Neuß-Grevenbroicher Zeitung

RP+ Neusser Restaurant Spitzweg wird 25 Jahre alt

Wo die Jahreszeiten auf den Teller kommen

Von Iris Wilcke

29.10.2026 · 04:50 Uhr



Ihren Ehemann Peter bezeichnet Marika Weinhold-Blum als Berater, Tröster und Motivator.

Foto: Iris Wilcke

Neuss · Das Restaurant Spitzweg gilt in Neuss als eine der Top-Adressen für Gourmets. Zum 25. Geburtstag blickte Chefin Marika Weinhold-Blum auf die Anfänge zurück – und bereitete 80 engen Begleitern Gaumenfreuden.

Mit dem Restaurant Spitzweg führt Marika Weinhold-Blum mit ihrem Team eine kulinarische Institution in Neuss. In einer Reihe mit dem Herzog von Burgund auf der Erftstraße, das Ende Januar seinen Betrieb aufgibt, und Port Victoria im Hafen ist es die Topadresse für feines Essen in Neuss. Nun feierte das Restaurant sein 25-jähriges Bestehen.

Es ist angerichtet für die gut 80 Freunde, Wegbegleiter und langjährigen Gäste des Spitzwegs, die an diesem Abend zur Feier des Jubiläums in das Restaurant am Glockhammer gekommen sind. Beim Empfang auf der Terrasse bei Kerzenschein und Feuerschale hat die Gastgeberin mit „Stolz und Dankbarkeit“ zurückgeblickt und zugegeben: „Mein Herz läuft über.“ Man wolle gemeinsam eine gute Party feiern und mit den Köstlichkeiten aus Küche und Keller etwas zurückgeben und Danke sagen.

INFO

Die kulinarische Zukunft

Jubiläumsmenü Derzeit gibt es noch das Fünf-Gang-Jubiläums-Menü sowie die Speisekarte „Goldener Herbst“.

Gänseessen Ab dem 3. November geht man im Spitzweg bis Weihnachten „ganz auf Gans“.

Hüttenzauber Am 15. und 16. Januar wird es zünftig: Mit einem kulinarischen Alpenlandausflug serviert das Team ein österreichisches Schmankerl-Büffet.

Marika Weinhold-Blum ist Gastronomin mit Leidenschaft: Geboren 1972 im Erzgebirge, kam sie nach der Schulzeit in Olbernhau/Sachsen 1989 nach Neuss, wo ihr Bruder mit Familie bereits lebte. „Tante Liesel“ – eine Nenntante aus dessen Familie – war später verantwortlich für den Schriftzug „Spitzweg“ in altdeutscher Schrift und in ein Oval gefasst, der heute das Markenzeichen des Restaurants ist. Denn sie schenkte der jungen Auszubildenden ein Buch des deutschen Malers Carl Spitzweg.

Als Jüngstes von vier Geschwistern wuchs Marika Weinhold-Blum mit ihrer alleinerziehenden Mutter auf und lernte schnell, Verantwortung zu übernehmen. „Frauen-Power kannte ich immer schon von zu Hause und es war für mich normal, dass ich mich verwirklichen konnte und auch eine Führungsrolle in meiner Selbstständigkeit einnehme.“ Mit ihren Mitarbeitern verbringe sie mitunter mehr Zeit als mit ihrer Familie, und deswegen sei es wichtig, dass es menschlich passt. „Wenn man es macht, macht man es richtig“ – mit diesem Credo entwickelte sie sich nach der Ausbildung zunächst zur Restaurantfachfrau und danach zur Köchin schnell weiter. Nach einer Co-Selbstständigkeit im Restaurant Campus (es war gegenüber dem heutigen Kreishaus auf der Oberstraße) brauchte sie viel Fantasie, um die heutigen Räumlichkeiten zu dem zu machen, was die Gäste heute kennen und lieben.



Es ist angerichtet: Tuna-Tataki, Sesam, Gurke und Wakame.

Foto: Iris Wilcke

Stadt.Land.Neuss.

Vom Aufreger in Grevenbroich bis zum Gastro-Tipp für Dormagen - unser Newsletter für alle, die den Rhein-Kreis (er)leben.

E-Mail-Adresse eingeben

Sie können sich jederzeit abmelden

Die Ecke Quirinusstraße/Glockhammer beheimatete damals den griechischen Verein Olympia. „Ich habe mich direkt in die großen Fenster verliebt“, erinnert sich Marika Weinhold-Blum. „Rot gesehen“ habe sie auch, denn das ist heute die Signature-Farbe des Restaurants und die roten Wände mit den übergroßen, schiefen Bildern des Malers Carl Spitzweg sind ein stilvolles Detail. Wenn ihr nachts das Ausmaß ihrer Pläne – auch der finanziellen Verantwortung – durch den Kopf ging, sah sie eine Szenerie vor sich, die ihr auch heute noch große Freude bereitet: Fein eingedeckte Tische, Kerzenschein und Menschen, die es sich gut gehen lassen und gutes Essen und Getränke genießen.

Nach einer Kernsanierung mit neuen Fenstern, Böden, Sanitäranlagen und natürlich der Küche eröffnete sie am 16. Oktober 2001 – damals waren die Stühle noch im Leoparden-Look. Der Blick durch die bodentiefen Fenster hat die Neusser staunen lassen. Und da Weinhold-Blum durch ihre Tätigkeit als Restaurantleiterin im „Zum Stübchen“ und im Campus bereits einige Menschen kannte, gab es eine „knackige Einweihungsparty“.

Dem Aufbau und der ständigen Weiterentwicklung zu einem Fine-Dining-Restaurant mit ehrlicher Cross-Over-Küche folgten bald erste Nennungen in einschlägigen regionalen und überregionalen Gastro-Guides. 2006 wurde sie mit dem Herforder Preis als „Gastronomin des Jahres“ ausgezeichnet. Diese Adelung habe sich damals sehr gut angefühlt, erinnert sich Marika Weinhold-Blum an diese aufregende Zeit. Kulinarisch ist sie ein großer Fan von Jahreszeiten und spürt geradezu, wenn es Zeit für eine neue Speisekarte ist, denn diese wechselt im Spitzweg etwa alle sechs Wochen.

Auf 25 Jahre Spitzweg blickt sie „sehr bewegt, dankbar und demütig“ zurück und verrät, dass sie vor dem Jubiläum sehr aufgeregt war und wie wichtig ihr Ehemann seit der Zeit ihres Zusammenseins war und ist – persönlich und beruflich. „Er kümmert sich um so viele Dinge im Background, die unverzichtbar sind und für mich allein nicht zu schaffen wären.“ Außerdem sei er ihr Berater, Tröster und Motivator. Auch ihrem Team aus Köchen, Service-Personal und Aushilfen – viele sind dem Restaurant seit Jahren verbunden – gilt (nicht nur) in diesen Tagen ihr großes Lob und Dank.

Teamwork ist auch am Jubiläumsabend spürbar: Aufgetischt wird an festlich eingedeckten und mit Gästen liebevoll „gematchten“ Tischen ein „Family & Friends Style Menü“ mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Varianten, die auf großen Tellern oder kleinen Schalen zum Teilen serviert werden. Mit den passenden Weinen und tollem Dessert samt Espresso und Digestif klingt der Abend mit strahlenden Augen aus.

Lesen Sie auch

Prognose nach unten korrigiert
Rheinmetall-Aktie stürzt um 17 Prozent ab

Närrischer Auftakt
Sessionsbeginn beim Feierabendmarkt

Für die Zukunft wünscht sich die Spitzweg-Chefin, dass sie ihre schöne Aufgabe weiter auf so hohem Niveau ausführen kann: „Ich bin stolz, dass das Spitzweg mit all den wunderbaren Menschen noch da ist“, sagt sie abschließend, denn das sei nach so vielen Jahren nicht selbstverständlich.
(IW jasi)