

Auszug aus
"HAZ",
14.07.2006

KOSTPROBE

Wer über den hannoverschen Tellerrand späht, sieht in den nordöstlichen Äckern seit längerem das Gasthaus Lege leuchten. **VOLKER HAGEDORN** wollte wissen, ob Hinrich Schulze hält, was die Gastro-Guides versprechen.



GASTHAUS LEGE

Burgwedel-Thönse, Engenser Straße 2, Telefon (0 51 39) 82 33, geöffnet Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr, am Wochenende auch von 12 bis 14 Uhr. Hinweis für Gehbehinderte: einige Stufen. Nichtraucherplätze auf Anfrage.

Exzellenter Ruf: Im Gasthaus Lege in Thönse servieren Claudia und Hinrich Schulze Spitzenqualität.

Arend

Wachtel schmückt sich mit Holunder

Manche mögen es gern, wenn feine Küche in feiner Umgebung serviert wird, mit Zeremoniell in durchgestyltem Ambiente. Das kann ja auch schön sein. Aber so wie Streichquartette in Fabrikhallen mitunter mehr Spaß machen als im Konzertsaal, so erquickt eine gediegene Wachtelterrinen besonders da, wo sie nicht ohne weiteres zu erwarten ist. In einer alten Bierwirtschaft draußen vor der Stadt etwa, die optisch keineswegs zum Gourmettempel umgeschliffen wurde, sondern immer noch etwas patiniertes Ambiente mit Siebziger Jahre-Resten und Riffelglas bietet. Allerdings: Viele Genussreisende erwarten mittlerweile genau hier das Besondere. Das Gasthaus Lege hat überregionalen Ruf.

Vor zwölf Jahren übernahm Hinrich Schulze den Betrieb seiner Vorfahren und hat ihn seither in etliche Restaurantführer emporgekocht – wobei der letzte HAZ-Test vor sechs Jahren noch einige Stolperer monierte. Die sind nun überwunden. Eine so feine und dabei unprätentöse Küche haben wir lange nicht erlebt, so liebevoll und so auf Klarheit gerichtet. Die zarten

Streifen von Wachtelbrust schmeckt man mit ihrem spezifischen Aroma fein heraus aus einer dezent getrüffelten schaumigen Farce mit Kräutern. Das Holunderblütengelee daneben ist kein schickes Aperçu, sondern sinnvolle Ergänzung. Bezaubernder Auftakt für ein Menü, das mit vier Gängen 37 Euro kostet.

42 Euro werden es, wenn man statt der Spinatsuppe mit Garnelentartar die „Thöner Frühlingsrolle“ wählt: springfrische Lachsforelle umhüllt von papierdünnem Knusperteig, dazu Stücke von weißem Spargel in einer sehr hellen, schaumigen, mit geschlagener Sahne veredelten Hollandaise. Dann folgt eine Rehkeule so zart wie ein Rehrücken – und wer die Würzkomposition Vanille und Pfeffer in der Soße unter Chichi-Verdacht stellt, tut ihr unrecht. Wie ein zarter Pastellstreifen umrandet das Vanillearoma den Geschmack. Spitzkohl und Spätzle lenken als Beilagen nicht ab, sie runden ab. Nicht dazu, aber danach passte der sanft glühende Tempranillo für 2,80 Euro pro 0,1-Liter-Glas.

Beim zweiten Besuch speisten wir à la carte und wurden nicht minder

glücklich – eher mehr, weil man draußen doch schöner sitzt an schlichten Tischen neben einem Kräutergärtlein. Da stört nur der Blick auf die im Hinterhof parkenden Autos. Wer da mit welchem Modell anreist, das interessiert die Gastronomen überhaupt nicht. Auch wer eine scheppernde Rostlaube neben ein schimmerndes Cabrio stellt, wird von Claudia Schulze und ihrer Mitarbeiterin aufs denkbar Angenehmste umsorgt. Michael Schulzes Küche bewies ihre Form zum Auftakt diesmal mit einem Salat aus warmem weißem Spargel und zarten Kalbsbäckchen mit Majoran-Mayonnaise und Kräutervinaigrette (10 Euro).

Und hummeriger kann ein Hummercremesüppchen nicht schmecken als das, was hier für sechs Euro serviert wird – aus echtem selbst gemachtem Fond, intensiv und sanft. Dem folgten zarteste Seezungenstreifen, in Zitronenthymian gebraten, mit Frühlingszwiebelgemüse und butterreichen Nudeln (23 Euro) für meine Mitverkosterin; ich blieb rustikal mit Kalbsleber auf Gemüsestreifen (17,50 Euro). Die Leber war ein bisschen fest, hätte aber

dennoch manchen Innereienflüchter überzeugen können. Und die runde, leicht (mit Portwein womöglich) gesüßte Bratensoße wurde komplett aufgestippt...

Zu allem passte, was uns die Chefin aus der anregenden Weinkarte empfahl, nämlich ein 2004er Chardonnay vom pfälzischen Weingut Ackermann. Ein mineraliger Weißer, gehaltvoll zwar, aber nicht fettig, in seiner Frische von fast morgendlicher Helligkeit. Die Flasche kostet 21 Euro. Nach solchen Genüssen macht es wenig, dass die Desserts im Schatten bleiben – da fehlt der Nougatmousse noch Säurekontrast, ein bisschen Südfrucht etwa, und die Pfirsichstreifen zum Holunderblütensorbet sind zu hart. Ansonsten bleibt der Eindruck einer Küche, die Freude an Zutaten mit handwerklicher Perfektion und einer feinen persönlichen Note verbindet. Und zwar so, als sei das ganz normal.



Fazit: Ein Abend in Thönse ist einen Ausflug und 50 Euro pro Genießer wirklich wert.