

DEHOGA

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND

special



Kreisverband Nienburg/W.

Überregionale Positionierung der Nienburger Gastronomie als wichtiges Ziel



Kürzlich übernahm Petra Rasper, Inhaberin des Restaurants „Hasbergischer Hof“, die Vertretung des Ortsverbandes Nienburg der DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband).

DIE HARKE: Welche ersten Schritte planen Sie für die Ausübung ihres neuen Amtes?

Petra Rasper: Zunächst einmal möchte ich betonen, dass ich mich sehr über die Anfrage des Kreisverbandes der DEHOGA mit ihrem Vorsitzenden Friedrich-Wilhelm Gallmeyer gefreut habe und gern die Nienburger Gastronomen vertreten möchte. Mein Vorgänger Hans Reif hat sehr gute Arbeit geleistet und ich werde alles daran setzen, diese in bewährter Qualität fortzusetzen. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit werde ich mich im ersten Schritt den anderen stadtdansässigen Gastronomen vorstellen. Bei diesem ersten Treffen müssen wir gemeinsam unsere Wünsche und Ziele

für das Jahr 2008 erarbeiten. Wir werden nach und nach sicherlich einen Projektplan entwickeln, um so unsere Ziele in die Realität umsetzen zu können.

DIE HARKE: Welche Punkte müssen dabei in den Vordergrund gestellt werden?

Petra Rasper: Aus meiner Sicht ist das gemeinsame Ziel an einem Strang außerordentlich wichtig für das Gelingen der Projekte und die Umsetzung aller Interessen. Mit einer stärkeren Zusammenarbeit der Gastronomen am Ort können wir sehr viel mehr erreichen. Wir müssen so viele Kooperationen wie nur möglich in die Wege leiten. Dies gilt zum Beispiel für den Austausch über neue Gesetze und Vorschriften. Aber auch im Sektor Aus- und Weiterbildung können wir mit gemeinsamen Veranstaltungen sehr viel effizienter tätig sein. Hier besteht übrigens schon seit einiger Zeit eine positive Zusammenarbeit zwischen dem „Weserschlößchen“ und meinem Betrieb.

DIE HARKE: Welche Kooperationen halten Sie noch für denkbar?

Petra Rasper: Ich könnte mir gut vorstellen, dass der DEHOGA Ortsverband Nienburg eine gemeinsame Arbeitsbasis mit der Werbegemeinschaft „Nienburg Service“ für einzelne Projekte finden wird. Außerdem ist der rege Austausch mit den Verantwortlichen der Mittelweser-Touristik, der bereits gut funktioniert, nicht zu vernachlässigen. Grundsätzlich ist eines klar: Die Gastronomie der Stadt Nienburg kann sich nur überregional im großem Rahmen präsentieren, wenn alle Beteiligten vernünftig miteinander zusammenarbeiten.

DIE HARKE: Gibt es hierfür bereits Beispiele?

Petra Rasper: Seit geraumer Zeit laden „Weserschlößchen“ und „Hasbergischer Hof“ gemeinsam mit der Mittelweser-Touristik kleine Gruppen ab zehn Personen zu einer kulinarischen Stadtführung durch die historische Nienburger Altstadt ein. Hierbei werden die beiden ersten Speisefolgen

im „Weserschlößchen“ eingenommen und zwei weitere Menügänge bei uns. Dazwischen gibt es einen interessanten und kurzweiligen Stadtrundgang. Dieses Angebot wird sehr gut angenommen und sorgt bei den teilnehmenden Nienburgern sowie den Touristen für große Begeisterung.

DIE HARKE: Haben Sie in Ihrer neuen Funktion schon spezielle Wünsche an die Stadt?

Petra Rasper: Ein großes Anliegen ist mir persönlich eine Befestigung der Wallanlagen. Bei schlechtem Wetter haben Gäste und Touristen doch reichlich mit den Pfützen zu kämpfen und können nicht trockenen Fußes über die Anlage gehen. Ein weiteres Thema ist die Beleuchtung am Wall, die durchaus verbessert werden könnte. Auch das nächtliche Abschalten der Innenstadtlampen von 1 bis 4 Uhr ist nicht gerade günstig. Nach späteren Veranstaltungen tapen viele Gäste, aber auch Gastronomie-Angestellte, total im Dunkeln durch die Straßen und Gassen.

Interview: Kerstin Degener

Kurz gefasst DEHOGA – Was ist das?

DEHOGA ist die Abkürzung für Deutscher Hotel- und Gaststättenverband. Als bundesweiter Wirtschaftsverband unterteilt er sich in Landes-, Bezirks-, Kreis- und Ortsverbände. Allein zur DEHOGA Niedersachsen gehören ca. 9 000 Mitglieder. Die Aufgabe der DEHOGA ist es, die wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen des Gastgewerbes und seiner Mitglieder zu vertreten. Weiterhin gehören u. a. die Bereiche Aus- und Weiterbildung, Förderung des Nachwuchses und Marketing zu den Aktivitäten des Verbandes. Die Verantwortlichen und die Mitglieder der DEHOGA Niedersachsen haben sich zudem Engagement im Tourismus auf die Fahnen geschrieben, um so Niedersachsen als touristisch attraktives und gastliches Land herauszustellen.

Kleiner Getränketipp für die Festtage



Fachhändlern vorab reserviert. Der passende Wein ist schon längst ausgesucht und eingelagert. Nun fehlt eigentlich noch ein Aperitif, der die Gaumenfreuden einleitet.

Gerrit Wille, Restaurant- und Veranstaltungsleiter vom Nienburger „Hasbergischer Hof“, gibt hierzu einen entsprechenden Tipp: „Gerade mit Prosecco gibt es tolle Möglichkeiten, ohne großen Aufwand einen wohlschmeckenden Drink zu reichen. Geben Sie zu dem Prosecco einfach einen kleinen Schuss Erdbeermilch, den man übrigens problemlos fertig kaufen kann, in das Glas. Das sieht nicht nur nett aus, sondern schmeckt auch richtig gut.“

In vielen Haushalten dreht sich schon Wochen vorher alles um die perfekte Menüfolge für das festliche Weihnachtessen in den eigenen vier Wänden. Lange Listen für die notwendigen Zutaten werden erstellt, Fleisch oder Fisch bei den

Festliches Menü für Weihnachten



Gerade am 25. und 26. Dezember freuen sich viele Hausfrauen über einen Restaurantbesuch. Schließlich sind die ganzen Weihnachtsvorbereitungen schon anstrengend genug. Viele Restaurants bieten hierfür ganz besondere Menüfolgen an und verwöhnen ihre Gäste mit lukullischen Gaumenfreuden.

Küchenchef Mario Wevers vom Restaurant „Hasbergischer Hof“ hält für seine Gäste ein ganz besonderes weihnächtliches 4-Gänge-Menü bereit. Dort gibt es als Vorspeise Lachsravioli mit Gemüsestreifen und Riesengarnie in Saffransauce. Als nachfolgende Suppe stehen eine Wildkräftbrühe mit Waldpilz-Törtchen oder eine Hochzeitsuppe auf dem Programm. Bei dem Hauptgang haben die Gäste

die Wahl zwischen Medallions vom Schweinefilet im Speckmantel, mit Wachtelbrust, Kürbisgarnie und Maronen-Kartoffel-Talern oder einer gegarmten Gänsebrust an eigener Sauce mit Rotkohl, Bratäpfel und Kartoffel-Klößen. Dritte Alternative sind hier Medallions vom Hirschrücken im Speckmantel auf Preiselbeersauce mit Wirsinggarnie und Kartoffel-Törtchen. Als Dessert runden ein Parfait vom Bratapfel mit mariniertem Feige und Zimt-Honig-Mascarpone sowie Vanille-Eis mit Sahne und heißen Kirschen das Menü ab.

Auch die anderen Restaurants in der Region Nienburg erwarten ihre Gäste mit fantastischen Kreationen für das Weihnachts-Menu. Reservieren Sie einen Tisch in ihrem Lieblingslokal – so lange noch Plätze frei sind.

Der Krügerhof Verdener Landstr. 267, 31592 Nienburg Telefon: (0 50 21) 29 06	Gasthaus Conrades Loccumer Straße 19, 31633 Leese Telefon: (0 57 61) 20 46	Hotel zur Krone Verdener Landstr. 245, 31582 Nienburg Telefon: (0 50 21) 6 43 33	Duxener Hofcafé Straußenei Düdinghausen 11, 31595 Steyerberg Telefon: (0 57 64) 9 31 14	Hof Frian Höfen 13, 31600 Uchte Telefon: (0 57 63) 15 90	Landgasthof Wicke Gadesbüden 18, 31622 Heemsen Telefon: (0 50 24) 2 72
Landhaus Meinkingsburg Meinkingsburg 1, 31636 Linsburg Telefon: (0 50 27) 7 66	Gasthaus Deutsche Eiche Hauptstraße 36, 31547 Rehburg-Loccum Telefon: (0 50 37) 22 77	Kurhaus Bad Bienenhorst Bienenhorster Str. 33, 31609 Balje Telefon: (0 50 22) 9 44 90	Gasthaus zum Rohrbach Am Rohrbach 9, 31619 Binnin Telefon: (0 50 23) 7 11	Landhaus Hünecke Nordholz 2, 27333 Warpe Telefon: (0 50 22) 6 21	Hotel-Gasthof-Stieling Lange Straße 35, 31618 Liebenau Telefon: (0 50 23) 17 31
Neuloher Hof Bremer Straße 26, 31608 Markklohe Telefon: (0 50 22) 94 49 90	Hotel Gasthaus Dreyer Rehburger Straße 1, 31632 Husum Telefon: (0 50 27) 13 72	Landgasthaus Okeimann Hotel-Restaurant, 27333 Warpe 15 Telefon: (0 50 22) 5 12	Hotel und Gesellschaftshaus Parmann Bahnhofstraße 64, 27324 Eystrup Telefon: (0 425 4) 92 22 20	Gasthaus zur Post Jorkstraße 15, 27254 Staffhorst Telefon: (0 42 72) 3 53	Gasthaus „Zur Linda“ Celler Straße 96, 31582 Nienburg Telefon: (0 50 21) 60 07 47
Hotel Weserschlößchen Mühlensstraße 20, 31582 Nienburg Telefon: (0 50 21) 6 20 81	Gasthaus Frank Hoyaer Straße 70, 31608 Markklohe Telefon: (0 50 21) 91 11 17	Gaststätte am Hügelgrab Am Hügelgrab 13, 31582 Nienburg Telefon: (0 50 21) 1 54 63	Restaurant Pattikieker Brokeloher Str. 8 – 12, 31628 Landesbergen Telefon: (0 50 25) 94 36 60	Bierstube Loccum Leerer Straße 1, 31547 Rehburg-Loccum Telefon: (0 57 66) 14 75	Hasbergischer Hof Wallstraße 5, 31582 Nienburg Telefon: (0 50 21) 6 00 05 55
Hotel Asche-Leese Loccumer Straße 35, 31633 Leese Telefon: (0 57 61) 9 02 60	Gasthaus Hofmeister Mindener Straße 12, 31600 Uchte Telefon: (0 57 63) 7 23	Gasthaus Meyer Steyerberger Str. 7, 31592 Skolzenau Telefon: (0 57 65) 13 33	Gasthaus Oylar Berg Oylar Berg, 31608 Markklohe Telefon: (0 50 21) 31 66	Raths-Keller Rehburg Heilkestr. 1, 31547 Rehburg-Loccum Telefon: (0 50 37) 96 93 60	DEHOGA DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND