



LOCKEMANN

Es ist ein Haus mit großer Tradition, dem wir uns heute im Gastrotest widmen. Der Weg führt über den Rohns nach Herberhausen zum Landgasthaus Lockemann. Bereits in der siebten Generation betreibt die Familie Lockemann hier eine Gastwirtschaft. 1821 wurde das Haus erstmals urkundlich erwähnt, damals noch als Ausspänn- und Vesperwirtschaft für die hart arbeitende Landbevölkerung. Die Waldarbeiter und Fuhrwerker konnten zu jener Zeit noch ihre selbst mitgebrachten Speisen im Lokal verzehren. Doch diese Zeiten sind Geschichte.

Heutzutage möchte niemand mehr sein Essen selbst mitbringen. Wer zu Lockemann kommt, erwartet die gehobene und mit saisonalen Spezialitäten nur so gespickte gutbürgerliche Küche. Und dies ist bei Liebe kein Widerspruch. Man könnte es auch „gutbürgerliche Küche mit Pfiff nennen“, was die drei Chefköche ihren Gästen servieren. Helmut Lockemann und seine Neffen Christian und Steffen legen dabei sehr hohen Wert auf die Verbundenheit und Frische ihrer lokalen Lieferanten. Sei es nun Fleisch aus eigener Charolaiszucht, Gemüse aus dem Eichsfelder Umland, Wild aus Göttinger Wäldern oder gute Kartoffeln aus der Heide. Qualität zählt und wird in der Küche konsequent umgesetzt. So sind es vor allem die saisonalen Köstlichkeiten, die bei Lockemann groß geschrieben werden. Angefangen bei Fisch und Lamm im Frühjahr, über Spargel und Pfifferlinge im Spätsommer und Herbst, bis hin zu Grünkohl und Gänsebraten in der kälteren Jahreszeit. Die Karte ist ein lebendiges Abbild der Saison und wechselt mit der Jahreszeit auch ihr Gesicht. Im Moment empfehlen die drei Küchenchefs daher - passend zum nahenden Winter - frische Wildvariationen, knusprigen Gänse und bereiten sich schon auf die ins Haus stehende Grünkohlsaison vor. Neben dem regen Betrieb im Lokal hat sich das „außer Haus“ Geschäft zu einem echten Renner entwickelt. Bis zu 180 Personen können über das Catering versorgt werden, so manche Familien- oder Betriebsfeier verwöhnt ihre Gaumen à la Lockemann. Betritt der Gast das Lokal in Herberhausen, fällt schnell die sehr unterschiedliche Klientel auf. Hier der Universitätsprofessor mit seinen ausländischen Kollegen, dort das gut gekleidete Geschäftsführerehepaar und am Nachbartisch eine Handvoll Studenten. An der Bar haben inzwischen Montagearbeiter Platz genommen, die sich während ihrer Tätigkeit fernab der Heimat in einem der zahlreichen Gästezimmer einquartiert haben. Bei Lockemann ist jeder willkommen, der Spagat zwischen Dorfkeiße und Spezialitätenrestaurant gelingt perfekt. Auch das zählt zur dezenten und zurückhaltenden Geschäftspolitik des Hauses. Ein Blick in die Karte offenbart erst die wahre Vielfalt der Küche. Sie reicht von den schon ausgiebig erwähnten Spezialitäten, bis hin zu klassischem Göttinger Landbrot belegt mit Hausgeschlachtetem. Bierliebhabern werden die vier frisch gezapften Sorten gefallen. Veltins, Krombacher, Königs Pilsener und Köstritzer stehen zur Auswahl. Und auch an die nicht ganz so knurrenden Mägen wurde gedacht. So gut wie alle Gerichte sind auch für den „kleinen Hunger“ erhältlich. Der Gast ist eben König. „Unsere Gäste sind zu 80% Stammkunden“, berichtet Helmut Lockemann nicht ganz ohne Stolz. Jetzt wissen wir warum.

Fazit: Wer es etwas deftiger mag und keine Angst vor dem Begriff „Gutbürgerlich“ hat, sollte den Weg nach Herberhausen nicht scheuen. Die große Zahl von Stammkunden spricht für sich und das hervorragende Essen erst recht. [Marc Franz]

Zu Fuß (3/4 Stunde) oder mit dem Rad (20 Minuten) ist Herberhausen am einfachsten über den Rohns zu erreichen (Herzberger Landstraße und Herberhäuser Stieg). Mit dem Auto fährt man am Besten über die B27 oder die Herzberger Landstraße bis zur Knochenmühle, von dort nach Herberhausen. Im Ort einfach der Hauptstraße folgen, bis ein Hinweisschild den Weg weist. Ist sehr leicht zu finden!

Landgasthaus Lockemann
Im Beeke 1
37075 Göttingen-Herberhausen
Tel. 0551 / 20 90 20

Öffnungszeiten:
Di bis Fr 16 – 24 Uhr
 (Warme Küche: 18 – 22 Uhr)
Sa & So 11 – 24 Uhr
 (Warme Küche: 12 – 14 Uhr & 18 – 21.30 Uhr)
Montags Ruhetag