

Neue Pächterinnen in Streichmühle

Betrieb im Landgasthof an der Nordstraße läuft normal weiter / Tag der offenen Tür am Sonnabend



SCHLÜSSELÜBERGABE IM GASTRAUM VON LENA UND PETER HOLST (LI.) UND BÜRGERMEISTER PETER-WILHELM JACOBSEN AN MONIQUE CHRISTIANE REHBERG UND GIEDRE BOSIEM. VAN DE LOO

*Wilhelm van de Loo***DOLLERUP** Die Suche zog sich über anderthalb Jahre hin, doch was lange währt, wird endlich gut: Das Landgasthaus Streichmühle hat einen neue Pächter – vielmehr zwei Pächterinnen. An sie wurde die Gaststätte, deren Eigentümer die Gemeinde Dollerup ist, nun während einer kleinen Feierstunde in Anwesenheit aller Gemeindevertreter übergeben.

Aus Dänemark zurück nach Deutschland Zunächst aber dankte Bürgermeister Peter-Wilhelm Jacobsen dem scheidenden Pächterehepaar Lena und Peter Holst für elf Jahre mit hohem, arbeitsintensivem Einsatz. „Ihr habt das Haus hervorragend geführt und zu einem Mittelpunkt im Dorfleben gemacht.“ Holst räumte ein, dass seine anfängliche Skepsis völlig unbegründet und die Zusammenarbeit mit der Gemeinde stets gut und vertrauensvoll gewesen sei. Jetzt aber wollten er und seine Frau aus familiären Gründen etwas kürzer treten.

So gab Holst den großen, alten Hausschlüssel an Bürgermeister Peter-Wilhelm Jacobsen zurück, der ihn anschließend den neuen Betreiberinnen Monique Christiane Rehberg und ihre Tochter Giedre Bosiem überreichte, ihnen Freude bei der Arbeit an neuer Wirkungsstätte wünschte – und ebenfalls eine gute Zusammenarbeit mit der Gemeinde.

Nach einer qualifizierten hotelfachlichen Ausbildung in Lausanne in der Schweiz ist Monique Christiane Rehberg lange Zeit schon in der Branche tätig, mehrfach auch in großen Häusern im Ausland. Zuletzt betrieben die beiden Frauen den „Tranekaer Slotskro“ auf der Insel Langeland. „Dann aber hatten wir den Wunsch, nach Deutschland zurückzukehren.“ Diese Absicht haben sie nun, wiederum gemeinsam, in Dollerup in die Tat umgesetzt.

Zum Kennenlernen laden die Inhaberinnen Nachbarn und Dorfbewohner morgen in der Zeit von 14 bis 18 Uhr zu einem „Tag der offenen Tür“ ein. Dabei werde es Kleinigkeiten zum Essen und Trinken geben. Im Normalbetrieb bleibt es bei Montag als Ruhetag. Spezialität des Hauses soll ein „XL-Schnitzel Wiener Art“ werden.
