

MENSCHEN

Er ist in der virtuellen Welt zu Hause – jetzt steigt **Frank Sennholz** (46) mit seiner Firma Soul Pix auch groß ins Spiele-Geschäft ein. **➔ 24**



Leben

Neue Presse Seite 21 Mittwoch, 26. August 2015



BLITZQUIZ

Im Deister sind viele Tiere heimisch. Neben Füchsen, Rotwild und Marderarten auch die Kleine Hufeisennase. Das ist ...



- A. eine Schlange
 - B. ein Bussard
 - C. eine Fledermaus
- Lösung unten auf der Seite

MO Lifestyle & Laufsteg **DI** Workout & Wohlfühlen **MI** Essen & Erleben **DO** Tipps & Trends **FR** Freizeit & Vergnügen **SA** Kreativ & Köstlich

TEST DER WOCHE

Wer über den Deisterpass will, kommt an diesem Lokal vorbei: Auch im **Gasthaus Söhle** in **Barsinghausen** gehts bergauf, ein Traditionshaus, das mit **modernem Konzept** überrascht – und überzeugt.

Deister delikates: Leckerer vom Land

VON FABIAN MAST

★ **Ambiente:** Seit 1860 ist in dem Fachwerkhaus in Egestorf ein Restaurant, 2012 erlebt das Haus einen Neustart als Familienbetrieb. Innen gibts viel Holz, urige Balken trennen den Raum, die stilvolle und zurückhaltende Deko bündigt den rustikalen Charme – das würde so auch im „Landleben“-Magazin ein gutes Bild abgeben. Durch die Fenster dringt viel Tageslicht, aus den Lautsprechern erklingt entspannter Folk-Pop. Hier kann man sich wohlfühlen.

★ **Publikum:** An diesem Mittwochabend sind rund die Hälfte der Tische besetzt, auch im Biergarten sitzen Gäste. Das bürgerliche Publikum ist gemischt: Einige ältere Herren darunter, auch zwei Frauenrunden mittleren Alters.

★ **Service:** Die junge Bedienung ist freundlich und natürlich. Als sie uns die Speisekarten bringt, entschuldigt sie sich dafür, dass der Pulled Pork Burger sowie die Kichererbsen (Sugo für Spaghetti) nicht mehr vorrätig sind. Und sie hilft bei der Bestellung: Einen Salat zum Schnitzel solle meine Frau nicht als Vorspeise ordern (ist bereits einer dabei, es wird also eine Suppe), eine Rentnerin am Nachbarbartisch berät sie bei der Portionsgröße.

★ **Essen und Trinken:** Mit der Wiedereröffnung setzte das Gasthaus 2012 auf ein modernes Konzept – es gibt eine reduzierte Speisekarte, regionale, wechselnde Gerichte auch für Vegetarier, allerdings auch ein höheres Preisniveau. Den Groß aus der Küche gibts natürlich gratis: Antipasti im Glas, Pilze, Zucchini, Paprika, Karotte, mit viel Knoblauch gewürzt, dazu Baguette. Wenig später kommen die Vorspeisen: Die Fenchel-Orangen-Suppe (5,60 Euro) ist sehr lecker, die Orange verleiht der Suppe einen dezenten herben Geschmack, die Croutons sind mit Öl und Kräutern angebraten. Der kleine gemischte Salat



GASTGEBER: Inhaber Tim Dhein ist auch Küchenchef bei „Söhle“. Nicht nur die Speisen, auch das Ambiente ist einen Besuch wert. **Fotos: Heusel**



mit Himbeer-Vinaigrette (4,10 Euro) überrascht mit Apfelspalten und Blaubeeren zwischen Rucola und Feldsalat. Das Obst wird nicht jedermanns Sache sein, ist aber erfrischend und saisonal passend. Auch die Hauptspeisen kommen fix: Das Regensburger Schnitzel vom Filet des Strohschweins (15,20 Euro) ist dünn und wunderbar zart, die Panade schön knusprig. Die Bratkartoffeln dazu sind etwas weich, und die zahlreichen, sehr würzigen Speckwürfel drohen den Geschmack zu

dominieren, weshalb am Ende einige übrig bleiben. Dazu gibts einen kleinen Salat, ähnlich wie bei der Vorspeise ist wieder etwas Obst dabei, hier ein schönes Kontra zur deftigen Kost. Die Streifen vom Lachsfilet auf Spaghetti an Schmorgurken in Dijon-Senf-Sauce (16,70 Euro) ist eines von vier Tagesgerichten. Mit dem Fisch wurde nicht gespart, die Schmorgurken sind bissfest, der Senf-Geschmack gibt dem Gericht ein gewisses Extra. Beide Hauptgerichte sind recht üppig, die Frage nach einem Dessert müssen wir leider verneinen. **★ Fazit:** Fachwerkcharme trifft Großstadt-Menü: Ein leckeres Konzept für ein paar Euro mehr und frischer Wind für Egestorf. **Essen & Trinken:** ★★★★★ **Ambiente:** ★★★★★ **Service:** ★★★★★

INFO

- Für Kinder geeignet?
- Hunde willkommen?
- Raucherzimmer?
- Barrierefrei? Eingang über den Biergarten ebenerdig, keine Behindertentoiletten.
- Wie bezahlen? bar, EC

Gasthaus Söhle
Nienstedter Straße 6
30890 Barsinghausen
05105/52 02 444
www.gasthaus-soehle.de

Öffnungszeiten: Montags geschlossen, dienstags bis samstags ab 17 Uhr, Sonntag von 12 bis 15 Uhr (nicht am 30.8.) und ab 17 Uhr.

| Gasthaus Söhle | |
|--|----------------|
| Kienstedter Str. 6 30890 Barsinghausen Tel.: 05105 / 52 02 444 St.Nr.: 25708/0106 Rechnungs-Nr.: 19080 | |
| Tisch #6 | |
| 0,5 Ratske Tier | 19€ 3,80 € |
| 0,5 Herzen Alibab/Treil | 19€ 3,80 € |
| Fenchel-Orangen-Suppe | 19€ 5,60 € |
| Kleiner gemischter Salat | 19€ 4,10 € |
| Streifen vom Lachsfilet | 19€ 16,70 € |
| Regensburger Schnitzel | 19€ 15,20 € |
| Total | 45,10 € |
| Nettoumsatz | 41,20 € |
| Umsatz 19% inkl. | 41,20 € |
| MwSt 19% | 7,04 € |
| Bar | 49,10 € |
| Drucknummer: 19080 Datum und Zeit: 19.08.2015 18:57:29 18:57 19080 | |



HISTORISCH: Das Fachwerkhaus stammt aus dem 17. Jahrhundert, macht aber dennoch einen modernen Eindruck.

Heute ist ein schöner Tag, weil ...



... es noch einige Restplätze für den **Döhrener Sommer-Flohmarkt** gibt! Am Sonntag, 5. September, kann man am Freizeitheim Döhren (An der Wollbahn 1) von zehn bis 13 Uhr Kunst und Kitsch, Bücher und Bilder, Gummienten und Gartenmöbel verkaufen, die Tischgebühr für innen beträgt 7,50 Euro, für draußen zehn Euro. Kinder können auf Decken gratis verkaufen. Anmeldung unter 0511/16 84 91 12 oder per Email an fzh-doehren@hannover-stadt.de

... es im Zoo erstaunliche Fakten über Flora und Fauna am Horn von Afrika gibt. Um 18 Uhr beginnt in der Scheune auf Meyers Hof der Vortrag „**Artenschutz und Umweltbildung in Dschibuti**“ von Jens-Ove Heckel. Er ist Zoodirektor in Landau (Pfalz), der dortige Tierpark unterstützt Naturschutzprojekte – unter anderem in Dschibuti. Der Eintritt (Zugang über Zoo-Parkplatz) ist frei, um Spenden für den Artenschutz wird gebeten.



... wir uns für einen **spanischen Abend an der Ihme** anmelden können: Die Kochschule „Geschmacksverstärker“ (Diesterstraße 17 B) kredenzt am Freitag, 28. August, ab 18 Uhr leckere Tapas und ausgesuchte Weine (abgerechnet wird nach Verzehr). Live-Musik gibts von Ferdy Doernberg an der Gitarre und Mike Mandel. Kontakt: www.der-geschmacksverstaerker.de

BLITZQUIZ-AUFLÖSUNG
Die richtige Lösung lautet: C.

WIRTIN DER WOCHE

„Ein guter Döner geht an einem Sonntag immer“

Mona Schrader ist gelernte Sommeliere und führt mit Tony Hohfeld seit 15. August das Gourmet-Restaurant Jante am Braunschweiger Platz.

Warum sind Sie Wirtin geworden?

Für mich gab es nie etwas anderes, ich wollte schon immer in der Gastronomie arbeiten. Meine Großeltern und Eltern waren schon selbstständige Gastronomen, somit kenne und fühle ich das Leben der Gastronomie schon von klein auf. Die Leidenschaft und Liebe zum Beruf wurde mir einfach mit in die Wiege gelegt.

Wo haben Sie das letzte Mal richtig gut gegessen?
Natürlich bei Muttis! Es gab Kohlroulade mit Kartoffelbrei und Sauerkraut. Nirgends schmeckt es besser als zu Hause.

Ihre drei Lieblingsgastromien in Hannover und Region?
Oh, da gibt es mehrere! Das Gasthaus Müller in Göxe, ganz liebe Menschen und grandioses Essen. Beim 11A am Küchengarten und dem Boca in der List mag ich die vielen neuen, verrückten Ideen. Und zum türkischen Restaurant Baba husche

ich gerne mal über die Straße und erlebe dort einen klasse Service von super herzlichen Menschen und absolut leckere Gerichte. Ein guter Döner geht an einem Jogginghosen-Sonntag doch immer.

Was ist Ihr Lieblingsgericht aus Mamas Küche?
Da wir damals ein eigenes Spargelfeld besaßen, hat sich Mutti in der Saison jeden Tag etwas Neues einfallen lassen. Das eine Gericht liebe ich heute noch. Spargel mit Eierpannkuchen



WEINEXPERTIN: Mona Schrader empfängt und berät Gäste im Jante in der Südstadt. **Foto: Stielski**

und einer schönen hellen Sauce. Hmmm ... lecker.

Was würden Sie niemals essen?
Man soll niemals nie sagen, doch im Moment esse ich keine Innereien.

Welche drei Eigenschaften braucht ein guter Wirt?
Ein guter Wirt sollte stressresistent sein und schnelle Füße haben. Und er sollte ruhig ein bisschen extrovertiert sein, sich auf die unterschiedlichen Cha-

raktere seiner Gäste einstellen können. Ein schüchterner Wirt – das funktioniert nicht.

Gastronomie stresst – wie schaffen Sie Ausgleich?
Durch Schokolade! Ich bin ein Sportmuffel und fahre am Wochenende gern nach Hause zu meiner Familie und Freunden. Dort finde ich auf jeden Fall Ausgleich.

Wie beschreiben Sie den perfekten Gast?
Was ist schon perfekt? Ich freue

mich über jeden Gast, der zu uns kommt.

Was ist die Todsünde in der Gastronomie?
Das falsche Schuhwerk. Schmerzhaft, ich spreche aus Erfahrung.

Welche fünf Lebensmittel würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?
Ich hoffe doch sehr, dass ich auf eine einsame Weinbergsinsel kommen würde. Da bräuchte ich dann nicht mehr als Schokolade und ein paar gute Weingläser. *jub*

NP VISITENKARTE

Mona Schrader

*28. Februar 1990 in Wolfsburg. Ausbildung zur Hotelfachfrau im Stern-Restaurant La Fontaine. Anschließend arbeitete sie im **Drei-Sterne-Restaurant Aqua bei Sven Elverfeld**, dort lernte Schrader auch Sommelière (Weinkellnerin). Bis Anfang des Jahres arbeitete sie als **Restauranterin in der Olen Deele** (ein Michelin-Stern) in Burgwedel. Am 15. August eröffnete sie mit Tony Hohfeld das Feinschmeckerlokal **Jante** am Braunschweiger Platz (ehemals Le Monde und Saison), dort gibt es **moderne europäische Gerichte. Menüs kosten 49 Euro (drei Gänge) bis 89 Euro (sieben Gänge)**. Reservierungen unter 0511/54 55 56 06 oder online unter www.jante-restaurant.de



DAS SCHWEDISCHE SUV.

DER VOLVO XC60.

Wir bauen den Volvo XC60 nicht für Boulevards oder Promenaden. Wir bauen ihn für Menschen. Um Sie freier, unabhängiger und glücklicher zu machen. Erleben Sie den Volvo XC60 am besten gleich bei einer Probefahrt.

CITY-SAFETY-TECHNOLOGIE
MULTIFUNKTIONSLIEDERLENKRAD
GESCHWINDIGKEITSREGELANLAGE
KLIMAAUTOMATIK
17"-LEICHTMETALLFELGEN

JETZT FÜR 30.900,- EURO*

**SONDER-LEASINGKONDITIONEN
SONDER-FINANZIERUNGSKONDITIONEN**

Kraftstoffverbrauch 4,9 l/100 km (innerorts), 4,2 l/100 km (außerorts), 4,5 l/100 km (kombiniert), CO₂-Emissionen (kombiniert): 117 g/km (gemäß vorgeschriebenem Messverfahren).

*Barzahlungspreis für den Volvo XC60 D3, 110 kw (150 PS).



E.R.B. Auto Zentrum GmbH
Walter-Bruch-Straße 1
30179 Hannover

Tel.: 05 11/388 109-0
Fax: 05 11/388 109-19
www.erb-autozentrum.de