

Mit feinem Fisch Gäste angeln

Gastronomie Hajo Böß hofft auf besseren Restaurant-Besuch im Oldenburger Hof

Von unserem Redakteur
Klaus-Peter Müller

■ **Birkenfeld.** Gewerkelt wird noch immer im Hintergrund, Hotel und seit Dezember auch das Restaurant in Birkenfelds erstem Haus am Platz, dem Oldenburger Hof in Achtstraße, haben geöffnet. Aber während der Hotelbetrieb von Anfang an gut lief, die Zimmerbelegung dank Gästen aus der Stefan-Morsch-Stiftung heute durchweg zufriedenstellend ist, könnte der Besuch im Restaurant besser sein, meint Hajo Böß, der neue Herr im Haus. Mit zwei Tagen Erlebnisgastronomie rund um den Fisch und „allem, was Petrijünger aus dem Wasser ziehen“ auf dem Tisch, versucht er an diesem Wochenende, neue Kundschaft zu „angeln“.

Als „Front cooking“ am Tisch flambierte Garnelen mit feinen Nudeln aus dem Riesen-Parmesanrad, Saltimbocca vom Zander, Lachsterrine und Teppichmuschel-Spargelsalat als „Fingerfood“, gefolgt von Räucherfischvariationen sowie Doradenfilet, Seeteufel und Gambas oder pochiertem Wolfsbarsch als Hauptgang, dazu kredenzt Weinspezialist Dietmar Schuch die korrespondierenden Tröpfchen. Der „Fischmarkt“ ist nur eines der kulinarischen Themen, mit denen der Oldenburger Hof in den nächsten Wochen und Monaten wieder auf sich aufmerksam machen will. Asiatische Küche und Hunsrücker Heimatwochen mit „Murde un Kleeß“, Schichtkabbes und anderen Gerichten, die wegen des großen Aufwands kaum noch zu Hause gekocht werden, plant der Küchenchef. Deftige wie exquisite Pfannengerichte mittwochs am „Pännjesdaach“ werden von den Gästen mittlerweile gut angenommen.

Das Reklameschild, das die elf Zimmer des Hotels insbesondere Radwanderern und durchreisenden Motorradfreunden ans Herz



Zum „Fischmarkt“ im Oldenburger Hof lädt Hajo Böß an diesem Wochenende ein. Auf den Tisch kommt alles, was Petrifischer aus dem Wasser ziehen, verspricht er. Das kulinarische Angebot reicht von der am Tisch flambierten Garnele bis hin zum pochierten Wolfsbarsch.

Foto: Reiner Drumm

legt, ist zwar noch von seinem Vorgänger, dennoch kann sich Hajo Böß das Zweirad-Klientel gut im Haus vorstellen. Die Liebhaber schwerer Maschinen sind längst keine Rocker mehr, sondern meist gut situierte Bürger, die für ihren Freizeitspaß einiges ausgeben.

Zimmer um Zimmer wird derzeit der Hotelbereich modernisiert, vielleicht sogar um eine noble Suite erweitert. Die Kegelbahn soll zur gemütlichen Weinstube und als Nebenraum für kleine Besuchergruppen umgebaut werden. Und nicht zuletzt will sich Hajo Böß im

neuen Haus in der überbetrieblichen Ausbildung engagieren. Das Flambieren sollen junge Köche aus der Region bei ihm lernen. Beste Voraussetzungen dazu hat er: In seinem Heimatdorf Schwollen ist er aktives Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr.