

fen inklusive) ist für Wissbegierige immer einen Besuch wert.

www.kaffeehaus-solingen.de
Solingen-Gräfrath, Gräfrather Markt 7
Fon 02 12. 59 33 22
mo-do & so 10-1, fr & sa 10-2 Uhr

Liebevoll in der Auermühle

Erst die Pflicht, dann die Kür. Die „Pflicht“, das könnte zum Beispiel ein Waldspaziergang sein oder eine Runde um den Blauen See, der neben Märchenzoo und Naturbühne noch etliche andere Highlights für Kids bereithält. Dann aber heißt es: Ab in die Auermühle, die für sich genommen schon eine Attraktion darstellt. Mit einem riesigen Biergarten, der sich dank Heizstrahlern bis in den Herbst hinein nutzen lässt, mit Kinderspielfeld, Volleyballfeld, Hundetränke und einem See, auf dem sich bei entsprechender Winterwitterung prima eislaufen lässt. Kurzum, es mangelt an absolut nichts. Durchgehende Küchenzeiten gewährleisten ganztägig kulinarische Rundumversorgung, die Kinderkarte überbietet sich allerdings nicht gerade an Originalität: Schnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes, Fischstäbchen und Nudeln mit Tomatensauce heißen die allseits bekannten Klassiker. Kulinarisch geschulte Kinder picken da vielleicht lieber bei Muttis Antipastiteller mit oder stibitzen Papa ein paar Kürbisgnocchi vom Teller, groß genug sind die Portionen allemal. Das gilt erst recht für die Kuchenstücke im XXL-Kaliber – da würden selbst die Amis Augen machen. Sommers wird zusätzlich draußen der Grill angeschmissen, hier ordert und holt man sich sein Essen in Eigenregie, auch am Getränkepavillon geht's per Selbstbedienung schneller. Ebenfalls schwer beliebt – der sonntägliche Brunch (ab 10 Uhr), für den man aber tunlichst eine Woche im Voraus reservieren sollte.

www.liebevoll.de
Ratingen-Ost, Auermühle 1
Fon 0 21 02. 89 29 80
mo-fr 12-1 (Küche bis 22),
sa & so 10-1 Uhr

Lüttelforster Mühle

Die historische Wassermühle an der Schwalm avancierte nach dem Zweiten Weltkrieg zu einem bekannten Ausflugslokal. In den letzten Jahren stand das riesige Anwesen leer und verrottete. Doch seit dem Sommer 2007 strahlt „die Lü“ grundsaniert und elegant möbliert in mehr als altem Glanze. Neben dem sich wieder drehendem Mühlrad lockt sie mit schöner Terrasse (inkl. einiger Strandkörbe), rustikaler Mahlstube, gediegenem Wirtshaus, riesiger Veranstaltungsscheune, Fahrradtankstelle und eigener Bushaltestelle (die Tour bis zum Hbf Mönchengladbach ist eine empfehlenswerte Strecke!). Inmitten einer verwunschenen Waldlandschaft liegt es nahe, neben einer expliziten Kinderfreundlichkeit auch ein Herz für Hunde zu haben. Die Vierbeiner bekommen hier zum frischen Wassernapf sogar ein Leckerli gereicht, während die

Pänz zwischen Malutensilien und Außen-Abenteuern, Schokoladeneis mit Sahne, Fruchtsäften, Blaubeerpfannekuchen oder „Spiderman“ (Bratwurstspine mit Pommes und Feuersauce) wählen können. Ein sehr freundliches und hübsches Personal lindert einige Schwächen der Küche. Während dem Sohnmann „Bob der Baumeister“ (Spaghetti bolognese, 4,50 Euro) ganz hervorragend mundete, blieb vom „Borussia-Teller“ (Spätzle mit Rahmsauce, 2,90 Euro) die Hälfte übrig. Die Tochter monierte zurecht, dass ihre Teigspeise statt von der annoncierten Rahmsauce von einer faden Balsamico-Tunke begleitet wurde.

www.luettelforster-muehle.de
Schwalmtal-Lüttelforst,
Lüttelforst 303
Fon 0 21 63. 57 10 40
di-fr 12-23, sa & so 11-23 Uhr, mo geschlossen

Rittergut Wildenrath

Wenn Hans-Ludwig Hoffmann

über seinen Hof schreitet, dann wirkt das sehr ritterlich. Mit kräftiger Stimme begrüßt der stattliche Gutsherr seine Besucher auf seinem 800 Jahre alten Rittergut und zeigt ein paar verwirrten Hühnern den Weg zurück in den Stall. Hans-Ludwig Hoffmann ist ein Mönchengladbacher Original, dessen unkomplizierte, herzliche Art sich im Restaurant widerspiegelt. Kinder sind hier gern gesehen, dürfen im uralten Innenhof auf den Traktoren herumklettern und im Streichelzoo mit Kleinpferden, Eseln, Ziegen, Schafen und Kängurus spielen. Kindern und Eltern schmecken die jahreszeitlichen Spezialitäten von Chefkoch Uwe Mispelbaum, etwa Wildspezialitäten, Spargel- und Fischgerichte, verschiedene Salatteller, Pfannkuchen und Omeletts. Typisch für die Region ist die Niederrheinische Kaffeetafel mit Streuselkuchen, verschiedenen Brotsorten, Quark, Käse, Schinken, Rübennkraut und Marmelade (8 Euro). Wer es deftiger mag, probiert die Ardenner Bauernsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (6,80 Euro), das Schollenfilet mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller (11,90 Euro) oder das Jungbullen-Filetsteak „Pariser Art“ auf Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salat (16,80 Euro). Tipp: Zum Rittergut Wildenrath gehört ein familiär geführter Golfclub mit moderaten Preisen, der Schnupperkurse für Kinder anbietet (Fon 0 21 66. 14 57 22).

www.rittergut-wildenrath.de
Mönchengladbach-Wanlo,
Kuckumer Str. 61
Fon 0 21 66. 95 49 54
mi-fr 17-24, sa 17-24, so & feiertags,
11-24 Uhr, mo & di geschlossen

Thomashof

Direkte Anbindung an die A1 und trotzdem mitten im Grünen gelegen: Das ist der Thomashof. Nach ausgedehnter, abwechslungsreicher Wanderung (viel Wald, viel Wasser – Letzteres hebt die Stimmung bei kleinen Wandermuffeln besonders: Man denke an Steine schmeißen und



Lüttelforster Mühle, Schwalmtal