

Bei Ihrem Alten ist der Lack ab?



Kreiszeitung Wesermarsch

Sonntag, 29. August 2010

Nachrichten

Region

Kundencenter

Anzeigen

Wir über uns

Veranstaltungen

Wetter

Kontakt

Nordenham

Butjadingen

Stadland

Brake

Elsfleth

Oldenburg & Region

Blick über die Weser

Lokalsport

» Startseite » Region » Nordenham

Neue Pächterin in Tettens

Tettens. Gut fünf Monate nach der Schließung öffnet das Restaurant Landhaus Tettens am 8. Januar wieder seine Türen. Gepachtet hat es Regina Modro, die das Haus gemeinsam mit Koch Nico Schmidt wieder zur beliebten Adresse in der Region machen möchte.



Nico Schmidt steht im Landhaus Tettens am Herd. Foto: pr

Anfang August gab der damalige Pächter als Grund für die Schließung unter anderem an, dass es der renommierten Speisegaststätte an Gästen mangle. „Das möchten wir ändern“, sagt Regina Modro.

Die 38-Jährige ist mit dem Haus bestens vertraut. Von 1989 bis 1992 absolvierte sie bei Eigentümer Thomas Rosenwasser, der damals das Landhaus bewirtschaftete, die Ausbildung zur Restaurantfachfrau. „Schon damals habe ich mir gedacht, dass ich später gern wieder ins Landhaus zurückkehren würde“, erinnert sich Regina Modro.

Doch zunächst zog es sie in die Welt hinaus. Sie arbeitete in Wiesbaden im Sterne-Restaurant „Die Ente vom

Lehel“ und zog weiter in ein Schweizer Golf-Hotel. „Aber die Berge konnte ich nicht vertragen“, sagt sie. So nahm sie eine Stelle in Hamburg an, leitete anschließend ein Hotelrestaurant in Großbritannien und kam über mehrere Stationen wieder zu Familie Rosenwasser, die inzwischen die Burg Ingenhoven in Nettetal betreibt.

Vor einigen Jahren übernahm Regina Modro das Haus ihrer Eltern in der Stollhammer Wisch. Sie fand Arbeit in der Gaststätte Weserterrassen in Nordenham. Den Traum vom eigenen Restaurant und vom Landhaus Tettens aber gab sie nie auf. „Als die Rosenwassers mich fragten, ob ich das Restaurant pachten wolle, habe ich mich schnell entschlossen.“

Koch zieht um

In Nettetal hatte sie Nico Schmidt kennen gelernt, der in Zukunft im Restaurant am Herd stehen wird. Der gebürtige Schweriner erlernte im Schwarzwald den Beruf des Kochs. In der Burg Ingenhoven war er bislang Küchenchef. Nun will der 35-Jährige in Tettens zeigen, was er kann.

„Wir haben am Restaurant nicht viel geändert“, sagt Regina Modro. Allerlei Dekoratives habe sie aussortiert, teilweise neue Teppiche verlegt. Aber die uralten Tettenser Räumlichkeiten sprächen für sich,

Anzeige



News-Ticker

- ▶ Rostock: Fünf Verletzte durch Tornado (14:17 Uhr)
- ▶ Vulkan treibt 18 000 Indonesier in die Flucht (14:17 Uhr)
- ▶ Stuttgart-21-Gegner wollen Runden Tisch nur mit Baustopp (13:07 Uhr)



ePaper

Lesen Sie hier die aktuelle Seite 1 Zeitung

da biete sich eine völlige Modernisierung nicht an.

Die Küche, so planen es die beiden Fachleute, soll sowohl bodenständig als auch hochwertig sein. „Jeder Gast soll sich bei uns wohlfühlen, egal ob er ein Menü bestellt oder nur eine Kleinigkeit“, sagt Regina Modro. Schlips und Kragen seien keine Pflicht.

Nico Schmidt setzt als Koch auf frische Produkte – Tiefkühlkost bleibt außen vor. „Wir möchten möglichst viel aus der Region anbieten“, hat sich Regina Modro vorgenommen. Also wird es in der Saison Grünkohl geben. Fedderwardersieler Granat steht ebenso auf dem Speisekarte wie Fisch vom Kutter.

60 Plätze hat das Restaurant, und Regine Modro hofft, sie möglichst oft zu besetzen. „Das ist natürlich ein absolutes Risiko“, weiß sie. Doch setzt sie darauf, dass in Nordenham und Umgebung eine Nachfrage für gute und zeitgemäße deutsche Küche vorhanden sei. Im Sommer will sie Touristen anziehen.

Das Restaurant hat ab dem 8. Januar von Dienstag bis Sonntag mittags und abends geöffnet. Es gibt je nach Saison ein Kennenlern-Menü, die Karte und Angebote für den kleinen Hunger. Auf Vorbestellung wird Frühstück serviert. Sonntags bietet die Gaststätte Kaffee und Kuchen an. (er)

www.landhaus-tettens.de

Artikel vom 30.12.09 - 06:00 Uhr

[| drucken](#) | [versenden](#)



Private Krankenkasse 59€

TOP - Testsieger Private Krankenkasse ab nur 59,- Euro! Für Selbständige u. Freiberufler

[Mehr Informationen](#)



Gegen die Langsamkeit.

Jetzt durchstarten: Mit Chrome – dem schnellen und kostenlosen Browser von Google.

[Mehr Informationen](#)



10 Jahre Vodafone

Angebote z.B. WebSessions-Stick, Mobiles Highspeed-Internet, Download bis zu 3,6 Mbit/s.

[Mehr Informationen](#)



Um Kommentare zu schreiben, loggen Sie sich bitte ein.

E-Mail / Alias:

Passwort:

[Noch nicht registriert? Hier geht's zur Registrierung.](#)



- ▶ Abo Service
- ▶ Abonnement
- ▶ Änderungen

ePaper

- ▶ Login
- ▶ Abonnement

Meistgelesen

1. Blutige Schlägerei auf Schulhof
2. 7 Millionen Euro und 100 Jobs
3. Sail sorgt schon morgens für Andrang
4. „SPD-Ratsherr muss sich erklären“
5. Engagement für einen Windjammer

Anzeige

PRÄMIE DES MONATS AUGUST
Leser werben Leser
Ein Leser für uns und eine Belohnung für Sie!

VIELE VORTEILE FÜR ABONNENTEN!

NZ-CARD
www.kreiszeitung-wesermarsch.de
KARTE: 030 330 330
KARTENNUMMER: 030 330 330

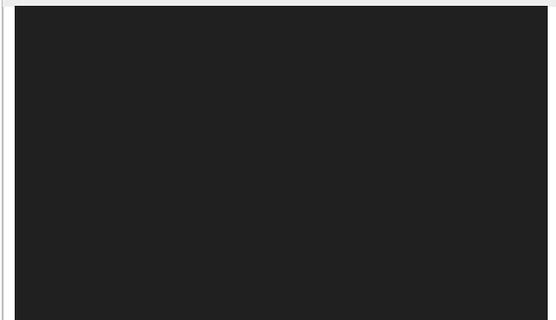
Prämienshop



Werben Sie einen neuen Abonnenten und Sie bekommen eine attraktive Prämie.

[zum Prämienshop](#)

Neu im Kino



▶ [Mehr Kinovorschau gibt es hier](#)

Ein Angebot unseres Kooperationspartners
NORDSEE-ZEITUNG

Augenzeuge