

## Gasthaus und Pension Rosché (Nr. 76)

Letzte Aktualisierung Mittwoch, 31. Januar 2018

Qualität zahlt sich langfristig aus

Seit über fünfundzwanzig Jahren ist das Gasthaus ein beliebter Treffpunkt zum Speisen und Verweilen sowie auch als Startpunkt für Ausflüge zum Rahmer See, Wandlitzsee oder Stolzenhagener See.

Der Küchenmeister

Klaus Mochmann reiste in den achtziger Jahren durch Westeuropa und lernte dadurch die dortige Küche kennen und schätzen. So kochte er in namhaften Wirtshäusern in Spanien, England und der Schweiz. Besonders ist ihm aber die französische Küche ans Herz gewachsen.

Zirka 1991 hatten seine Frau und er die Idee, eine Gaststätte zu eröffnen. Sie absolvierte diverse Lehrgänge für die Gastronomie und gemeinsam suchten sie ein geeignetes Objekt. Hier in Wandlitz an der Oranienburger Chaussee 35 wurden sie fündig und übernahmen das bis dahin geführte &bdquo;Café Lange&ldquo;. Schnell stellte sich allerdings heraus, dass eine sofortige Eröffnung nicht möglich war, da der Zustand des Gebäudes als baufällig bis marode bezeichnet werden konnte. So steckte das Paar viel Initiative, Kraft und hohe Investitionen in die totale Grundsanierung vom Dach bis zum Fundament. Alle Strom-, Ab- und Frischwasser- sowie IT-Leitungen mussten erneuert werden.

Im Mai 1992 war es dann soweit. Das Gasthaus Rosché konnte eröffnen. Durch die hohe Qualität der Speisen und die westeuropäischen, besonders französischen Einflüsse in der Küche bildete sich im Laufe der Zeit ein stabiles Stammpublikum. 1995 wurden die hinteren Gebäude auf dem Hof als Pension ausgebaut und vermietet. So waren die Zimmer in den letzten zweiundzwanzig Jahren fast komplett ausgebucht. Im Sommer kommen hauptsächlich Urlauber, welche unsere herrliche Seenlandschaft genießen wollen und in der restlichen Jahreszeit geben sich Dienst- und Handelsreisende sowie Handwerker und Bauarbeiter die Klinke in die Hand.

Das Gasthaus hat sich in der Branche einen beachtenswerten Namen gemacht. So wurde es schon 1996 Wettbewerbssieger und letztmalig 2013/14 und 2015/16 Sieger in der Brandenburgischen Gastlichkeit.

Seit vielen, vielen Jahren bietet das Haus neben der Gaststätte und der Pension auch einen hochwertigen Catering-Service an. Wer einmal diesen genutzt hat, ist des Lobes voll und wird ihn wieder nutzen. Großveranstaltungen im &bdquo;Goldenen Löwen&ldquo;, Betriebs- oder Jubiläumsfeiern und private Veranstaltungen zählen dazu. Auch die dauerhafte Speiserversorgung von mittelständischen Unternehmen vom Frühstück über das Mittagmenü bis zur nachmittäglichen Kaffeemahlzeit wird zur vollsten Zufriedenheit der Kunden erledigt.

Um die hohe Qualität dauerhaft zu halten, war und ist das Gasthaus Rosché schon lange ein Ausbildungsbetrieb im gastronomischen Gewerbe. Hier haben viele Köche und Ober ihr Handwerk gelernt. Die freundliche, fast familiäre Atmosphäre sorgt für gute Stimmung im Team und man hilft sich gegenseitig. Aber auch hier ist nicht alles rosig. Wie auch in anderen Gasthäusern ist es in den letzten Jahren schwierig geworden, gutes Personal einzustellen. Von der Arbeitsagentur empfohlene

Arbeitssuchende wollen offenbar nicht. Von zwanzig bis fünfzig Empfehlungen haben sich lediglich zwei Personen beworben.

Einen herben Schicksalsschlag musste das Unternehmen und die Familie ertragen, als Klaus Mochmann viel zu früh aus dem Kreise seiner Lieben gerissen wurde und im Juni 2016 verstarb.

Unter diesen Umständen ist es umso erfreulicher, dass der Sohn, welcher sich um den Catering-Service sehr engagiert kümmert, langfristig mit seiner Frau, welche ebenfalls in der Wirtschaft mithilft, das Gasthaus seiner Eltern übernehmen wird.

Ebenfalls wird von den Gästen sehr positiv das Motto der Thementage gut angenommen. So ist am Sonntag und am Montag &bdquo;Ententag&ldquo;, welcher dazu führt, dass die Gaststätte fast komplett ausgebucht ist. Am Freitag ist &bdquo;Fischtag&ldquo;. Da hier in der Region das Angeln und das Fischessen sehr beliebt sind, kommt im Hause &bdquo;Rosché&ldquo; der Freitag gut an. An den anderen Tagen ist &bdquo;Schnitzeltag&ldquo;, welches dann in den unterschiedlichsten Ausprägungen angeboten wird. Das Schnitzel an und für sich kam übrigens aus Italien über Österreich nach Deutschland. Gefüllte Schnitzel und Schnitzel mit etwas oben drauf, wie zum Beispiel mit Pilzen oder mit Spiegelei, kamen erst in der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhundert in Mode.

Ich selbst konnte mich mehrfach an der Qualität der Speisen erfreuen und schätze den französischen Einschlag. Der Flammkuchen ist einfach Spitze. Testen sie selbst.

Wolfgang Kirschner