr als geschickt gespannt. Durch großartige Panoramafenster genießt man eine herrliche Aussicht auf den Hausteich und hinüber zur benachbarten Reitanlage. David Leone, der Geschäftsführer, kommt und bittet uns, an einem dieser Tische Ausblick und Platz zu

*Idyllisch an einem Weiher der Strunde gelegen lädt die Sonnenterrasse zum Verweilen ein.*

*Die kleine aber feine von Ralph Balzer kreierte Speisekarte lässt sich in transparent gestalteten Innenräumen mit Ausblick genießen.*



nehmen. Drinnen wie draußen baumelt die Seele über dem Weiher, zwei Schwäne ziehen elegante Kreise. Ein Gläschen Prosecco als „Sorgenschere“. Im Hintergrund beschwingt Roger Cicero derweil musikalisch die Sinne. Hier scheinen Gäste zu speisen, die wissen was sie mögen: Genuss und Entspannung. Leone plaudert mit uns, begrüßt dabei etliche weitere Gäste, welche

nun Tisch für Tisch des Ritterguts einnehmen. Der Geschäftsführer vermag es, die Gäste allesamt leger zu unterhalten – sein Name verrät die italienische Herkunft, dies wiederum den besonderen Charme des gelernten Kaufmanns. Auch Küchenchef Ralph Balzer kommt vorab auf ein Schwätzchen vorbei. Kein Unbekannter, denn Balzers Handschrift zierte mehrere Speisekarten der Region: Dieser Spitzenkoch hat sich einen Namen gemacht. Jetzt vereinen sich Leones grandiose Gastfreundschaft und Balzers köchliche Kunst: Als Amüse bouche reicht man uns akkurates Baguette und der Bärlauch-Frischkäse zeigt an, was die Küche

im Schilde führt. Die Kraft frischer Zutaten, welcher man sich bedingungslos ergibt. Leone bietet derweil gekonnt Weine an. Kein Wunder: Er absolvierte die Deutsche Wein- und Sommelierschule in Koblenz, dort wo moderne Weinexperten reifen. Balzer kriert uns eine Auswahl seiner Vorspeisen, deren Zutaten seine Hand scheinbar gestreichelt hat: Gewürzgarnelen, mit feiner Koriandernote, lauwarmes Grillgemüse, herrlich mariniert, das samtig-fein den Mund verwöhnt, den gratinierten Ziegenkäse als geschmackliches I-Tüpfelchen – Italia!

Während der Gaumenmassage studieren wir die Weinkarte der Komturei: Klassisch gediegen bis jung und spritzig, hier gibt es etliche köstliche Tropfen. Leidenschaft wird angehängen, denn jeder Wein wird auf der Karte unter die Lupe genommen und die Vorzüge dem Gast ausführlich geschildert. Als sei man auf einer Kurzflugstrecke unterwegs, serviert man uns nach angemessener Zeit Balzers Suppenküche: in Weckgläsern - Willkommen im Bergischen Land, Schnibbelbohnsuppe lässt grüßen. Daneben zeigt die Fischsuppe auf, dass Balzers Welt nicht hinter Moitzfeld endet. Wie sagte er eben noch: „Global denken, regional kochen“. David Leone erzählt kurzweilig



*Wagen etwas Neues an der Ausflugsroute: Gastronom David Leone und Küchenchef Ralph Balzer in Kooperation mit Carlos Bernis, Macher von Clavigo Events.*

von seiner Zeit am Kaiserstuhl, als er beim Winzer geschafft hat. Dass er auf deutsche Weine steht und man sie bald schon auf seiner Karte findet. Nun kommt's: Die doppelte Staatsbürgerschaft der Komturei: Himmel unn Äad auf Gnocchi. Wir müssen erst gar nicht entscheiden, ob dieses oder jenes – ob Gladbach oder Genua, Balzer und Leone verwischen gekonnt kulinarische Grenzen. Mir ist jetzt klar, warum Carlos Bernis von Clavigo-Events mit diesem jungen Team kooperiert. Der Fischgang kommt köstlich-königlich: Der Saibling, hautseitig gebraten, thront auf grünem Frühlingskräuter-Risotto, dazu konfierte Kirschtomate

und Parmesantaler, ein wenig Olivenöl und Balsamico - Insignien herrschaftlichen Tafelns. Die Dessertvariation lässt den Wonnemonat Wirklichkeit werden und sowohl meine Begleiterin als auch ich schwelgen in diesen süßen Träumen: Armer Ritter, natürlich mit hausgebackenem Blatz, Halbgefrorenes aus dem Mädesüßkraut, Erdbeersorbet an Rhabarberkompott, Limetten-Mascarpone-Mousse abgerundet mit Minzpesto. Die Malteser Komturei – Zurück in die Zukunft – hier hat man sich mit der Geschichte des Bergischen Landes auseinandergesetzt und mit modern-mediterranen Einflüssen versetzt. Eine exzellente Liaison: bezahlbarer, ländlicher Schick – egal ob allein, zu zweit und nur mal so, oder familiär als Feiertag. Gerne auch mit Kindern, betont der Chef! Es ist spät geworden, im Dämmerlicht der Beleuchtung endet ein besonderer Abend mit herzlicher Verabschiedung und dem Gefühl: Der Frühling ist jetzt angekommen.

Täglich geöffnet, außer montags. Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr, am Wochenende durchgehend. Das Team richtet Veranstaltungen aller Art aus. Die Komturei verfügt über 10 Hotelzimmer und ausreichend Parkplätze.






**Malteser Komturei**  
Hotel | Restaurant

---

Atmosphäre im Landhausstil Sa. & So. Kaffee, Kuchen & Bergische Waffeln von 14:00 bis 17:00 Uhr

**regionale & mediterrane Küche**

Genießen Sie Spezialitäten aus der Region zubereitet von Küchenchef Ralph Balzer  
Planen Sie Ihre Feierlichkeit mit uns, wir beraten Sie gerne!  
Wir freuen uns auf Sie! Davide Leone & Team

Malteser Komturei Hotel | Restaurant · Herrenstrunden 23 · Gastgeber: Davide Leone  
51465 Bergisch Gladbach/Köln · info@malteser-komturei.de · www.malteser-komturei.de  
Öffnungszeiten: Di - Fr: 12:00 - 14:30 & 18:00 - 22:00, Sa. & So. durchgehend geöffnet,  
Montag Ruhetag, Tel.: +49 (0)2202-95978-0