

## Essen in einem Haus mit Geschichte

### China-Restaurant königsgarten bleibt bestehen / Neuer Verpächter



Restaurantbetreiberin Miao-Ling He vor dem Trömen-Haus, in dem sie und ihr Team seit rund 13 Jahren chinesische Spezialitäten anbieten Foto: Ricci

16.04.2011 12:00:00

Scheeßel. (ari). Das Trömen-Haus in Scheeßel hat eine lange Geschichte. Um das Jahr 1863 herum von Gottlieb Meyer in Stemmen errichtet, wurde es bereits 1873 wieder vollständig abgebaut. Denn der durch eine Heirat nach Stemmen gelangte Bauherr hatte von seinem Vater, dem Eigentümer des Scheeßeler Meyerhofes, im Beeke-Ort etwas Ackerland und einen Hofplatz überschrieben bekommen und wollte sich nun zusammen mit seiner Frau, die den schönen Vornamen Engel trug, dort niederlassen.

Noch bis 1956, dem Todesjahr des Sohnes von Gottlieb Meyer, wurde das zum Trömen-Hof gehörende Ackerland landwirtschaftlich genutzt. Danach trat eine Zäsur ein: Das Fachwerkhaus diente in den folgenden Jahrzehnten nur noch als Wohnquartier; die Diele mit den Viehställen verschwand.

1997 schließlich wurde das Trömen-Haus von Ilse und Klaus Lüdemann erworben und zur Speisegaststätte ausgebaut. Miao-Ling He pachtete den Betrieb und bereichert das gastronomische Angebot in Scheeßels gemeinsam mit ihrem Mann seit nunmehr rund 13 Jahren mit kulinarischen Spezialitäten ihrer chinesischen Heimat. Das Restaurant königsgarten in der Zevener Straße ist aus der Beeke-Gemeinde nicht mehr wegzudenken.

"Das wird auch so bleiben", versichert He mit Blick auf einen erneuten Eigentümerwechsel. Das geschichtsträchtige Trömen-Haus gehört jetzt nämlich Cord und Hans-Dieter Gerken. Am Restaurantbetrieb ändert sich nichts, stellen die neuen Verpächter klar.

Wenn die Tage wärmer und länger werden, können Gäste somit auch in diesem Sommer wieder die Terrasse des Spezialitätenrestaurants mit Blick aufs historische Meyerhof-Gebäudeensemble genießen. Auch der dekorative Wasserbrunnen wird dann wieder plätschern.

Die Speisekarte des königsgartens umfasst ein großes Angebot. Spezialität des Hauses sind Entengerichte sowie im Dessertbereich flambierte Banane mit Eis und Honig. Dienstags bis sonntags gibt's in der Zeit von 11.30 bis 15 Uhr einen Mittagstisch (Montag ist Ruhetag). Am Nachmittag öffnet das Restaurant um 17.30 Uhr; geschlossen wird um 23.30 Uhr. Alle Portionen sind in zwei Größen erhältlich.

"Ein großer Teil unserer Gäste sind Stammkunden“, sagt He. Bei vielen wisse sie schon vor der Bestellung, was sie wohl wählen werden, erzählt sie schmunzelnd. "Für die Treue bedanke ich mich.“  
© Rotenburger Rundschau GmbH & Co. KG