

---

Roswitha Bonacker und Hans Mikolajczyk feiern 30-Jähriges. Aufhören wollen sie erst, wenn ein geeigneter Nachfolger gefunden ist.

### **Unterbach Seit 30 Jahren haben Roswitha Bonacker und Hans Mikolajczyk „Die Ente“ in Unterbach. Früher verkehrten hier viele Motorradfahrer.**

Von Marc Ingel

Von außen wirkt das Gebäude ein wenig heruntergekommen. Das sieht Hans Mikolajczyk nicht anders. „Man könnte wirklich mal was an der Fassade machen“, sagt er. Seit 30 Jahren führt er hier mit seiner Frau Roswitha Bonacker das Restaurant „Die Ente“, vier verschiedene Hausbesitzer gab es in der Zwischenzeit, „Hauptsache, wir stehen für Kontinuität“, hebt der Gastronom hervor.

Die Gaststätte hat eine lange Geschichte, mindestens seit den 30er Jahren wird hier gegessen und getrunken, glaubt das Gastronomen-Paar „Früher sind die Gäste mit den Pferden bis an die Hintertür – und manchmal auch rein in die Gaststube“, hat sich Roswitha Bonacker berichten lassen. Dann kamen irgendwann die Motorradfahrer, die das Ausflugslokal gerne und oft ansteuerten. Das wiederum weiß Mikolajczyk von den Fotos, die ihm ein Nachbar mal geschenkt hat, auch ein paar private Aufnahmen sind darunter. Im Hinterhof wurde damals wohl oft getanzt, so heißt es. Haus Kikweg hieß es mal, denn der Kikweg geht von Unterbach aus querfeldein bis nach Eller, „wissen auch nur die wenigsten“, so der Hausherr. Jedenfalls: „Das Restaurant ist durch viele Hände gegangen – bis wir kamen.“

Am Anfang war tatsächlich die Ente: „Die habe ich schon immer gesammelt, denn die Ente steht in der asiatischen Mythologie für Verbundenheit“, sagt Roswitha Bonacker. Sie war Zeit ihres Lebens in der Gastronomie tätig, arbeitete lange als Geschäftsführerin in der Innenstadt, ihr Mann kommt aus der Möbelindustrie. „Irgendwann wollte ich meinen eigenen Laden. Aber im Grünen, etwas außerhalb.“ Und da ihr Mann nicht nur Hobbykoch, sondern auch Weinkenner ist, war man sich schnell einig.

•

Das leerstehende Lokal in Unterbach erwies sich für das Paar in mehrfacher Hinsicht als passend, denn es sollte ja was mit Ente sein. „Davon schwimmen viele im Unterbacher See, aus Gerresheim kamen sie bereits im 19. Jahrhundert immer runter zur Entenjagd. Und mein erstes Auto war eine rote Ente“, zählt Mikolajczyk auf. Außerdem wurde sein Vater in Vennhausen am Kamper Weg geboren, „da gab es immer Rangeleien zwischen jungen Männern aus Unterbach und Vennhausen“. Nicht zu

letzt fuhr er stets mit dem Bus nach Solingen durch Unterbach, wenn er zu seiner Oma wollte, „ich kannte mich also aus“, blickt Mikolajczyk zurück.

Vielleicht 30 Enten verteilte Roswitha Bonacker anfangs im Laden, „aber daraus entwickelte sich schnell eine Eigendynamik: Stammgäste brachten uns aus allen Ecken der Welt Exemplare mit“. Aus Glas und Holz, aus Porzellan, Stein, Marmor, Metall und in einer Swarovski-Version, aus Ibiza, Südafrika, Australien, Mexiko oder Bali. Fast 2000 sind es mittlerweile, dennoch sieht das elsässisch wirkende Interieur mit dem vielen Holz – der Möbelexperte Mikolajczyk ist ja vom Fach – und dem angenehm schummrigen Licht irgendwie nicht überladen aus. „Zum Glück haben wir eine Dame, die ist ganz vernarrt darin, alles abzustauben. Und wenn sie fertig ist, fängt sie wieder von vorne an“, berichtet Mikolajczyk. Gerne erzählt Bonacker die Geschichte von dem Sheriff aus Kentucky, der den Weg in das Restaurant in Unterbach fand und später per Post eine Ente aus Stein schickte. Ein Priester brachte ein Holztablett mit einer Ente als Motiv mit, skurrilstes Stück der Sammlung ist vielleicht ein Fisher-Price-Kinderradio, das „Alle meine Entchen“ spielt.

Seit 25 Jahren kocht in der Ente Kashmir Singh, ein gebürtiger Inder, inzwischen mit deutschem Pass. „Er hat im Schwarzwald und in Norddeutschland gelernt, beherrscht Crossover-Küche genauso wie Gans und Ente, Spargel und Bratkartoffeln, ab und zu gibt’s auch mal Curry“, erzählt Bonacker. Das Gastronomen-Paar kümmert sich um den Service, lässt es sich aber nicht nehmen, in der Küche mit anzupacken. „Meine Frau ist Spezialistin für Suppen, Saucen, Knödel und Desserts, ich kenne mich aus mit Dressing – und natürlich mit Wein“, zählt Mikolajczyk auf. Mit dem Begriff „gehobene Landhausküche“ können die beiden ganz gut leben, „Deutsch, aber mit Pfiff“, findet Bonacker sogar noch besser. Ohnehin müssen sich die Gäste immer auf Überraschungen gefasst machen – wie das allseits beliebte Schlosstürmchen, bei dem Reibekuchen, Blutwurst und Zwiebelringe mit Apfelkompott geschichtet werden. Zum 30-Jährigen gibt’s jetzt eine Jubiläumskarte, noch bis zum 25. August kostet kein Gericht mehr als 14,30 Euro, von jeder Bestellung geht ein Euro an das Kinderhospiz.

Roswitha Bonacker ist 67, Hans Mikolajczyk 74 Jahre alt. Langsam denken sie ans Aufhören, „aber es muss passen, wir fühlen uns den Stammkunden und auch unserem Küchenchef verpflichtet, der muss mit 52 ja noch ein bisschen arbeiten“, sagt Mikolajczyk. „Und der Nachfolger muss tierlieb sein“, fügt Bonacker hinzu. „Natürlich wegen der Enten.“

–

**DÜSSELDORF-UNTERBACH: GESCHNATTER  
GEHÖRT ZUM GESCHÄFT**