

## „Qualität ist ein hoher Maßstab“

### Café am Sonnengarten: Marlen Freitag ist ins kalte Wasser gesprungen

**Obernkirchen.** Es war eine Grundsatzentscheidung, die Marlen Freitag vor Monaten zu fällen hatte: In den Ruhestand gehen oder doch noch einmal eine neue Herausforderung suchen? Angst davor hatte die Osnabrückerin nicht, schließlich hat sie ihr Metier von der Pike auf gelernt und als Restaurantfachfrau zuletzt in der ostwestfälischen Stadt mit dem Restaurant „Wein-Krüger“ ein durchaus ambitioniertes Haus geführt.

Marlen Freitag hat sich dann für den Unruhestand entschieden – und im November das Café am Sonnengarten übernommen. „Ich bin hier ins kalte Wasser gesprungen“, erzählt sie. Und hat viel Arbeit vorgefunden, denn so richtig profimäßig wurde das im Oktober 2005 eröffnete Café nicht geführt: „Man hat sich so ein bisschen durchgewurstelt“, erklärt die neue Chefin, die als erstes eine gute Karte zusammenstellte: mit Abendangebot, mit gutem Wein und Käse – hochwertiges Essen zum günstigen Preis.

Und sie hat Profis engagiert: Heute stehen ein gelernter Koch und eine gelernte Köchin hinter den Töpfen, eine ausgebildete Konditorin backt die Kuchen. „Alles selbst hergestellt, alles aus der Region“, so umschreibt Marlen Freitag ihr Erfolgsrezept. Denn das wurde es: Das Café brummt, und platzt an manchen Tagen aus allen Nähten. Auch wenn der Zuspruch nicht über Nacht erfolgte, lange warten brauchte sie nicht, auch wenn es manche „Nullrunde“ dabei gegeben hätte, erzählt sie: Abende, an denen sie gerade mit Plusminusnull das Café verlassen konnte. Einen Neun-Stunden-Tag hat sie nicht, eine Fünf-Tage-Woche schon gar nicht. Und einfach war es auch nicht, denn nicht immer entsprach des Können ihrer Teammitglieder ihren Vorstellungen. Die Fluktuation unter den Angestellten war hoch, gesteht sie freimütig ein, „aber Qualität ist ein hoher Maßstab“.

Wohl wahr. Vielleicht lag es daran, dass die 60 Plätze beim morgigen Busch-Abend recht schnell ausverkauft waren. Vielleicht liegt es aber auch an den Zutaten und Angeboten:

Buchweizenpfannkuchen mit Heidelbeeren, Parfait von frischen Spargel, Witwe Boltes Hähnchenschenkel, Mousse von geräucherten Forellen oder Terrine von Boddermelk – alles Gerichte, die der Wiedensahler Dichter und Maler selbst gern aufgetischt bekam. Marlen Freitag und ihr Team haben sich an alte Rezepte gehalten, auch wenn das nicht immer einfach war: „Busch selbst war ein Genießer“, erzählt Frau Freitag. Soll heißen: Nicht jede Zutat war einfach zu erhalten.

Katharina von Barga an der Gitarre und Rezitator Frank Suchland werden morgen Abend zwischen den Gängen vortragen. Kultur und kulinarische Genüsse – dieses Rezept soll wiederholt werden, erklärt die Caféchefin. Ein Gospelchor soll noch in diesem Jahr auftreten, eine musikalische Lesung mit einem Kunsthistoriker aus ihrer alten Heimat ist geplant, für den Herbst schwebt ihr ein Konzert mit schottischer Musik vor. „Dafür muss es aber dunkler sein“, erklärt sie und vermittelt dabei den Eindruck, als habe sie sich vor Monaten bei einer Grundsatzfrage richtig entschieden. rnk