

Golfclub Schaumburg kulinarisch wieder top

Zahlreiche Gratulanten waren erschienen zur Eröffnung der Gastronomie im Golfclub Schaumburg, zu der Ewald Brose am Sonnabend zusammen mit seiner Lebensgefährtin Beate Hübner eingeladen hatte – und sie haben es nicht bereut.

Obernkirchen. Den Gästen wurden ein leckeres Büfett mit Fingerfood und viel Fisch geboten, das sicher vielen Appetit gemacht hat auf die Speisen der neuen Gastronomen. Der Sekt zum Einstand fehlte selbstverständlich auch nicht. Ewald Brose stammt aus Süddeutschland und hat dort auch sein Handwerk als Koch gelernt. Doch auch im Schaumburger Land ist er längst eine bekannte Größe. Einige Jahre lang leitete er den „Lindenhof“ in Möllenbeck bevor er nach Todenmann zur Familie Droste in das Gasthaus „Zur Linde“ wechselte. Seine letzte Station vor der Übernahme der Klub-Gastronomie in Obernkirchen war das Rigoal in Rinteln. Beate Hübner ist seit Jahren im Service tätig und möchte, dass die Gäste sich bei ihr wohlfühlen. In der Küche setzt Ewald Brose auf die gesamte Palette, die die deutsche Küche bietet, von Bratkartoffeln bis Rumpsteak – mit wechselnden wöchentlichen Angeboten und Spezialitäten-Wochen. So ist ab dem 1. Mai ein Spargelbüfett geplant und im Juni werden die Glücksstädter Matjeswochen stattfinden. Nachmittags werden selbstverständlich Kaffee und Kuchen angeboten. Für den Ostersonntag kann man sich zudem schon einmal einen Brunchtermin vormerken. Keineswegs ist es nötig, Mitglied im Golfclub zu sein, um in den Genuss der Köstlichkeiten aus der Brose'schen Küche zu kommen. Als öffentliche Gastronomie stehen die Türen des gemütlichen Klubhauses im Landhaus-Stil allen offen – nur an Turniertagen haben Klubmitglieder Vorrang. Auch private Feiern sind nach Absprache möglich. Golf Restaurant Obernkirchen, Röserheide 2, geöffnet von Dienstag bis Sonntag ab 11.00. r