



# Viel mehr als nur ein Landgasthof

„Man muss als Landgasthof alles machen, damit man über die Runden kommt“, sagt Uwe Mehrens. Der Wirt der Gaststätte Zur Doppeleiche in Hohn macht mit seiner Frau Birgit und seinem Team genau das: alles. Mit Hausmannskost und frischen Ideen, mit Bier vom Tresen und Büfett auf dem Festsaal, mit warmem Mittag für Schüler und Lieferservice für Senioren. Und mit alledem soll in vier Jahren einfach Schluss sein?

*Text:* Anneke FRÖHLICH · *Fotos:* Henrik MATZEN







*Frisch vom Herd und vom Koch persönlich überreicht: Oft wird Uwe Mehrens schon an der Straße erwartet, wenn er für die Senioren den Mittagstisch ausliefert.*

Die beste Nachricht des Tages schickt Uwe Mehrens am Nachmittag. Annemarie (Name von der Redaktion geändert) geht es so weit gut. Sie war am Morgen wegen akuter Nierenschmerzen ins Krankenhaus gekommen, ist aber auf dem Wege der Besserung. In der Aufregung hatte niemand daran gedacht, ihr Essen abzubestellen.

Am frühen Mittag hatten wir uns Sorgen um sie gemacht. Um kurz vor halb zwölf biegt Uwe Mehrens mit seinem Kleinbus in die Zufahrt zu Annemaries Haus ein. „Die meisten Türen sind hier auf dem Dorf offen“, erzählt er noch, schnappt sich eine Thermobox – und rüttelt Sekunden später verduzt am verriegelten Türgriff. Klingeln, warten. Noch mal klingeln. Ans Fenster klopfen. Rufen. „Komisch“, sagt der Wirt der Gaststätte Zur Doppeleiche. Zurück ins Auto, Blick in die Liste der Kontakte im Handy, auf dem Weg zur nächsten Station Anruf bei Annemaries Schwiegersohn. Der geht nicht ran. Die Tochter auch nicht. Uwe Mehrens ruft seine Frau Birgit an, sie versucht es weiter. Wir fahren erst einmal die Tour wie geplant, versorgen 14 Senioren mit Brawurst, gestovtem Gemüse, Kartoffeln sowie Wackelpudding zum Nachtisch. Gerade frisch gekocht, nun an die Tür geliefert. Helmut Langholz steht schon mit dem Nachbarn auf dem Bürgersteig, die leere Thermobox zum Austausch in der Hand. Ein kurzes „Moin!“, ein schnelles „Mohltied“, dann düst Uwe Mehrens weiter. Der große Hund mit der grauen Schnauze wartet auf dem kleinen Feldweg zum Hof auf den schwarzen Lieferwagen, dessen Fahrer dem Herrchen sein Mittagessen bringt und für den Vierbeiner ein paar Leckerlis aus der Dose in der Mittelkonsole aus dem Fenster wirft. So viel Zeit muss sein.

„Ich schaff’ die Strecke in 45 Minuten“, kündigte Uwe Mehrens, der in Hohn nicht nur der Wirt,

sondern auch Feuerwehrmann und Vorsitzender des Fährvereins ist, am Vormittag an. „Dafür kriegst du auch nicht wie ich hin und wieder mal ein Stück Kuchen“, feixte Magda Derner. Sie arbeitet seit 13 Jahren in Hohns letzter verbliebener Gaststätte und übernimmt manchmal das Ausliefern des Essens für die „Alten“, wie die Senioren hier mit liebevollem Ton genannt werden. Dass sie sich auch mal Zeit für einen Schnack nimmt, wissen die Belieferten zu schätzen. Uwe Mehrens gibt lieber Gas – ist einfach seine Art. Und außerdem warten nach den Senioren auch noch die Schüler der Regionalschule Hohn und der Grundschule in Osterrönnfeld auf ihre warmen Mahlzeiten. Da ist Pünktlichkeit Pflicht.

Die Zeiten sind längst vorbei, als Landgasthöfe wie der von Uwe und Birgit Mehrens allein von den Gästen leben konnten, die in den Krug kamen. Zwar spielt sich das Dorfleben in Hohn noch immer in erster Linie hier ab: Konfirmationen, Hochzeiten und Jubiläen werden gefeiert, die Gemeindevertretung tagt, die Jagdhornbläser kommen zum Proben, die Fußballer treffen sich nach dem Training am Tresen. Doch das reicht nicht mehr. Schon Uwes Vater begann damit, Mittagessen für die Alten auszufahren. „Da kommen immer wieder neue dazu – aber natürlich stirbt auch mal jemand weg“, sagt Uwe Mehrens. Die Schulverpflegung ist ein weiteres Standbein, das dem Team tägliche Frührschichten beschert.

Am Vormittag sind wir dabei, als Birgit Mehrens zusammen mit Uwe Harpers, den alle hier „Uwe Koch“ zur Unterscheidung von „Uwe Chef“ nennen, den Rheinischen Kartoffelkuchen zubereitet. „Muss mehr Salz dran“, sagt sie und wischt alle Einwände, die Mettenden würden das Gericht ja auch noch salzig machen, beiseite. Wäre ja noch schöner, wenn jemand der gebürtigen Rheinlände-



rin bei einem Gericht aus ihrer Heimat etwas vormachen würde. Birgit Mehrens lächelt. „Eigentlich wollte ich Kindergärtnerin werden. Dann habe ich Uwe kennengelernt, der gerade im Hochsauerland arbeitete, und 1981 sind wir nach Hohn gekommen, um die Eltern zu unterstützen.“ Als die beiden Töchter groß genug waren, machte Birgit noch eine Kochlehre – ein Versprechen an ihren Vater, der so gar nicht begeistert davon war, dass seine Tochter ohne abgeschlossene Ausbildung in die norddeutsche Provinz entwand.

Heute ist Birgit Mehrens die Ideengeberin für die abwechslungsreiche Senioren- und Schülerversorgung und auch der kreative Kopf, wenn es um die Zusammenstellung des monatlichen Fünf-Gänge-Verwöhnmenüs geht. Der feste Termin im Doppeleiche-Kalender ist so begehrt, dass Neulinge kaum Chancen auf einen der 40 Plätze haben. Wer einmal dabei war, kommt wieder; viele buchen ihren Tisch das ganze Jahr im Voraus. Und so wird einmal im Monat parallel an vielen Fronten gearbeitet in der großen Küche, schnippelt Birgit die Schalotten für den Schichtsalat, bereitet „Uwe Koch“ den Fisch vor, kümmert sich Magda um das warme Mittagessen für die Schüler, während „Uwe Chef“ Mangos fürs Menüdessert in kleine Würfel schneidet.

Kaum vorstellbar, dass das irgendwann nicht mehr so sein soll. Aber Uwe Mehrens hat entschieden: „In vier Jahren“, so der 61-Jährige, „höre ich auf.“ Ein Nachfolger ist noch nicht gefunden. „Für unsere Töchter kam das nie infrage, und darüber sind wir auch froh. Es ist so ein verdammt hartes Geschäft. Diese Personalsuche ist eine Katastrophe.“ Die Gemeinde Hohn weiß um die Situation. Übernahme und Verpachtung wären eventuell eine Option. Seit 1840 ist der Gasthof in Familien-

hand, der Wirt in sechster Generation kennt hier jeden Winkel. „Wenn das zu Ende geht, rette ich die alten Eichenbalken. Das Gebäude ist von 1748; die Eichen sind während des Dreißigjährigen Krieges gewachsen.“ Tja, sagt Uwe Mehrens, dann würde er wohl auch die eine oder andere Träne verdrücken. Spricht's und macht sich wieder ans Werk – die fruchtig-süßen Frühlingsröllchen müssen in Form gebracht werden. „Das geht aber auch ein bisschen schöner, Chef“, ruft Magda Derner mit Blick auf die Filoteigpäckchen von der Seite. Flotte Sprüche haben hier alle parat. „Aber wenn's drauf ankommt, verstehen wir uns auch ohne Worte“, erzählt Birgit Mehrens. „Allerdings ist das mit den beiden Platzhirschen nicht immer einfach. Die beiden können ganz schön zickig sein.“ Uwe und Uwe lächeln weise und vertragen sich heute ausgezeichnet. 28 Jahre Zusammenarbeit schweißen doch irgendwie zusammen.

Fest steht: Sollte irgendwann die Gaststätte Zur Doppeleiche tatsächlich ihre Türen für immer schließen, wird es stiller in Hohn. Dann verliert das Dorf nicht nur ein Stück Kulturgut. Dann fehlt nicht nur Vereinen und Festgesellschaften ein Ort zum Tagen und Feiern. Es fließen nicht nur ein paar Tränen. Es wäre auch niemand mehr da, der bemerkt, wenn die Senioren Annemarie, Helmut und Co. mittags nicht die Tür aufmachen.

*Hier weiß jeder, was zu tun ist: Uwe Harpers und Magda Derner füllen das Mittagessen für die Senioren in die Schalen, Birgit Mehrens bereitet den Rheinischen Kartoffelkuchen, der heute an die Schulen geliefert wird, für den Ofen vor.*

**Zur Doppeleiche**  
Hohe Straße 11, 24806 Hohn  
Tel. 04335-515  
www.doppeleiche.de  
Öffnungszeiten: Dienstags  
bis samstags ab 17 Uhr,  
sonntags auf Anfrage



