Gasthaus Luisenhof oft ausgebucht

Trotz Preiserhöhungen gibt es in dem Restaurant in Nordwestmecklenburg kaum Leerlauf. Alles wird noch von Hand zubereitet.

Das Gasthaus Luisenhof in Tramm. FOTO: DIRK HOFFMANN

Sandra Timmermann (l.) mit Schnitzel und Rippenbraten sowie Köchin Petra Möller mit Sauerfleisch auf den Tellern. Hausmannskost wird groß geschrieben. FOTO: DIRK HOFFMANN

VON DIRK HOFFMANN

TRAMM. Mittags um kurz nach 12 Uhr im Gasthaus Luisenhof in Tramm nahe Mallentin. Die ersten Gäste verlassen nach ihrem Essen bereits das Restaurant, andere haben erst Platz genommen. Der Luisenhof ist gut besucht und das an einem Dienstag.

Ja, statt Langeweile geht es auch mitten in der Woche hier in der Küche hoch her. Ein Essen nach dem anderen wird fertig und den Gästen an den Tischen serviert. Von Rippenbraten über Schweinebraten, Schnitzel und Eisbein ist alles dabei. Echte Mecklenburger Hausmannskost eben.

Dazu noch mit viel Liebe und Mühe zubereitet. Da werden zum Beispiel die Kartoffeln noch selbst gepellt, geschnippelt und gebraten oder der Rohkost aus dem Kohlkopf geschnitten.

Obwohl die Küche mit diesen und weiteren leckeren Mahlzeiten erst ab 11 Uhr öffnet, beginnt die Arbeit in der Küche schon um 7 Uhr. Der Aufwand lohnt sich. Denn die Gäste wissen es längst zu schätzen, dass sie das Schnitzel, das Eisbein oder den Grünkohl in der Saison mit so viel Liebe zubereitet bekommen.

Der Spruch „Das Auge isst mit“, trifft hier voll und ganz zu. Denn schon der Anblick ist verführerisch. Im Netz sprechen die Gäste von einem Super-Essen, liebevoller und freundlicher Bedienung. Hier könne man noch zu vernünftigen Preisen sehr gut essen gehen. Das schlägt sich auch in den Google-Bewertungen nieder. Der Luisenhof bekommt hier 4,5 von 5 möglichen Sternen.

„Auch wir mussten aufgrund der allgemeinen Preiserhöhung im Juni die Preise anheben. Aber wir befinden uns, so denke ich, immer noch im unteren Preissegment“, sagt Sandra Timmermann, Tochter von Chef Werner Junge, die sich neben anderen Aufgaben auch um die Buchführung kümmert. Der Rippenbraten mit Rotkohl, Bratkartoffeln und Rohkostsalat kostet hier aktuell 15,90 Euro und das Eisbein gibt es für 16,40 Euro.

Teuerstes Gericht ist das Schnitzel mit Rahmpilzen und Kroketten. Es kostet 16,90 Euro. Außerdem werden regelmäßig Tagesgerichte, wie beispielsweise Kochklops, angeboten. Das sind Essen, die nicht auf der Karte stehen. Billiger sind sie deshalb aber nicht, denn noch weiter runtergehen im Preis könne der Luisenhof nicht.

> **Auch wir mussten aufgrund der allgemeinen Preiserhöhung im Juni die Preise anheben. Aber wir befinden uns, so denke ich, immer noch im unteren Preissegment.**
>
> **Sandra Timmermann,** Tochter von Chef Werner Junge

Wer das Gasthaus Luisenhof besucht, soll die Hausmannskost genießen und sich die Zeit zum Essen und Trinken nehmen, die er braucht, wie Werner Junge sagt. Ein Zeitlimit, wie das in manchen Lokalen bereits geschieht, würde er seinen Gästen nie setzen. Das wäre bei allen mit zusätzlichem Stress verbunden.

Kommt zum Beispiel nur ein Gast einer Gesellschaft später, hätte er weniger Zeit zum Essen. Und in der Küche müsste dann auch improvisiert werden. Diesen Druck braucht also niemand, wie Werner Junge meint.

Ratsam ist es dagegen, bei mehr als zwei Personen einen Tisch zu bestellen. Denn vor allem am Wochenende ist der Luisenhof so gut besucht, dass es kaum noch freie Plätze gibt.

Neben den Stammgästen im Restaurant gibt es auch einige, die sich das Essen nach wie vor mit nach Hause nehmen. Manche davon aus Gewohnheit und der Corona-Zeit. Da gab es ja nur diese Möglichkeit, Schnitzel, Rippenbraten oder andere Köstlichkeiten aus dem Luisenhof zu bekommen.

Sechs feste Mitarbeiter hat Werner Junge aktuell in seinem Team. Dazu kommen vier Aushilfskräfte, auf die er im Bedarf zurückgreifen kann. Gesucht wird eine Servicekraft. Wer Interesse hat, kann sich im Luisenhof unter 038824/258 melden.

Geöffnet hat das Restaurant Dienstag bis Sonntag von 11 bis 14 Uhr und 17 bis 20 Uhr. Das sind auch die Zeiten, in denen es eine warme Küche gibt. Am Montag bleibt der Luisenhof geschlossen. Dann ist Ruhetag.

100 Gäste feiern Eröffnung neuer Kunstgalerie

Birgit Petersen belebt mit neuem Angebot das Ortszentrum von Garvensdorf bei Neubukow

GARVENSDORF. „Für mich hat sich heute ein großer Traum erfüllt“, sagt Birgit Petersen bei der Eröffnung ihrer Carinerland Art Gallery am 3. Mai in Garvensdorf bei Neubukow.

Vor gut einem halben Jahr hatte ihr Mann Detlef Gödecke die alte Schmiede und Traktorenwerkstatt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gutshaus erworben und für seine Frau aufwendig umgebaut. Die aus der Steiermark in Österreich stammende 58-Jährige, die viele Jahre am Starnberger See und in Berlin gelebt hat, wohnt seit zwei Jahren mit ihrem Mann im Ort. In den zwei Ausstellungsräumen der Carinerland Art Gallery haben 30 großformatige Ölgemälde ihren Platz gefunden. Die Titel sind so poetisch und farbenprächtig wie die Malereien: Mohnstrand, Grazien der Nacht, Tonkönigin, Paradies, Goldrost, Weiherblühn.

Die rund 100 Gäste, darunter Freunde, Künstler und zahlreiche Ortsansässige, sind beeindruckt. Sogar Vergleiche mit dem berühmten Maler Gustav Klimt und seinen goldfarbenen Frauen kommen auf. „Die Gemälde entfachen erst hier ihre Wirkung, die Galerie ist sehr schön geworden“, schwärmt Dürten Klitsch, Goldschmiedemeisterin und gute Freundin aus Rostock. Mit herzlichen Umarmungen begrüßen Birgit Petersen und Detlef Gödecke auch ihren Nachbarn Klaus Ohde (78) vom nahen Gutshaus. „Er ist immer zur Stelle, wenn man Rat braucht.“

Sieglinde Pohle ist mit ihrem Mann Gerd den Weg aus dem Nachbarort Ravensberg zu Fuß gekommen – und schwärmt: „Hier lässt sich für jeden Geschmack ein Gemälde finden. Mir gefallen besonders die Blumenmalereien. Es ist gut, wenn hier in der Region Neues entsteht.“ Beide wollen mit den Enkeln in den Sommerferien auf jeden Fall einen Malerei-Workshop besuchen.

Mit seiner Familie schaut auch Bürgermeister Alexander von Storch vorbei. „Ich bin froh über die neuen Kulturangebote und die Belebung des Ortszentrums. Vielleicht finden künftig noch mehr Gäste den Weg zu uns.“

Zahlreiche Gäste kamen zur Eröffnung der Galerie und freuten sich mit Birgit Petersen (Mitte). FOTO: ANETTE PRÖBER

Birgit Petersen freut sich auf die „Heart Workshops“ mit den Frauen aus der Nachbarschaft (5. und 26. Juli sowie 16. August jeweils ab 17 Uhr). Beim „Pinselplausch“ sei der Kreativität keine Grenze gesetzt. Aber auch anderen Künstlern möchte sie gern Räume bieten. Mit Keramikern, Schmuck- und Holzgestaltern ist sie bereits im Gespräch.

Die Galerie ist donnerstags bis sonntags von 15 bis 18 Uhr und nach telefonischer Abstimmung geöffnet.

ANZEIGE

OZ abo

Möchten Sie Gutes tun?

Machen Sie anderen eine Freude! Sollten Sie einen längeren Urlaub planen, spenden Sie doch Ihre OSTSEE-ZEITUNG in Ihrer Abwesenheit an eine soziale Einrichtung.

Einfach anrufen:
0381 38303015*

*Es gilt der nationale Tarif entsprechend Ihres Festnetz- oder Mobilfunkanbieters

www.ostsee-zeitung.de

OSTSEE-ZEITUNG
Weil wir hier zu Hause sind

MARKTPLATZ

GARTEN

Suche einen Rasentraktor oder Aufsitzer auch defekt an privat. ☎ 0171 - 6129672

KUNST- /SAMMLERM.

Suche Hirschgeweih, Damm, Abwurfstangen sowie Reh. ☎ 0163/8118894 (nur Anrufe)

BAUEN/WOHNEN/BAUM.

Solartherm. Anlage /Vakuumröhrenkollektoren zu verk. 12 m², 2980 €, Förderung 2000 €. ☎ 038321 60227

TIERMARKT

DSH - Welpen, schw./br., weibl., m. Pap. u. Rüde, 2 J., ☎ 0172/2419574

Kaninchen Widder, geb. 12.02.25, zu verk., Preis VHB. ☎ 038231/82059

VERSCHIEDENES

Suche DDR-Bauwagen - Leutewagen ☎ (0 173) 6 083 788

Suche DDR-Kartoffelkisten 2x1m ☎ (0 173) 6 083 788

Verkaufe Kaminholz (Buche) ☎ (0 173) 6 083 788

FÜR SIE DIENSTBEREIT

BESTATTUNGEN

Edgar Berg + Söhne (Tag und Nacht) 03 88 25/2 22 68
Abendfrieden Bestattungen GmbH 24 h, jeden Tag für Sie da! 0 38 41/76 32 43
Trauerhilfe Dietrich (Tag und Nacht) 0 38 41/28 35 71
Bestattungsinstitut R. Lange 0 38 41/25 26 10

GLASEREIEN / NOTDIENST

Glaserei Wilhelm Beutel Nachfolger GmbH, Wismar 01 72/7 12 45 81

HAUSGERÄTE-SERVICE

Gefrier-Kühlg. Gauer, Hausgeräteservice.....0 38 41/21 20 22

Sauberes Wasser.
Überlebenswichtig, aber nicht selbstverständlich.

Deutsches Rotes Kreuz e.V.
IBAN: DE63 3702 0500 0005 0233 07
BIC: BFSWDE33XXX

Ihre Spende hilft!
www.drk.de

Deutsches Rotes Kreuz