



## Klein, aber umso feiner

Das Gasthaus Söhle bietet Catering für die kleine Feier



Tim Dhein (links) und sein Koch Oliver Kasten laden ins Gasthaus Söhle ein.  
Fotos: Rabenhorst (3)

die Traditionsgaststätte immer größerer Beliebtheit. Tim Dhein und Koch Oliver Kasten haben sich der frischen Küche verschrieben und dabei trotzdem die beliebte Hausmannskost nicht vergessen. „Auf der kleinen, aber feinen Speisekarte finden unsere Gäste immer noch die hausgemachte „Söhle-Sülze nach Großmutter Rezept“, erzählt Bilke Dhein. Bekannt ist die Küche auch wegen der wechselnden Tafelgerichte, die die Speisekarte saisonal ergänzen. Dhein und Kasten suchen immer wieder neue, kulinarische Herausforderungen. Auch Vegetarier und Veganer kommen voll auf ihre Kosten.

Montag Ruhetag

Ab dem Monat Mai ist montags Ruhetag. Das Gasthaus Söhle ist dienstags bis sonnabends ab 17 Uhr sowie sonntags ab 12 Uhr geöffnet. Im Gastraum stehen 45 Plätze zur Verfügung und im „kleinen Saal“ finden 40 Personen Platz. Ab Mitte Mai lädt auch der Biergarten wieder zum Verweilen ein. Telefonische Reservierungen werden unter (0 51 05) 52 02 44 4 entgegen genommen.

Nähere Information gibt es im Internet auf [www.gasthaus-soehle.de](http://www.gasthaus-soehle.de).

Bilke und Tim Dhein haben ihr Geschäftsangebot im Gasthaus Söhle in der Nienstedter Straße erweitert. Unter dem Motto „Neu bei uns – Catering für Ihre kleine Feier“ bietet das Ehepaar ab sofort raffinierte und frische Kleinigkeiten für die Feier zu Hause an. Es können Festlichkeiten bis zu 40 Personen beliefert werden. „Wir bringen das Essen nach Hause. Es kann aber auch abgeholt werden“, sagt Dhein. Die Kunden können unter anderem zwischen italienischen Vorspeisen, spanischen Tapas, Brotva-

rianten, unterschiedlichstem Fingerfood und kleinen Suppen im Weckglas sowie süßen Köstlichkeiten wählen. Es können aber auch kleine Buffets bestellt werden. „Wir richten uns ganz nach den Wünschen unserer Kunden“, betont der gelernte Koch.

Brunch am  
Ostersonntag

Am Ostersonntag bietet das Team vom Gasthaus Söhle ab 10.30 Uhr den Ostertischbrunch an. Bei diesem Frühstück stehen Eierspeisen in

vielfachen Variationen im Vordergrund. Alle Speisen werden an den Tisch gebracht. Zum Angebot gehören Kaffee satt und ein Begrüßungsgetränk. Neben verschiedenen süßen Leckereien werden auch warme, herzhaft Kleinigkeiten im Pfännchen serviert. Für den Ostertischbrunch am 20. April wird um telefonische Reservierung gebeten.

Das Gasthaus Söhle ist längst kein Geheimtipp mehr. Seit der Wiedereröffnung vor zwei Jahren unter der Regie von Tim Dhein erfreut sich



Petra Zarte (links) und Sigrid Lohse-Schmermund kümmern sich im Egestorfer Salon um den perfekten Sitz der Haare.

## „Mein Friseur“ Axel Lehmann

Ein Traditionsunternehmen liefert neue Trends

Hair Lehmann ist mit Axel Lehmann Friseur seit 1929 ein Begriff für exzellente Friseurdienstleistungen in der dritten Generation. Der Familienbetrieb feiert in diesem Jahr seinen 85. Geburtstag. Axel Lehmann legte 1971 seine Meisterprüfung ab und machte sich in den 1970er-Jahren einen Namen mit hochwertigen Friseurdienstleistungen. Der Name Lehmann ist inzwischen eine Marke, die durch den Sohn Kai – Friseurmeister und Master of Color – weitergeführt wird. Er ist Manager im Perfect Color World Salon in der Marktstraße 39 in Barsinghausen und wird die beiden traditionellen Salons seines Vaters übernehmen.

Besonderen Wert wird seit Jahrzehnten auf die Schulung der Mitarbeiter gelegt. Voraussetzung für hochwertige Friseurdienstleistungen seien überdurchschnittliche Motivation, Leidenschaft und Leistungsbereitschaft sowie Kreativität und Talent.

„Dass sich unsere Friseure wohlfühlen, lässt die lange Betriebszugehörigkeit erkennen“, fügt Axel Lehmann hinzu. Extras für die Friseure sind Einladungen zum Foto-Shooting,

zu Wella Events, Teilnahme an Workshops in Berlin und Hamburg spezielle Farbseminare, denn Haarfarbe ist Vertrauenssache. „Unsere Mitarbeiter nehmen mehrmals im Jahr an Look- und Learn-Seminaren zu den neuesten Trends teil“, betont Axel Lehmann, der über 100 Lehrlinge erfolgreich ausgebildet hat und dafür im Jahr 2013 vom niedersächsischen Landtag mit einer Urkunde geehrt worden ist.

Im Egestorfer Salon an der Brinkstraße kümmern sich neben Axel Lehmann Petra Zarte und Sigrid Lohse-Schmermund um das Wohl ihrer Kunden.

Das Friseurteam Lehmann ist immer um Neuheiten bemüht. So eröffnet seit kurzem unter dem Motto „Kreativ kann so einfach sein“ „Color.ID“ von Wella professionals eine ganz neue Möglichkeit, um verschiedene Farben aneinanderzusetzen und neu zu platzeieren. „Und das ohne Verlaufen und ohne Folien“, wirbt Salonleiterin Zarte für das neue Produkt.

Info: Vereinbarungen für einen Termin im Salon in Egestorf an der Brinkstraße 7 sind unter Telefon (0 51 05) 89 97 möglich.

## Frühlingserwachen in der Casa Flora

Marion Behre: Kreativität überwindet alle Hindernisse

Floristmeisterin Marion Behre ist mit Leib und Seele in ihrem Beruf tätig und das bekommen ihre Kunden zu spüren. Tag für Tag ist ihr Blumengeschäft nicht einfach nur ein Blumenladen. Bei „Casa Flora“ gibt es auch hübsche Dekoartikel, gut duftende Seifen, Rosenlikör sowie verschiedene Senf- und Marmeladensorten. Seit kurzem komplettiert eine neue Keramiklinie das umfangreiche Sortiment. „Die weiße Linie von „Valentino Keramik“ kommt vor allem bei der jüngeren Generation sehr gut an.

Marion Behre hat das Geschäft an der Wennigser Straße 73 vor elfenhalb Jahren übernommen. Das Blumenhaus Asche sei vor achtzig Jahren von ihren Eltern gegründet

worden. Vor ihrer Übernahme sei es jahrelang verpachtet gewesen.

Die Floristmeisterin ist immer auf der Suche nach Neuheiten. Getreu dem Motto „Kreativität überwindet alle Hindernisse“, gibt es in dem schmucken Laden außergewöhnliche Dinge zu kaufen. Der Geschäftsfrau gelingt es zusammen mit ihrer Mitarbeiterin Angela Jacke, immer wieder neue Trends in ihre Arbeit einzubauen.

Neue Ideen hat Behre für die kommenden Festtage. „Wegen der milden Temperaturen sind bis dahin Tulpen und andere Frühlingsblumen verblüht“, erzählt sie. Für den Ostertisch gäbe es dann mit kleinen Frischblumen gefüllte Gän-

seer und österliche Duftgirlanden, die sich aus Kräutern besonders gut binden ließen. „Wir bieten zudem die ganze Bandbreite an, von Braut- über Trauerfloristik bis hin zu Ge-

schenkartikeln und Verpackungen“, verrät Behre.

Informationen gibt es unter der Telefonnummer (0 51 05) 52 97 54.



Cora Fischer (rechts) gehört zu den Stammkundinnen von Marion Behre.

ANZEIGE

## Die guten Adressen in Egestorf

**Mein Friseur!**

**A X E L LEHMANN**  
BARSINGHAUSEN  
Brinkstraße 7  
☎ 05105 / 89 97

Alexandrina Quendler

Neu bei uns! Wir liefern Ihnen nun auch das Catering für Ihre kleine Feier!

**Söhle**  
Nienstedter Str. 6  
Barsinghausen Ort Egestorf  
Tel. 0 51 05 / 5 20 24 44  
[www.gasthaus-soehle.de](http://www.gasthaus-soehle.de)  
Öffnungszeiten:  
Mo.-Sa. ab 17 Uhr, So. ab 12 Uhr

**Casa Flora**  
Floristmeisterin Marion Behre

Barsinghausen / Egestorf  
Wennigser Straße 73 · Tel. (0 51 05) 52 97 54  
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> Uhr + 15<sup>00</sup> – 18<sup>00</sup> Uhr  
Sa. 8<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> Uhr · Mi. nachmittags geschlossen

**struß!**  
...und gut.

- Elektro
- Sanitär
- Heizung
- Solar

Wennigser Straße 13 30890 Barsinghausen  
Tel. 0 51 05 89 41 [www.strussundgut.de](http://www.strussundgut.de)