

DAHLBRUCHER HOF

# Abschalten mit *leckerem* Essen

Egal ob Chinesisch, Indisch, Brasilianisch oder Koreanisch – im Hotel Restaurant Dahlbrucher Hof geht es multikulturell zu. So ziemlich alle Nationen haben hier schon einmal die Gastfreundschaft von Arnold und Silvia Böhmer genossen. Das liegt zum einen daran, dass das alteingesessene Hotel direkt gegenüber der Firma SMS in Dahlbruch liegt und dort viele Geschäftspartner der Firma übernachten. Zum anderen aber auch an der Tatsache, dass sich hier wohl jeder Gast rundum wohlfühlt.



Egal ob Chinesisch, Indisch, Brasilianisch oder Koreanisch – im Hotel Restaurant Dahbrucher Hof geht es multikulturell zu. So ziemlich alle Nationen haben hier schon einmal die Gastfreundschaft von Arnold und Silvia Böhmer genossen.



Beim Betreten des Restaurants fällt der Blick als erstes auf die vielen Geldscheine, die Gäste aus allen Teilen der Erde hinterlassen haben. Arnold Böhmer hat sie alle an die Wand, direkt hinter der Theke, gehangen. „Die Gäste freuen sich, wenn sie etwas aus ihrer Heimat bei uns lassen dürfen. Noch größer ist die Freude, wenn der Geldschein bei einer Wiederkehr immer noch an Ort und Stelle hängt“, erklärt der Gastronom. Dass er sich voll und ganz auf die Vorlieben seiner Gäste eingestellt hat, beweist nicht zuletzt die Gästeküche, die er extra für Besucher aus Fernost eingerichtet hat. „Besonders bei längeren Aufenthalten wollen Chinesen oder Koreaner sich ihre Speisen selber zubereiten. Dafür haben wir eine große Gästeküche eingerichtet, in der sich außerdem noch eine Waschmaschine und ein Trockner befindet“, erklärt Arnold Böhmer. Und damit kein Heimweh aufkommt, können die Gäste außerdem auf ihren Zimmern in 22 Länder der Welt kostenlos aufs Festnetz telefonieren. Arnold Böhmer: „Hierfür haben wir eine Flatrate eingerichtet. Viele Gäste sind für dieses Angebot unglaublich dankbar.“ Selbstverständlich bestehe darüber hinaus die Möglichkeit, mit DSL-Geschwindigkeit via eigenem Laptop im Internet zu surfen.

## Konzentration auf die Kochkünste

Seit 14 Jahren führt Arnold Böhmer gemeinsam mit seiner Frau Silvia den Dahlbrucher Hof, der direkt an der B 508 in Hilchenbach liegt. Seit 2004 sind die beiden Inhaber des Hauses, das zuvor der Firma SMS gehörte. Seitdem hat das Ehepaar immer wieder in die Renovierung und Modernisierung des über 200 Jahre alten Hauses investiert. Alle Hotelzimmer inklusive der sanitären Anlagen sowie das Restaurant wurden komplett renoviert. Außerdem wurden die Zimmer durch eine Umbaumaßnahme von sieben auf 15 Stück aufgestockt. Insgesamt küm-

mert sich ein vierköpfiges Team um das Wohl der Gäste. Arnold Böhmer konzentriert sich dabei in erster Linie auf seine Kochkünste, während seine Frau Silvia den Hotelbetrieb und den Service managt. Was das gastronomische Konzept angeht, so serviert Arnold Böhmer seinen Gästen einen Mix aus gutbürgerlicher Küche. Bei der Kreation seiner Gerichte überlässt der Koch nichts dem Zufall. Besonderen Wert legt er dabei auf frische Zutaten und hausgemachte Saucen. „Ich koche das, was ich kann, und ich glaube die Gäste sind zufrieden. Ich möchte, dass sich jeder Gast bei uns wohlfühlt und bei einem guten Essen abschalten kann vom Alltag.“ Die Karte wechselt

im vierteljährlichen Turnus. Dabei gibt der kulinarische Kalender die Schwerpunkte des Jahres vor. Von deftig-rustikal bis kreativ-raffiniert, leicht oder bodenständig, der Küchenkalender bietet das ganze Jahr über verschiedene Köstlichkeiten. So gibt es im Frühling und im Sommer knackig-frische Salate mit Pute oder Flammkuchen, gefolgt von edlem Spargel; frische Pfifferlinge leiten über zu Gerichten rund um den Steinpilz im Herbst. Die knusprig-saftige Gans zum Martinstag, aber auch verschiedene Wildgerichte sind schließlich die ersten Vorbote des Advents. Festliche Weihnachts- und Silvestermenüs runden die Saison gebührend ab.

## Aufgetischt

Rezept-Tipp

### Lachsfilet mit Scampis

Zutaten:

4 St. Lachsfilet, ca. 180 g

8 Scampi ohne Kopf, mit Schale

200 g Basmatireis

Oliveneröl

etwas frischer Dill zum Anrichten

2 Zitronen

Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

1 Zwiebel und gleich viel Lauch

100 ml Sahne

200 ml Fischfond

etwas Butter zum Binden

Schuss Weißwein

Schuss Pernod

Topf Wasser mit etwas Salz aufsetzen und zum Kochen bringen, den Basmati-

Reis zugeben und etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Olivenöl in eine Pfanne geben, den Lachs abtropfen und in die Pfanne legen. Von beiden Seiten etwa 4 Minuten bei kleiner Hitze braten.

Die Scampi säubern, salzen, pfeffern und kurz in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zwiebel, Knoblauch und den Lauch mit etwas Olivenöl anbraten und den Fischfond dazugeben. Alles aufkochen lassen und mit etwas Weißwein, Butter und Sahne verfeinern. Die Soße mit dem Pürier-Stab pürieren. Zum Schluss mit Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und Pernod abschmecken.



Gastronomie

## Auf einen Blick

### Hotel Restaurant Dahlbrucher Hof

Wittgensteiner Straße 171

57271 Hilchenbach-Dahlbruch

Tel.: 02733 / 696030

Internet: [www.dahlbrucher-hof.eu](http://www.dahlbrucher-hof.eu)

### Öffnungszeiten Restaurant:

Mo.–Di., Fr.–So.:

von 11.30 bis 14.00 Uhr, ab 17.00 Uhr,  
mittwochs Ruhetag, Do. ab 17.00 Uhr

### Räumlichkeiten:

Restaurant für 30 bis 40 Personen  
(auch Familienfeiern möglich),  
gemütliche Theke, Friesenstube,  
Gästeküche mit Waschmaschine und  
Trockner

**Hotel:** Zwölf Doppelzimmer und  
drei Einzelzimmer

**Besonderheit:** komplettes Nicht-  
raucherhaus, kostenloses  
Telefonieren für Hotelgäste in das  
Festnetz von 22 Ländern



Seit 14 Jahren führt Arnold Böhmer gemeinsam mit seiner Frau Silvia den Dahlbrucher Hof, der direkt an der B 508 in Hilchenbach liegt.

Auch richtig alte Hausmannskost wie Grünkohl mit Pinkel kann man im Dahlbrucher Hof genießen. Besonders bekannt ist das Restaurant aber vor allem für seine leckeren Fischgerichte mit Zander, Scholle, Rotbarsch, Lachs oder Seezunge. Das kann Arnold Böhmer besonders gut. „Ich bin gebürtiger Ostfrieze und habe viele Jahre als Koch auf einem Frachtschiff der Handelsschiffahrt gearbeitet. Das Zubereiten von verschiedenen Fisch-Rezepten war für mich schon immer allgegenwärtig.“

Apropos Ostfrieze, bei aller Internationalität, die in dem Hotel vorherrscht, hat es sich der

Chef des Hauses nicht nehmen lassen, eine gemütliche Ostfriesen-Stube einzurichten. Hier erinnern original Seemannsknoten und Wandbilder von Krabbenkuttern sowie Fotos mit wunderschönen Kulissen rund um den Jadebusen an das Leben in Ostfriesland. Besonders stolz ist das Ehepaar Böhmer aber auch auf die überdachte und beheizbare Außenterrasse, die die beiden vor einigen Jahren neu gebaut und in modernem Ambiente gestaltet haben. Hier stehen insge-

## Richtige Hausmannskost genießen

samt 30 Sitzplätze zur Verfügung. Wer einen Blick auf die Speisekarte im Dahlbrucher Hof wirft, stellt schnell fest, dass hier im Grunde für jeden Geschmack etwas dabei ist. Auch die argentinischen Rumpsteaks mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder frischen Champignons seien bei den Gästen, so Arnold Böhmer, besonders beliebt. Nicht zu vergessen die hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce zum Nachtisch. Für die kleinsten Gäste hat man im Dahlbrucher Hof üb-

rigens einen „Räuberteller“ auf die Speisekarte gesetzt. Ein Teller, bei dem die Kids etwas bei ihren Eltern „stibitzen“

können. Wer zu dem leckeren Essen ein frisch gezapftes Krombacher Pils genießen möchte, kann das natürlich gerne tun. Außerdem stehen verschiedene deutsche und italienische Weine wie Dornfelder, Grauburgunder aus der Pfalz oder Bordolino zur Auswahl. Reißenden Absatz, so verrät Arnold Böhmer, findet auch der hauseigene Schnaps mit Haselnuss-, Marille- oder Williams-Geschmack, der gerne mal als deutsches Mitbringsel dient.

gh

Besonders bekannt ist das Restaurant aber vor allem für seine leckeren Fischgerichte mit Zander, Scholle, Rotbarsch, Lachs oder Seezunge.

