

... frisch auf den Tisch

Das „Hoberger Landhaus“ pflegt einen eigenen Küchenstil

VON PETER-MICHAEL SIGGE

■ Bielefeld. Die Speisekarte im „Hoberger Landhaus“ ist klein und sie ist konventionell. Das ist kein Nachteil, im Gegenteil. Je monströser die Karte, um so sicherer kann der Gast sein, dass die angebotenen Gerichte eben nicht frisch zubereitet werden.

Drei Fischgerichte, drei Gerichte mit Filets von Rind und Schwein, dazu Putensteak und Entenbrust, ein halbes Dutzend Vorspeisen, Salate und Süppchen – das wars schon. Wer da nichts für seinen Appetit findet, kann auf der zusätzlichen Tageskarte fündig werden: Spinatnudeln mit gebratenem Lachs, ein Schweineschnitzel mit Pilzen, ein Salatteller mit gebratenen Scheiben vom Rinderfilet und für jemand, der auf Fleisch verzichten möchte, vegetarische Gemüsespätzle in Tomatensauce – so das gestrige Angebot.

Nichts Modisches, kaum Anleihen bei der Mittelmeerküche, geschweige denn asiatische Aromen. Die Küche des „Hoberger Landhauses“ ist – wie gesagt – konventionell, aber sie ist mit einer gewissen Perfektion gemacht. Der Chef, Friederich-Wilhelm Thielsen, oder sein Küchenmeister kaufen morgens Fisch, Fleisch und Gemüse für den täglichen Bedarf ein. Was abends auf den Teller kommt, ist daher immer frisch. Der Zander etwa, den wir probiert haben, war nicht nur auf den Punkt gebraten, so frisch wie hier in Hoberge bekommt man Fisch nicht immer auf den Tisch.

Seit einem Jahr steht Frank Guionnet am Herd

Das Rinderfilet war von ausgesuchter Qualität: Saftig, aromatisch, trotzdem zart. Aber auch die Beilagen überzeugen. Zum Beispiel die Bratkartoffeln – knusprig, goldgelb, kräftig gewürzt, nicht verbraten, nicht in Fett ertränkt. Wenn wunderts, am Herd steht seit einem Jahr Frank Guionnet, seines Zeichens Küchenmeister mit viel Erfahrung in der Gastronomie-Szene. Bielefelder erinnern sich an Zeiten, in denen (nicht nur) seine Bratkartoffeln bei „Vahle“ für beglückte Esser sorgten. Und so fühlen sich jetzt die Stammgäste in Hoberge, perfekt bedient, wenn auch ohne Überraschungen.



Ein eingespieltes Team: Friederich-Wilhelm Thielsen und seine Frau Gertrud im Service, Küchenchef Frank Guionnet am Herd (von links).

FOTO: THORSTEN ULONSKA

schungen.

Und wenn wir gerade beim Blick zurück sind: Gertrud und Friederich-Wilhelm Thielsen führen das „Hoberger Landhaus“ seit mehr als 25 Jahren, genau seit 1976. Noch ein bisschen Historie: Ganz alte Bielefelder kennen das Landhaus noch unter dem Namen „Mutter Menke“ als beliebtes Ausflugslokal mit großem Biergarten.

Thielsen kommt demnächst mit einer neuen Speisekarte. Sie wird aber – da ist er konsequent – klein bleiben, nur mäßig renoviert. Die Tagesgerichte werden künftig auf einer Schiefertafel zu finden sein und vor allen mit der Saison gehen. Experimente, das wird die Hoberger beruhigen, wird es nur in Grenzen geben.

Vom Essen zum Trinken: Sympatisch nicht nur die Preise für Thielsens Weine, gefällig ist auch das Angebot. Alle Weine stehen in einem Regal in der Gaststube. Jeder kann zugreifen, das Etikett studieren. Da finden sich neben französischen, italienischen und chilenischen Rotweinen auch deutsche Spitzentropfen, etwa ein Spätburgunder von „Tesch“ aus der Pfalz. „Da musste ich anfangs mit En-

So schmeckts
Hoberger
Landhaus
in Bielefeld

★ ★ ★

nix wie hin ★ ★ ★ ★
loht sich ★ ★ ★
ordentlich ★ ★
na ja ★

gelszungen reden, um deutsche Rotweine zu verkaufen“, erläutert der langjährige Vorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbandes seine Vorlieben.

Auch bei den Weißweinen ist er wenig konventionell, hat er eine ganze Reihe junger Winzer im Programm. Wo findet man schon einen „unplugged Riesling“?

Weiß eingedeckte Tische, knarrende, schöne alte Dielen, anspruchsvolle Küche und moderne Weine – gegen diese Mischung ist nichts zu sagen.

Fazit: Gehobene Küche ohne

NW Gastro-Test

Hoberger Landhaus

Schäferdreesch 18 Tel.: 10 10 31
täglich ab 18 Uhr
Sonntag Ruhetag
www.hobergerlandhaus.de

Experimente. Freundlich Bedienung.

Preise: Espresso 2 Euro, Herforder (0,25) 2 Euro, Weizenbier (0,5) 3,20-Euro, Vorspeisen 4 bis 7 Euro, Hauptgerichte 11 bis 21 Euro, Dessert 4 bis 6 Euro.

Besonderheiten: Zwei schöne Terrassen, Gesellschaftsräume bis 100 Personen

Parken: Bequem vor dem Haus