

# Mit dem Herzen dabei

Da fahren wir mal hin: Gasthaus Scholvin-Ortmann in Riede

Von Stefanie Klebe

Riede. Wer gern gutbürgerlich speist, ist im Gasthaus Scholvin-Ortmann in Riede an der richtigen Adresse. Ob Spargel, Brataal oder Kohl und Pinkel – je nach Jahreszeit legt das Restaurant saisonale Schwerpunkte. Auch auf Sonderwünsche seiner Gäste geht der Chef des Hauses, Frank Scholvin-Ortmann, ein: „Wenn ein Kunde mal Hummer oder Muscheln haben möchte, dann besorgen wir auf Vorbestellung auch das.“

Eine Besonderheit des traditionsreichen Hauses, das seit 1868 in Familienbesitz ist, sei die Fischkarte, erzählt Ehefrau Heike Scholvin-Ortmann. „Da braucht man nicht an die Nordsee zu fahren, um vernünftig Fisch zu essen“, meint sie. Beliebt bei den Gästen seien auch die Gewürzgurken, die nach einem Rezept der Urgroßmutter eingelegt werden.

Seit mehr als 20 Jahren kocht der Chef, der seine Ausbildung im Forsthaus Heiligenberg absolviert hat, in Riede. Angefangen hat Frank Scholvin-Ortmann im elterlichen Betrieb, als das Gasthaus noch vom Vater geleitet wurde. Für ihn war immer klar, dass er dort einsteigen würde. Von seiner zwölfjährigen Tochter erhofft er sich das Gleiche. Und die scheint, zumindest im Augenblick, von dieser Idee ganz begeistert zu sein.

Mittlerweile hat sich das Haus durch die langjährige Erfahrung als Ausbildungsbetrieb etabliert. Es gibt Frühstück, eine Pfifferlingskarte und traditionelle Gerichte. Auch für Sonderveranstaltungen bietet das Haus Raum: So fanden schon mehrmals Betriebsfeste unter einem Motto statt. Dann werden Saal und Tische beispielsweise zum Thema

Märchen dekoriert, und auch die Servicekräfte schlüpfen in Kostüme.

Spezialisiert ist das Restaurant auf Familienfeiern: Hochzeiten, Konfirmationen, Taufen und Geburtstage. Bis zu 350 Gäste finden im Saal Platz. Kleinere Veranstaltungen werden im Kaminzimmer, im Clubzimmer oder im Grünen Stübchen abgehalten. Alle Räume wurden modernisiert, um ein freundliches Ambiente zu schaffen. Im Winter sorgt ein offenes Feuer im Kaminzimmer für Behaglichkeit. Dann kommen auch viele Gesellschaften von ihren Kohlfahrten zum Essen in den großen Saal zu Live-Musik und „Kohl satt“.

Sechs Zimmer für Übernachtungsgäste bietet Scholvin-Ortmann ebenfalls an. Meist nutzen Radler, die dem Weser-Radweg folgen, diese Übernachtungsmöglichkeit. Der Wanderweg verläuft in nur etwa zwei Kilometern Entfernung vom Gasthaus. Manche Radwanderer kommen auf ein Bier in den Sommergarten, andere legen einen Etappen-Halt ein. Derzeit bemüht sich der Gastwirt um eine Beschilderung am Radweg, damit auch neue Gäste auf den Sommergarten aufmerksam werden.

Einen solchen Betrieb zu führen, sei mehr als nur ein Job, sagt der Chef des Hauses. „Wir machen das hier alle mit Herzblut“, sagt er, „unsere 40-Stunden-Woche haben wir nach drei Tagen oder einem Wochenende rum. Und das geht nur, wenn man mit dem Herzen dabei ist.“

Scholvin-Ortmann, Bremer Straße 68, 27339 Riede, Telefon 04294/300, Geöffnet: Dienstag bis Sonntag 9.30 Uhr bis 23 Uhr (montags Ruhetag), Internet: [www.scholvin-ortmann.de](http://www.scholvin-ortmann.de)



Hier kocht der Chef selbst: Frank Scholvin-Ortmann in seinem Gasthaus. FOTO: STEFANIE KLEBE

