

Gastro-Award geht an Pien

Über 2.000 Gäste haben entschieden



Gemütliche Atmosphäre und ein gepflegtes Ambiente zeichnen das Gasthaus „Zur Alten Eiche“ aus.

Foto: ein

■ (gd) **Neuenfelde.** Der Gastwirt Gerd Pien und seine Gattin Ilona dürfen stolz sein, denn ihr Gasthaus „Zur Alten Eiche“ in Neuenfeld wurde zum Landessieger Hamburg/Schleswig-Holstein für den Gastro-Award 2011 ausgewählt und gleichzeitig für die Auszeichnung auf Bundesebene nominiert. Mehr als 2.000 Gäste hatten für den romantisch gelegenen Gasthof hinter dem Elbdeich votiert, der jetzt bereits in 6. Generation von der Familie Pien geführt wird.

Urig, rustikal und gemütlich stellt sich der im Jahr 1819 gegründete Gastronomiebetrieb den Gästen dar, die nicht nur mal auf ein Bier oder ein gutes Essen nach Hausmannsart vorbeikommen, sondern hier auch gern ihre Familien-, Vereins- und Betriebsfeste ausrichten. Man hat sich derart an den Stil des Gasthauses gewöhnt, sodass Gerd Pien gelegentlich auch von den Gästen zu hören bekommt: „Bloß nichts verändern!“ „Nein, wesentliche Veränderungen wird es bei uns nicht geben“, so lässt das Inhaber-Ehepaar wissen. Veränderungen gibt es nur auf der Speisekarte, die jeweils regelmäßig der Saison angepasst wird – eine Veränderung, die aber von den Stammgästen gern hingenommen wird.

Kreativität und Einfallsreichtum gehören bei Gerd Pien allerdings auch zum Geschäft. So ist beispielsweise für den 21. Oktober eine „Küchenparty Backstage“ geplant. Küchenchef Alexander Salz wird mit seinem Team viele Leckereien und kreative Köstlichkeiten präsentieren und sich dabei von den Gästen auch über die Schulter schauen lassen. „Wir werden im Restaurant, aber auch in unserer Küche verschiedene Buffets aufbauen und beweisen, dass bei uns ausschließlich frische Produkte in Töpfe und Pfannen wandern“, verkündet der Chef. Für stimmungsvolle und feurige Livemusik sorgen an diesem Abend „Tornado Rosenberg and Friends“. Die Gäste dürfen sich also mit Recht auf eine interessante „Küchenparty Backstage“ freuen, vorausgesetzt, dass sie rechtzeitig reservieren, denn es steht nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung und der Vorverkauf läuft bereits.

Gasthaus Zur Alten Eiche

Nincoper Straße 26

21129 Hamburg

Tel.: (040) 745 93 29

Fax: (040) 745 270 84

E-Mail: zuralteneiche@gmx.de

www.zuralteneiche.de