



Ralf
Thieme
serviert
Jakobs-
muscheln.

Surrey

HOTEL BENTHER BERG

Vogelsangstraße 18, 30952 Ronnenberg

Tel.: (051 08) 64 06 60

www.hotel-benther-berg.de

Geöffnet täglich von 12 bis 24 Uhr (außer Heiligabend),

Küche von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.

Preiskategorie: **gehoben**

Höhenflug am Höhenzug

VON STEFANIE GOLLASCH

Man muss nicht den kompletten Benthers Berg umrunden, bevor man im gleichnamigen Restaurant einkehrt. Man kann es aber – und sich bei diesem Spaziergang mit schönem Ausblick übers Calenberger Land tüchtig Appetit holen für die anschließende kulinarische Verwöhnrunde. Seit einigen Wochen führt im Hotel Benther Berg der Juniorchef die Geschichte von Herberge und Restaurant, und erste Akzente setzt er auch schon. Raffinierte und zeitgemäße Vorspeisen sowie fantasievolle Desserts tragen die Handschrift von Reinders Hinderk Aggen. Der 29-Jährige hat sich vor der Rückkehr in den elterlichen Betrieb in Sterneres-taurants Ideen und Schliff geholt und will nun in der Heimat neue Impulse setzen.

An einem stürmischen Dezemberfreitag kehren wir am Benthers Berg ein. Vorsichtshalber haben wir reserviert (wie immer unter unverfänglichem Namen, um nur ja nicht als Tester erkannt zu werden), staunen aber, dass der schöne, große Speiseraum gänzlich leer ist. Allerdings sind wir sehr früh dran, um 18 Uhr speist man auch in Benthe offenbar noch nicht. Unser Tisch steht direkt am Fenster, und dann lernen wir auch gleich die Attraktion des Hauses kennen: Es ist Fuh. Kellner seines

Zeichens, asiatischer Herkunft und eigentlich Fuh Kuo, aber niemand nennt ihn hier anders als Fuh. Mit charmanter Freundlichkeit geleitete er uns durch den Abend, plaudert amüsant aus dem Nähkästchen und gibt uns so das Gefühl, hochwillkommene Stammgäste zu sein.

Während wir die Karte und das Ambiente auf uns wirken lassen, trudeln einige weitere Gäste ein – am Abend zuvor sei es proppenvoll gewesen, hat Fuh zudem berichtet. Der gediegen eingerichtete Raum wirkt aber auch halb leer noch anheimelnd, lange Vorhänge, zurückhaltende Farben und eine geschmackvoll dezent

te Weihnachtsdekoration geben ein stimmiges Bild. Wir haben es also rundum gemütlich, und dann kommen auch schon ein Brotkörb-

chen, Butter und furchtbar köstliches Gänsegeschmalz auf den Tisch. Das lässt bei mir die Lust auf das Premiumgericht der Karte erwachen: Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen (30 Euro). Genau der soll es sein und vorweg die Gänsekraftbrühe (6,90 Euro). Meine Begleiterin testet dankenswerterweise eine der innovativeren Vorspeisen, Jakobsmuscheln mit Kürbis-Ingwer-Püree (13,90 Euro) und nimmt als Hauptgericht Medaillon und Leber vom Kalb (24,90 Euro).

Da wir beide Auto fahren müssen, verzichten wir auf größere Weinbestellungen

und bitten Fuh um zwei Gläser Rotwein. Da habe er etwas ganz Besonderes für uns, sagt er erfreut und kredenzt dann einen nicht näher bezeichneten Rioja (6,90 Euro für gut eingeschenkte 0,2 Liter), der jeden Jubel wert ist.

Nachdem wir Brot und Schmalz vernichtend geschlagen haben, wenden wir uns den Vorspeisen zu. Die Gänsekraftbrühe ist ein Gedicht: würzig, mit fein in Rauten geschnittenem Gemüse und gar nicht mal wenig Fleischeinlage. Auch die Jakobsmuscheln gefallen, das Gericht ist kunstvoll angerichtet, und Kürbis und Muschel ergeben einen schönen Aromamix. Dann nippen wir glücklich an unserem Wein und sinnieren gemeinsam mit Fuh, dass dem Raum eigentlich nur noch ein Kamin zum absoluten Glück fehlt. Bevor wir die passende Wand zum Einreißen aussuchen können, kommen gottlob die Hauptgerichte. Der Gänsebraten besteht aus einem Brust- und einem Keulenstück und wird portionsweise serviert. Auf einem Rechaud warten nicht nur weitere Fleischstücke, sondern auch reichlich fein gewürztes Rotkraut, zarter Rosenkohl, Soßennachschub und weitere Kartoffelklöße auf ihren Auftritt. Und den bekommen sie, denn alle Komponenten sind genau so, wie ich sie mir erhofft hatte: knusprig-saftig die Gans, fein die Knödel, deftig die Soße. Aber auch meine Mitesterin schwärmt: So gut, sagt sie, habe sie Kalbsleber wohl selten oder, ach was, noch nie gegessen.

Nach unserer Schmalzsünde vorweg haben wir nun schon Mühe, uns zu einem Dessert durchzuringen. Aber das weiße Mohnörtchen (8,10 Euro) mit fruchtigem Sorbet geht dann irgendwie doch noch, zumal wir es uns teilen. Und dann lasse ich mir von Fuh noch einen Grappa empfehlen, der ein weiteres Highlight setzt. Der Sassicaia kostet stolze 14 Euro pro Gläschen und ist jeden Cent wert – so einen edlen, zugleich samtigen und wuchtigen Schlussakkord hat dieses feine Mahl aber auch verdient.


Als wir schon im Flur in unsere Mäntel schlüpfen, gibt es noch eine kleine Überraschung: Plötzlich steht Fuh vor uns und drückt jeder ein sorgfältig verpacktes Töpfchen Schmalz in die Hand. Eine Geste, die uns das Herz wärmt – und uns gewappnet in die stürmische Nacht hinaus-treten lässt.



MEIN FAZIT

Weit oben –
nicht nur topografisch.

Preiskategorien:

- **günstig** – Hauptgerichte um 10 Euro
- **moderat** – um 15 Euro
- **gehoben** – um 20 Euro
- Alle Kostproben auf  unter haz.li/kostprobe

KOST PROBE