

Bewegung am Berg

Show am Gast und mehr: Der Junior übernimmt das Hotel Benther Berg – und will es verjüngen

VON SONJA FRÖHLICH

Als Kind habe er oft auf einem Tisch gegenüber des Herdes gesessen und sich vom Küchenchef Tricks zeigen lassen, sagt **Reinders Hinderk Aggen**. Gut 20 Jahre später übernimmt der Junior nun die Leitung des Hotels Benther Berg, zu dem auch ein feines Gourmetrestaurant gehört. Nach einem halben Jahrhundert will sich Vater **Hinderk Reinders Aggen** allmählich in den Ruhestand verabschieden. Der 29-jährige Sohn ist gelernter Koch und hat in Hamburger und Hamelner Sterneküchen – bei **Karlheinz Hauser** im Hamburger Seven Seas sowie bei **Achim Schwekendieks** im Hamelner Schlosshotel Münchhausen – mitgewirkt, bevor es ihn zum Kochen nach Mallorca zog. Zuletzt stellte er in Los Angeles einen Sushi-Meister-Kursus drauf. „Es war aber immer mein Wunsch, das Haus meines Vaters zu übernehmen“, sagt er.

Allerdings soll sich in dem 1894 als Herrenhaus erbauten und in den achtziger Jahren um einen Neubau erweiterten Komplex einiges ändern – zunächst in der Küche. „Ich habe nun zehn Jahre



Vater und Sohn: **Hinderk Reinders Aggen** (links) mit **Reinders Hinderk Aggen**. Surrey

Erfahrung gesammelt, die möchte ich jetzt nach und nach einbauen.“

Der Junior plant spezielle Themenwochen und Shows am Gast: „Es ist doch toll, wenn man zusehen kann, wie der Fisch oder die Ente am Tisch filetiert werden und das Dessert flambiert wird.“ Neben klassischen Gerichten will er künftig auch mal ungewöhnliche Krea-

tionen anbieten – etwa Rinderfilet mit Pilzeis. Um verstärkt auch jüngeres Publikum anzusprechen, soll es in dem weitläufigen Hotelpark Barbecues und Sommerfeste geben. Küchenpartys mit Musik, Schwarzlicht und Flying Buffet könnten Schwellenängste vor der gehobenen Küche abbauen. Für die ganz kleinen Gäste hat er bereits eine Speisekarte zum Ausmalen parat; bald hält das Hotel Benther Berg auch in sozialen Netzwerken wie Facebook Einzug. Zudem will der Nachfolger die Einrichtung von allzu nostalgisch anmutenden Accessoires befreien. Die Veränderungen wolle er behutsam angehen, um das Stammpublikum nicht zu verschrecken.

Schon mit 22 Jahren hatte Vater Hinderk Reinders Aggen das damalige Gasthaus Benther Berg von seinen Eltern übernommen und es mit seiner Frau **Johanna** zu dem Drei-Sterne-Haus mit 70 Zimmern und 40 Mitarbeitern hochgezogen. Viele der langjährigen Mitarbeiter kennen den Junior noch als Kind, das am Abend gern auf dem Tisch in der Küche saß – und dort irgendwann einschlieft.