

Pressebericht der Neuen Westfälischen vom 20.07.05

Hühnerbrust im Blätter-Beet

Rosenwochen im "Trollinger Hof" bei den Göltzers an der Detmolder Straße

Bad Oeynhausen. Wenn Schneewittchen oder Roman Herzog auf den Tisch kommen, dann nicht in Fleisch und Blut. Sondern an Fisch und Fleisch. Die beiden Rosensorten gedeihen in Göltzers Garten. Die Göltzers sind Hotel-Betreiber vom "Trollinger Hof" an der Detmolder Straße und haben in ihrem Restaurant die Rosenwochen ausgerufen. Eine verführerische Variante.

Wenn der gelernte Koch Günter Göltzer in seinen Garten geht, dann blickt er mit Wohlwollen über 50 verschiedene Rosenstöcke. "Alles Natur", steht ihm Gattin Aenne bei. Kein Tropfen Schädlingsvernichtungsmittel habe je diese wunderschönen Pflanzen berührt. "Sonst könnten wir die nicht nehmen", sagt die ausgebildete Hotelfachfrau. Wie zur Bestätigung zupft Günter Göltzer eine kleinblütige Rose mit der Rechten vom Stiel, um sich mit der andern Hand ein paar Blüten wie selbstverständlich in den Mund zu schieben. So, als wenn sich andere eine Weintraube oder ein Stück Schokolade schmecken ließen.

Rosen sind recht unscheinbar im Geschmack

Dabei ist die Rose, egal welcher Sorte, recht unscheinbar im Geschmack. Rosen riechen. Oder sind ein echter Genuss in verarbeiteter Form. Diesen Gaumen-Genuss haben die Göltzers eher durch Zufall entdeckt. "Wir wollten ein wenig experimentieren und versuchten es zunächst mit Brennessel-Suppe oder Gänseblümchen", erinnert sich Günter Göltzer. Irgendwann seien er und seine Frau auf die Rose als Nahrungsmittel gekommen. "Dass ist der Wahnsinn, was man da alles machen kann", freut sich der 52-Jährige der "richtig Spaß" an der kulinarischen Kür hat. Und die begeisterte Ehefrau pflichtet ihm bei: "Das ist mein Ding."

Rosenwasser heißt dieses Ding und ist eine aus gekochten Blüten gewonnene Essenz, die Grundlage für Suppen, Saucen und Likör ist. Fein gehackte Rosenblätter runden das Mahl ab, betten den Lachs oder ummanteln das Schweinemedailon. Das kreative Paar verspricht: "Wir haben ganz viele verschiedenen Farben."

Und ganz viele Ideen. Was das Rosenmenü im "Trollinger Hof" bewiest. Dem Rosencocktail zur Begrüßung (Wein, Sekt, Rosenessenz und ein im Eiswürfel festgefrorenes rotes Rosenblatt), folgt ein Lachs-Rosenblüten-Mousse auf Ananassalbei mit Walderdbeeren.

Derlei Phantasie auf dem Teller verlangt mutige Gäste. Wie Alexandra und Matthias Tiedemann, die sich auf den außergewöhnlich guten Ruf des Hauses verlassen und, wie sie sagen "nicht enttäuscht wurden". Während die 33-jährige Bad Oeynhausenerin beim nächsten Gang, der Rosenblütensuppe mit Zitronengras und Würfeln von der Hühnerbrust "einen Hauch von Rose" herauschmeckt, meint der ein Jahr ältere Lebensgefährte zu den Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in einer Rosenblütensauce eine "interessante neue Erfahrung" gemacht zu haben.

Hausgemachtes Himbeer-Rosenblüteneis und ein lange Zeit auf der Zunge liegender Rosenlikör runden das Menü ab. "Wir testen uns an vieles heran", gestehen Alexandra und Matthias Tiedemann, die mit der verführerischen Rosen-Variante "eine völlig neue Geschmacksrichtung" entdeckt haben.

