

Auszug aus HAZ, 24.03.2004

THÖNSE / Von der Dorfkneipe zum feinen Restaurant

## Gourmetführer loben das Gasthaus Lege

Mit einer hohen Einstufung im kulinarischen Angebot hat der so genannte Pellegrino-Restaurantführer das Gasthaus Lege bedacht. Die einstige Dorfgaststätte, deren Inhaber Hinrich Schulze sich schon vor einigen Jahren der erlesenen Küche zugewandt hat, ist in der jüngsten Ausgabe des Gourmet-Handbuches in der bundesweiten Bewertung auf den 27. Platz gesetzt worden.

Im „Pellegrino“ werden die Beurteilungen der fünf bedeutendsten Restaurantführer Deutschlands, Michelin, Varta, Schlemmeratlas, Gault Millau und Feinschmecker, von insgesamt 2000 Restaurants ausgewertet. Das Gasthaus Lege gehört damit zu den 167 besten Restaurants in der Bundesrepublik. Der Gault Millau zum Beispiel lobt Leges „feine Küche zu freundlichen Preisen“ und den „herzli-

chen, fast schon familiären Empfang“. Schulze, Koch und Inhaber vom Gasthaus Lege, verarbeitet viel Fleisch von Tieren, die nicht aus der Massenhaltung stammen. So steht „Brust vom Schwarzfederhuhn“ auf seiner Karte. Das Federvieh stammt von französischen Bio-Bauernhöfen. Es genießt besonderen Auslauf und gesundes Futter.

Die Gerichte auf Leges Karte klingen edel. So steht „Topinambursuppe mit Hirschschinken“ auf seiner Karte. Danach kann unter anderem eine Auswahl von Rohmilchkäsen und als Nachtisch Pralinencreme mit Haselnusskrokant und Pistaziensauce genossen werden. In die positive Bewertung mit einbezogen wurde ferner, dass das Gasthaus auf seiner Getränkekarte fast 100 Weine anbietet.

Der heutige Inhaber hat das Gasthaus



Hinrich Schulze (39) kocht erlesene Gerichte.  
Eisenbrandt

von seinen Eltern geerbt. Früher war es eine Dorfgaststätte. Zuletzt seien die meisten Gäste nur einmal in der Woche zum abendlichen Bierchen gekommen. Das habe sich so nicht mehr rentiert. „Man muss sehen, wie man wirtschaftlich überlebt“, sagt Schulze. eis