

Auszug aus
"Neue Presse",
Wirt der Woche
21.03.2007

WIRT DER WOCHE

„Gäste nerven nicht, sie fordern“



Im Gasthaus Lege in Burgwedel-Thönse kochten bereits seine Urgroßeltern. Inzwischen hat Hinrich Schulze das Gasthaus übernommen.

VON J. KUTSCHE

Wo haben Sie zuletzt so richtig gut gegessen?

Bei Sven Elverfeld in „Aqua“ in Wolfsburg. Elverfeld hat zwei Sterne, er ist trotzdem nicht abgedreht, alles ist lecker und stimmig. Beim Zehn-Gänge-Menü harmonierte alles wunderbar, der Service war perfekt. Rundum gelungen!

Wo lief es nicht so doll?

Vor ein oder zwei Jahren waren wir in Braunschweig bei Mövenpick. Wir haben nichts Aufwändiges gegessen. Aber es war grotten-schlecht: Das Essen, der Service hat das Falsche gebracht, und das Ambiente hatte 70er-Jahre-Flair.

Welche Gastronomie fehlt Hannover ganz dringend?

Jede Stadt hat die Gastronomie, die sie sich „erisst“. Was fehlt: Landgasthäuser nach badischem Vorbild.

Wohin gehen Sie, wenn Sie nachts um drei Uhr Hunger haben?

Da schlafe ich. Zur Not ist die Schokoladenschublade meiner Frau gut gefüllt.

Ihr Lieblingsrestaurant oder Ihre Lieblingsbar im Sommer?

Das „Tafelhaus“ in Hamburg nahe dem Freihafen, man hat einen tollen Blick auf den Hafen und die Schiffe. Die Küche ist klassisch französisch, sehr stimmig.

Und im Winter?

In Celle gibt es einen Weinkeller, den „Postmeister von Hinüber“. Ein bisschen deftiger mit Holztischen, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ihr Tipp für einen Ausflug in die Region?

Da wir schon in der Region sind, fällt mir eher etwas in der Stadt ein: das „Neue Zeiten“ in der List. Die Atmosphäre ist nett und locker, man kann sich wohlfühlen und lecker essen.

Welchen Gastro-Trend verfluchen Sie?

Crossover-Küche. Dieses süße, internationale Essen. Zitronengras an Braten geht gar nicht.

Welches Gericht ist mega-hip?

Was bei uns immer sehr gut geht, wenn es auf der Karte

steht: Trüffelnudeln.

Welches Gericht sollte man streichen?

Grundsätzlich alles, was den Gästen nicht schmeckt. Und Gerichte, die nicht in die Saison passen. Tomate-Mozzarella oder Melone mit Schinken sind im Sommer super, müssen im Februar aber nicht sein.

Welcher Drink ist mega-hip?

Aperitifs mit wenig oder gar keinem Alkohol, damit man hinterher noch einen Wein trinken kann. Zum Beispiel Cidre, der nach dem Champagner-Verfahren hergestellt wurde.

Und welcher sollte von der Karte verschwinden?

Lightprodukte.

Was wird in der Küche der Zukunft gekocht?

Mehr frische und saisonale Produkte, überhaupt gesunde Ernährung. Nicht, dass wir hier ein Sanatorium wären, aber frische Produkte schmecken einfach besser.

Welcher Satz von Gästen nervt Sie so richtig?

Gäste nerven nicht. Sie können einen höchstens fordern, was dann ja auch eine Herausforderung ist.

 www.gasthaus-lege.de

KLARE ANSAGE: Hinrich Schulze sagt: „Nicht, dass wir hier ein Sanatorium wären“ – aber gesunde Küche schätzt er.
Foto: Decker