

Neue Gastronomie in Dannenbüttel vor dem Start: Wie der Zufall mithalf

Neueröffnung der Gaststätte im Schützenheim - Eine Geschichte, die das Leben schrieb

VON ANDREA POSSELT

Dannenbüttel. Da kann es eine kaum erwarten: Marina Hilbig ist die Ungeduld förmlich anzusehen. „Ich will endlich wieder in die Küche und kochen können.“ Am Montag stand sie jedoch noch gezeichnet von Bauschutt und Renovierungsarbeiten an ihrer neuen Wirkungsstätte. Die 67-Jährige hat die Gaststätte Schützenheim Dannenbüttel gepachtet. Mit ihrem Mann Klaus-Dieter (66) legt sie sich gerade mit vielen helfenden Händen ins Zeug, Dannenbüttel wieder eine traditionelle Gastronomie zu bieten. Kurios, wie es dazu kam.

Während Corona in Wilsche „gestrandet“

Bis vor kurzem hat Marina Hilbig noch in der Gaststätte Waldesruh am Erikasee in Wilsche gewirbelt. Dabei sind sie und ihr Mann während der Corona-Zeit eigentlich nur in Wilsche auf dem Campingplatz gestrandet, um dort einen schönen Stellplatz für ihren Wohnwagen zu haben. „Wir wollten von dort aus Ausflüge machen, an die Ostsee und so.“ Doch dann kam alles ganz anders.

Über den Camping-Flurfunk wurde dem Paar angedient, die Gaststätte zu übernehmen. „Und dann haben wir es angepackt“, berichtet die 67-Jährige. Selbst aus Wolfsburg sei zuletzt hungrige Kundschaft angereist, so sehr hätten sich die Kochkünste in kurzer Zeit herumgesprochen. „Auch

viele Radfahrer haben bei uns immer Station gemacht. Manche haben sogar den Campingplatz gebucht, weil sie bei uns Essen gehen wollten.“

In Dannenbüttel wird alles größer für Hilbig

Das machte Appetit auf mehr - bei den Gastronomen. „Wir wollten uns vergrößern“, sagt Klaus-Dieter Hilbig. Stammkunden hätten das Paar, das ursprünglich aus Hagen in Nordrhein-Westfalen stammt, darauf aufmerksam gemacht, dass im Schützenheim Dannenbüttel nach einem Pächter der Gastronomie gesucht werde.

„Wir sind also hier hängen geblieben - und wollen auch nicht mehr weg“, sagt Marina Hilbig lachend. Zurück in die Heimat gehe es nur mal, um Verwandte zu besuchen. Zufällig gekommen, um zu bleiben. Eigentlich könnte das Paar jetzt auch die Füße hochlegen und den Ruhestand einläuten. Aber dafür sind so umtriebige Menschen wie sie nicht geschaffen. „Mein Mann hat bei der Hochzeit versprochen, mit ihm werde es nicht langweilig“, erzählt sie. „Ich habe mein Wort gehalten“, sagt der prompt. Deutsche Küche ohne viel Schnickschnack soll es geben. Oder wie es Marina Hilbig sagt: „Ich koche wie eine Hausfrau - und so kommt das auch auf den Tisch.“

Schnitzelvariationen mit Bedeutung

Ihre Bratkartoffeln etwa seien



Sie will endlich wieder kochen: Marina Hilbig ist die neue Pächterin der Gaststätte im Schützenheim Dannenbüttel. FOTO: SEBASTIAN PREUB

„ein Selbstläufer“, bei den vielen Schnitzelvariationen steche „Waldesruh“ (mit Pfefferrahmauce und Champignons) sowie „Marina“ (mit Sauce Hollandaise, Tomate und überbackenem Käse) hervor. Schnitzel „Marina“ entstamme in der Variante der Idee einer Stammkundin. Eine Hommage an die Heimat gibt's auch - das Schnitzel „Krüstchen“ mit Spiegelei. Auf gutes, aber eben auch günstiges Essen hätten sie bei der Kalkulation Wert gelegt. Nicht zuletzt seien sie selbst vorrangig die Macher, Lohnkosten für Dritte also zunächst einmal bis auf Aushilfskräfte nicht einzurechnen.

Und auch Currybockwurst

gibt's. „So, wie es hier gegessen wird“, sagen beide. Auch wenn es in der Heimat in Westfalen eine andere Art der Currywurst gibt, nämlich mit Bratwurst. Diese Variante soll es in Dannenbüttel auch geben. Für die Kleinsten gibt es „Will ich nicht“ in Form von Nuggets und Pommes. Auch Salate sowie Gerichte für den schmalen Hunger stehen auf dem Plan. Zu den hausgemachten Burgern gibt's wahlweise Pommes. Auch vegane Varianten werden offeriert.

Im Ort ist die Vorfreude groß

Die Einheimischen scharren offenbar schon mit den Füßen. Neugierige Nachfragen gebe es reich-

lich, freuen sich Hilbig schon auf die ersten Gäste. „Für die Älteren im Ort ist es so schön, wieder zum Frühschoppen gehen zu können.“ Nur noch ein paar Tage, dann ist endlich soweit: Aktuell wird die komplette Küche erneuert, der Tresenbereich vergrößert, der Innenraum mit rund 100 Sitzplätzen schick gemacht.

Die Neueröffnung feiern die Hilbig am heutigen Samstag, 20. September, ab 17 Uhr. Es soll Bratwurst und Nackensteak vom Grill geben zum Selbstkostenpreis. Der reine Gaststättenbetrieb starte dann am Donnerstag, 25. September. Öffnungszeiten: Montag und Dienstag 17 bis 22 Uhr, Mittwoch Ruhetag, Donnerstag 11 bis 14 Uhr sowie 16 bis 22 Uhr, Freitag und Samstag 11 bis 23 Uhr, Sonntag von 11 bis 21 Uhr.

Buchungen für Feiern schon bis ins nächste Jahr

Über einen QR-Code, der per Smartphone zu scannen ist, können Gäste einsehen, ob es durch geschlossene Gesellschaften Änderungen der Zeiten gibt. Auch über Tagesgerichte möchten Hilbig auf dem Weg informieren. Übrigens: Buchungen von Feiern reichen schon bis ins Jahr 2026, dem Schützenverein sei Dank. „Und für Weihnachten haben wir auch noch Plätze frei.“

Solange ihnen die Renten noch als „zu langweilig“ erscheint, möchten sie die Gaumen der Gäste verwöhnen. „So lange es geht, machen wir das hier. Wir sind hier angekommen“, sagten beide.

**GESUNDHEITS
KOMPASS**
Neue Erkenntnisse für ein langes Leben

Ihre Gesundheit. Ihre Meinung.

**Die große Umfrage zum Thema Gesundheit.
Mit tollen Gewinnen.**

Teilnehmen
und gewinnen:

WAZ-online.de/kompass

Wissen, was **Wolfsburg, Gifhorn,**
die Region und die Welt bewegt.

Aller-Zeitung
Wolfsburger Allgemeine

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland