Die moderne Interpretation eines Dorfgasthauses

Das Gasthaus Söhle in Egestorf: Tradition im frischen Gewand

Koch des Monats

Lecker kochen ist nicht einfach. Zusätzlich ein Restaurant zu führen oder für einen reibungslosen Aublauf in der Küche zu sorgen, ist harte Arbeit, die nur wenigen gelingt. Doch es gibt sie – die Vorzeige-Restaurants und Gasthäuser, die uns mit ihrer vorzüglichen Küche und ihrem tollen Ambiente Freude bereiten. hallo stellt Ihnen monatlich Köche aus der Region vor, die ihr Handwerk beherrschen und ihre Gäste mit hervorragenden Gerichten beglücken.

Von Friederike Hagemeier

Ein eiskalter Wind fegt um die Häuser. Er treibt die Schneeflocken vor sich her und lässt das Gasthaus Söhle wie eine Zuflucht vor Schnee und Sturm erstrahlen. Die Kerzen in den Fenstern und die Windlichter auf den Tischen erfüllen den Raum mit Wärme und sprechen ebenso wie die an jedem Platz zum grünen Tafelspitz gefaltete Serviette eine klare Sprache: „Herzlich Willkommen! Wie schön, dass Sie da sind“.

Noch bevor die nasse Winterjacke an der Garderobe hängt, bleibt der Blick schon an der Schiefertafel, genauer, an dem darauf angepriesenen Lamm-Gemüse-Eintopf hängen. Die perfekte Winterwohltat. „Bei diesen Temperaturen gehört einfach ein deftiger Eintopf auf den Tisch“, fasst Küchenchef Tim Dhein unser tiefes Empfinden in Worte und erübrigt einen weiteren Blick in die Speisekarte. Aber wir sind ja neugierig und schauen trotzdem hinein, auch wenn wir uns längst entschieden haben.

Seit genau einem Jahr ist Tim Dhein Herr der Töpfe im Gasthaus Söhle und setzt somit eine jahrhundertealte Familientradition fort. Bis 2002 stand hier Gertrud Söhle, Großmutter seiner Frau Bilke, am Herd, doch dann gab die heute 86-Jährige die Gaststätte ab. Es folgten Jahre mit verschiedenen Pächtern, dann trauten sich Tim und Bilke Dhein und zauberten aus dem alten Fachwerkhaus ein blitzsauberes Restaurant. Präzise gekocht, dezent dekoriert, mit Freude serviert – so stellt sich die neue Küche im Gasthaus Söhle heute dar, was nicht heißt, dass man hier seine Wurzeln vergisst. Nein, die alten Gerichte aus Großmutters Zeiten (etwa die berühmte „Söhle-Sülze“ mit Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln) haben ihren festen Platz in der Speisekarte behalten und ergänzen ein frisches, saisonales Angebot, zubereitet mit möglichst vielen Produkten aus der Region. Woher das Lamm für unseren Eintopf stammt? Nun gut, das stammt ausnahmsweise mal aus Neuseeland. „Der Preis liegt einfach niedriger und die Qualität des Fleisches ist gleichbleibend hoch“, begründet Dhein.

Die kompakte Karte ist schnell durchgeblättert und unterstreicht das, was Bilke und Tim Dhein sein wollen: Ein Treffpunkt für die ganze Familie. Ohne Schnickschnack, dafür mit Gastfreundschaft und Gemütswärme - die moderne Interpretation eines Dorfgasthauses eben. Und um das zu sein, muss man den Calenberger Gaumen schon so gut kennen wie Tim Dhein: Seinen Beruf hat er im Sporthotel Fuchsbachtal erlernt, dann kochte er sieben Jahre in der Suhle, anschließend in der Bärenhöhle und nun in der eigenen Küche, wobei er nicht nur Starthilfe von seiner Frau, sondern auch von seiner Schwester Lisa Hünerberg und deren Lebensgefährten Jonas Berlin erhält. „Allein ist das am Anfang gar nicht zu schaffen, in der Selbstständigkeit kommt so viel Neues auf einen zu“, sagt der Koch, der uns unseren duftenden, dampfenden Eintopf serviert. Bereits der erste Löffel wärmt Herz und Magen und lässt uns entspannt vom Fenster aus das Schneetreiben beobachten. So schmeckt der Winter.

Geschmacksache: Tim Dhein (großes Foto) weiß, was dem Calenberger Gaumen schmeckt und setzt das in seiner jungen, modernen Küche um.
Seit einem Jahr wird das Gasthaus Söhle (kleines Foto) wieder von der Familie geführt.

Lamm-Gemüse-Eintopf

Zutaten (für 4 Personen):

1 Gemüsezwiebel
6 Zehen Knoblauch
500 Gramm mageres Lammfleisch (wer kein Lamm mag, kann das gericht auch mit magerem Rindfleisch zubereiten)
250 Milliliter trockener Weißwein
1 Liter Gemüsebrühe
1 daumendicke Scheibe Bauchspeck
3 Esslöffel Olivenöl
2 Zuccini
5 mittelgroße Tomaten
3 Paprikaschoten
400 Gramm Kartoffeln
2 Esslöffel Mehl
1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer
1 Bund Thymian
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Die Zwiebel klein hacken, die Knoblauchzehen zerdrücken, das Lammfleisch und den Speck würfeln. Das Olivenöl erhitzen und nacheinander die Zwiebel, den Speck und die Knoblauchzehen darin anbraten. Anschließend das Lammfleisch dazugeben und Farbe nehmen lassen. Den Bratensud des Lammfleisches mit dem Mehl binden. Mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen.
Die Zucchini putzen, waschen und in Streifen schneiden, die Tomaten häuten und würfeln, die Paprikaschoten und die Kartoffeln waschen und würfeln. Thymian zupfen. Alles mit dem Rosmarinzweig zu dem Lammfleisch hinzugeben, gut umrühren und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze eine Stunde schmoren lassen.
Den Schmand unterrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Infos und Kontakt:

Gasthaus Söhle
Nienstedter Straße 6
30890 Barsinghausen
Telefon: 05105/5202444
Gastraum: 45 Plätze.

„Kleiner Saal“: Für Feiern mit maximal 40 Plätzen.
Biergarten im Sommer.

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag ab 17 Uhr,
Sonntag ab 12 Uhr (warme Küche von 12 bis 14 Uhr) und ab 17 Uhr

Weitere Infos im Internet auf
www.gasthaus-soehle.de

Treffen der Theaterfreunde

KIRCHDORF (red). Die Theaterfreunde Egestorf treffen sich am Montag, 4. Februar, um 16 Uhr im Konfirmandenraum der Christusgemeinde. Die Gruppe diskutiert über folgende Inszenierungen: „Der Prozess“ (Cumberlandsche Bühne), „Franz Kafka. Kein Schlaf nur Träume“ (Mittwoch:Theater), „Schöne Bescherung“ (Schauspielhaus) und „Hilfe, die Herdmanns kommen“ (Ballhof 1).

Der Planung gemeinsamer Besuche dient die Vorstellung der Dramen „Von den Beinen zu kurz“ (Cumberlandschen Bühne),“Minna von Barnhelm“ (Schauspielhaus) und „Delhi, ein Tanz“ (Cumberlandschen Galerie).

Die Gruppe ist offen für alle Theaterinteressierten.