



# 1. Platz: Gasthaus Rohrbach in Glissen

Eier aus der Region, Spargel aus der Erde um die Ecke und eine Hochzeitssuppe, für die manche Gäste hundert Kilometer fahren: Das Restaurant Rohrbach in Glissen bietet Besuchern kulinarisch einiges – punktet zusätzlich mit anderen Vorzügen. Rund ein Viertel aller Wähler (24,8 Prozent) hält das Gasthaus am gleichnamigen Rohrbach für das beste Restaurant in Stadt und Landkreis Nienburg. Das günstigste Essen auf der Speisekarte ist die Tomatensuppe mit Basilikumsahne und Ofenbrot für 6,50 Euro. Die teuerste Speise ist das „XXL-Männersteak“ vom Rind mit Kartoffeln und Salat für 42,50 Euro.



Heiko Friedrichs (47) ist der Inhaber des Restaurants, das seine Eltern 1982 in Glissen gründeten. Das Gasthaus sei zuvor eine Kneipe gewesen, wie sie wahrscheinlich jedes Dorf vorweisen kann. „Ein Tresen, fünf Tische,

zehn trinkfreudige Bauern – mehr war hier nicht“, sagt Heiko Friedrichs zu den Anfängen des Restaurants. Heute seien geschlossene Gesellschaften mit bis zu 150 Gästen im Rohrbach keine Seltenheit. Firmenfeiern, Hochzeit, Jubiläen:

**Im Rohrbach werden alle satt.**

Das Restaurant ist fünf Autominuten von der Bundesstraße 6 entfernt und aufgrund seiner abgeschiedenen Lage ruhig gelegen. Wenn die Gaststube voll



ist, wird es draußen meist doch lauter: Im Rohrbach kann nicht nur gut gegessen werden. Kinder fahren hier Kettcar, bowlen, spielen Minigolf, toben auf dem Spielplatz oder bewundern die exotischen „Rohrbies“, echte Wallabys (eine Känguru-Art), die hinterm Restaurant im Freigehege hüpfen.

In den sonnigeren Monaten öffnet draußen die Schuppenküche: Kaffee trinken, Wurst und Eis essen und die Kinder spielen lassen – im Gasthaus Rohrbach kein Problem. Nach Ostern soll es den ersten Spargel geben, der komme vom Hof Arkenberg aus Liebenau. Gäste sollten immer reservieren. „Das Wochenende ist schon unser Kerngeschäft“, sagt Friedrichs. Nach und nach sei das Gasthaus gewachsen, jedes Jahr überlege Familie Friedrichs, wie sie den Rohrbach verbessern könnten.

„Dann kommt immer ein Gimmick dazu“, sagt er. Die neueste Idee: Gäste können demnächst im Rohrbach essen und schlafen. „Wir bauen fünf Doppelzimmer und haben hoffentlich bald die Genehmigung für einen Wohnmobilstellplatz nebenan.“ Immer öfter habe Friedrichs Anfragen für Übernachtungen bekommen.



„Viele Gäste wollen nach einer Feier lieber hierbleiben, als ein teures Taxi zu zahlen – das ist dann möglich.“

Drei Köche, zwölf Servicemitarbeitende, zwei Spülkräfte und ein Hausmeister bilden das Rohrbach-Team. Zu Ostern erwartet Friedrichs ein „relativ volles Haus.“ Karfreitag soll es Lachs geben. Der gelernte Koch und Hotelfachmann freue sich auf die Feiertage. Im Gasthaus Rohrbach steht Service oben auf der Karte. Das Lächeln der Mitarbeitenden wirkt echt und nicht aufgesetzt; hier sei man aus Tradition freundlich – und Freundlichkeit wird nie alt.