

Köstliche Zauberei

Hinrich Schulze kocht so gut, dass sich das verträumte Gasthaus am Rande der Dorfstraße vom Geheimtipp zum Magneten gewandelt hat.

Kennen Sie das: Hunger auf was richtig Gutes, ein Dorf am andern, und jedesmal, wenn das Dorfgasthaus von nahem zu sehen ist - Fuß aufs Gas



Lebenswasser auf Neu-Französisch



Familienerbstück vom Urgroßvater

und weiter. In Thönse bei Burgwedel könnte aus der resignierten Weiterfahrt eine Vollbremsung werden. Zwar ist auch hier der Gasthof äußerlich kaum von seinen Büchsen-öffnenden Geschwistern zu unterscheiden. Doch die Eingeweihten, zu denen ab dieser Zeile auch Sie gehören, wissen: Nichts wie hin! Hinrich Schulze (Küche) samt süddeutscher Gemahlin können zaubern. Inmitten der Einöde... gut, Schluss mit allzu blumigen Vergleichen. Die würden ohnehin nicht passen,



Claudia und Hinrich Schulze arbeiten Rücken an Rücken und Hand in Hand

denn was die Schulzes machen, ist einfach. Sie sind extrem gastlich, haben eine relativ kleine, aber feine Weinkarte, er kocht besser als sehr viele der hochgelobten Kollegen - und schreibt Preise auf die Rechnung, wie man sie von "früher" kennt. Zum Beispiel unser 5-Gänge-70-Mark-Menü.

Zweierlei frisches Brot. Ein hübsch gedeckter Tisch. Nette Bil-

der an den Wänden. Am Nachbarstisch ganz normale Leute aus dem Dorf (und der immer größer werdenden Nachbarschaft). Ein Weißburgunder von den Bercher(n) (die zu Deutschlands Spitzenwinzern zählen). Es kann losgehen. Das tut es mit einer leichten, sanften Terrine von Frühlingsgemüsen nebst superzarten Scheibchen von Tauben-

A gastronomical gem: Hinrich Schulze's cooking is enchanting, the service is hearty, and the decor original.

brust. Darauf eine ganz leichte Suppe von grünen (passierten) Erbsen mit kleinen Lachsklößchen. Wundervoll. Endlich mal Zanderfilet, das Biss hat und von einer intensiven Kerbelsoße und Spargel begleitet wird. Dann noch ein kleines, feines, butterzartes Rinderfilet unter einer Kruste von Bärlauch (selbst gesammelt?); dazu Broccoli und ein witziger Kartoffelstrudel. Das Dessert - Rhabarbersüppchen mit Topfenknödel - tauschen wir problemlos gegen die interessantere à-la-carte-Variante aus: Crème brûlée von grünem Tee mit einem kleinen Ananaskompott - einfach sensationell!

Jan Brinkmann

Gasthaus Lege, Engenser Straße 2
Burgwedel
Tel. 051 39/82 33



Vor sechs Jahren wurde renoviert

À LA CARTE

VORSPEISEN:

Terrine von Frühlingsgemüsen mit Taubenbrust und Blattsalaten, Grüne Erbsensuppe mit Lachsklößchen

HAUPTGÄNGE:

Zanderfilet an Kerbelsoße und Spargel, Rinderfilet mit Bärlauch gratiniert, Broccoli und Kartoffelstrudel

DESSERTS:

Rhabarbersüppchen mit Topfenknödel oder Käseauswahl (getestet: Crème Brûlée von grünem Tee mit Ananaskompott)

WEIN:

Weißburgunder von Bercher