

Roseneis mundet Oeynhausenern

Die Eisorten Vanille, Schokolade und Erdbeere sind out – zumindest, wenn es nach Aenne Göltzer geht. Bei den Gästen des Restaurants Trollinger Hof, das die Bad Oeynhausenerin gemeinsam mit ihrem Ehemann Günter betreibt, ist in dieser Saison besonders Roseneis beliebt. Außer Blütenextrakten und einer gehaltvollen Grundmasse aus Eigelb, Zucker und Sahne, enthält das Dessert reichlich Himbeermark. »Das sorgt für den besonders feinen Geschmack«, ergänzt Günter Göltzer. Doch nicht nur »Blumiges« beispielsweise aus Lavendel, Ringelblume und Geranie hat der Küchenchef auf seiner Eiskarte. Getreu der Devise »Es muss nicht immer süß sein« serviert er mit Knoblauch- oder Basilikum eis ungewöhnliche Kräuter- und Gemüsekreationen. Günter Göltzer: »Das ist aber zumeist dann nicht nach jedermanns Geschmack.«

Lokalteil

Foto: Malte Samtenschnieder

