





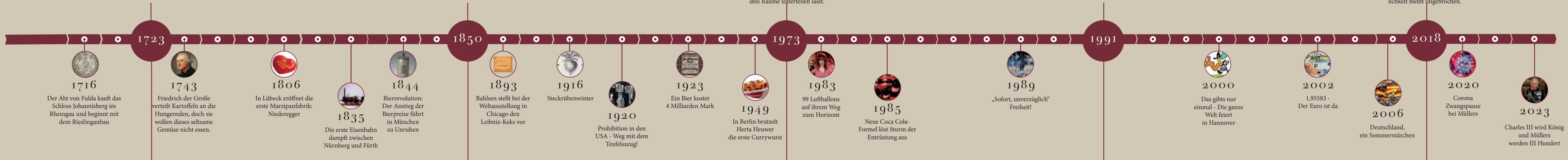
Das Göxer Kirchenbuch weist die ersten Krüger aus, also die ersten Schenkwirte, die hier an Ort und Stelle eine Ausspannwirtschaft betreiben. Zur Kundschaft gehören sogar die hannoverschen Könige, die hier nicht nur ihre Pferde versorgen lassen, sondern selbst gern zu einer ordentlichen Vesper einkehren. Genau genommen sind wir sogar noch älter, denn urkundlich erwähnt werden wir bereits 1689 als Vogelpohlhof, aber wir reden hier ja nicht über unsere Verwandtschaft sondern über unser Gasthaus. Bei uns sind es zunächst die Mädels, die den Hof weiter vererben. Da sie üblicherweise die Namen ihre Ehemänner annehmen, haben wir es in unserer Ahnenreihe mit vielen Namen zu tun. Bis mit Otto um 1870 erstmals ein Müller seinen Namen weitergibt. Wir aktuellen Müllers, also Frank und Rolf mit unseren Familien, sind nun die fünfte Generation Müller von „Müllers Gastwirtschaft“, dem heutigen Gasthaus Müller.

Nachdem unser mit Stroh gedecktes Wohnhaus komplett niedergebrannt ist, wird es bis 1890 als massives Backsteingebäude wieder aufgebaut. Albert Müller wie später auch sein Sohn Albert führen unsere Gastwirtschaft nach wie vor im Nebenerwerb, die Familie lebt hauptsächlich von der Landwirtschaft. Wie schön es hier draußen bei uns ist, weiss auch König Ernst-August zu schätzen, der sich deshalb redlich bemüht, das Rittergut in Stemen zu kaufen. Doch leider ruft der Eigentümer einen zu hohen Preis für unseren Monarchen auf. Wenige Jahre später versucht auch König Georg V. sein Glück in Stemen, um hier eine Sommerresidenz zu errichten. Doch auch der mittlerweile neue Gutsbesitzer lehnt einen Verkauf ab, woraufhin sich der König nach Nordstemen zurückzieht, um dort von 1858-1866 seine Marienburg zu bauen. Uns in Göxe tut es natürlich Leid, dass der König nicht das bekommen hat, was wir schon so lange haben und über alles lieben: Den wohl allerschönsten Blick auf den Deister, und den besonders dann, wenn die weiten Felder im Sonnenuntergang in allen Rottönen glänzen.

Unsere Eltern Heidrun und Herbert übernehmen den Familienbetrieb. Sie sind die ersten in der Reihe, die sich ausschließlich auf die Gastronomie konzentrieren, und unsere Mutter sorgt hier ganz schnell für frischen Wind. Kommode, Spiegel und Sofa, von dem aus Großmutter Frida noch ihr Regiment führt, fliegen raus aus der Küche. Eine moderne große Spülmaschine wird angeschafft, eine Vorratskammer angebaut. Heidrun ist die unangefochtene Chefin am Herd, während sich Herbert und seine Schwester Marlies um den Service kümmern. Jahreshauptversammlungen, Familienfeiern und selbstverständlich der Stammtisch - unser Gasthaus ist so etwas wie das Lagerfeuer des Dorfes. Hier kommt man zusammen. Festtage beginnen mit einer Hochzeitsuppe, dann kommt gemischter Braten auf den Tisch, dazu eine Gemüseplatte, immer mit Blumenkohl in der Mitte, hinterher die Welfenspeise. Der Laden lüpft. Und so trauen sich unsere Eltern nach und nach weitere Investitionen zu: Die Schankstube entsteht, ebenso ein Klubraum mit Saal, der sich durch Faltschiebetüren in drei Räume unterteilen lässt.

Zeit der Veränderung. Oder: Zurück zu den Wurzeln. Nach der Ausbildung zum Koch und vielen weiteren Stationen in der internationalen Spitzengastronomie zieht es uns Brüder wieder zurück nach Göxe. Zunächst löst Frank unsere Mutter am Herd ab, 1997 kommt Rolf dazu und wir sind uns sicher, dass wir die Geschichte unseres Familienbetriebs gemeinsam weiterschreiben wollen. Allerdings ist jetzt der Zeitpunkt gekommen, uns neu zu erfinden. Wir haben viel gelernt, viel gesehen und auch ein neues Selbstbewusstsein der deutschen Küche kennengelernt. Vorbilder wie Witzigmann oder Scherrer predigen kürzere Garzeiten, preisen frische, regionale Produkte und eine leichtere Art der Zubereitung. Unser Plan ist es nun, aus der einfachen Dorfgaststätte ein Restaurant für den gehobenen Anspruch zu schaffen. Oder anders ausgedrückt: „Wir wollen weg von der Bratwurst hin zur Seezunge.“ Jede Generation hat ihre eigene Sichtweise auf das Leben und so machen wir uns in kleinen, mutigen Schritten auf unseren kulinarischen Weg: Mit Frank und Rolf am Herd und unseren Frauen Grit und Anette im Service.

Die Welt wird langsam auf uns aufmerksam, auf unsere Speisekarte ebenso wie auf unseren Weinkeller mit heute 320 Weinen hauptsächlich deutscher Winzer. Heute sagen wir, dass der Plan, aus unserer einfachen Dorfgaststätte eine Topadresse für die gehobene Gastronomie zu schaffen, aufgegangen ist. Lassen Sie uns doch einfach mal erzählen: Der Gault Millau bewertet uns mit einer Haube, Empfehlungen für uns sind zu lesen in den einschlägigen Zeitschriften Gusto, Falstaff, Der Feinschmecker, ebenso im Guide Michelin und Varta-Führer. Wir werden aufgenommen in die Chaîne de Rottisseurs, 10 von 10 möglichen Punkten gibt uns Gastrokritiker Hannes Finkbeiner in der HAZ, wir werden ausgezeichnet von der Chefs Trophy als Betrieb mit herausragenden Ausbildungsleistungen, ebenso von der Dehoga als Leuchtturmbetrieb für gute Ausbildungsarbeit. Das kann sich doch sehen lassen, oder? 300 Jahre Gasthaus Müller: Der Weg hierher war bestimmt nicht immer einfach. Doch unsere Begeisterung für Kulinarik in Verbindung mit gelebter Gastlichkeit bleibt ungebrochen.



Leipzig ist die Mega-Messestadt in Deutschland, lange vor Frankfurt und Nürnberg, von Hannover spricht diesbezüglich noch kein Mensch. Doch unterscheidet sich das Leipziger Leben auch nicht wesentlich von dem in Göxes Ausspannwirtschaft: Man spricht über das Essen. Denn mit der Kantate „Die Elenden sollen essen, dass sie satt werden“ feiert in der Nikolaikirche ein gewisser Johann Sebastian Bach sein Debüt als Thomaskantor. Er hat das Werk eigens für seinen Amtsantritt komponiert und sich dabei so richtig ins Zeug gelegt, denn Bach weiß, dass er nicht die erste Wahl für den Job gewesen ist. Mit 14 selbst für damalige Verhältnisse aussergewöhnlich langen Sätzen setzt der Kantor für diesen ersten Sonntag nach Trinitatis auch gleich seine Duftmarke: Die Leipziger sollen schnell merken, wen sie sich hier ins Haus geholt haben, und würdigen seinen Auftritt auch angemessen mit „gutem Applause“.

Nach der französischen Revolution und dem Sturz des Adels finden viele Köche neue Betätigungsfelder. Wer der Guillotine entkommen ist, öffnet sein eigenes Restaurant für das aufkommende, hungrige Bürgertum - und das nicht nur in Paris. Auch bei uns in Deutschland nimmt die Zahl der Restaurants ab Mitte des 19. Jahrhunderts zu. Essen gehen wird chic und jeder, der das nötige Kleingeld dafür hat, kann auswärts speisen. Bislang wird die Auswahl an Gerichten auf eine Tafel an die Wand oder Tür geschrieben. Da es im gehobenen Restaurant jedoch kaum zum gehobenen Ambiente beiträgt, wenn sämtliche Gäste an eine Wand starren, entwickelt sich die Speisekarte. Man erkennt das Potential, das in diesen Karten steckt, teilweise entstehen kleine Kunstwerke mit Zeichnungen und Gedichten. Natürlich auf handgeschöpftem Papier. Die Speisekarte wird zu einer detailverliebten Visitenkarte der modernen Restaurants.

Während in Göxe mit frischen Zutaten und viel Liebe gekocht wird, entwickelt sich in der Nahrungsmittelindustrie der Trend zur schnellen Mahlzeit. Wer nur wenig Zeit oder keine Lust hat, den halben Tag in der Küche zu stehen, kann auf eine Fülle von neuen Fertig- und Tiefkühlprodukten zurückgreifen. Von Instantbrühe über Pulverkaffee bis hin zur Suppe in Tüten, die nur noch mit heißem Wasser aufgegossen wird. In Windeseile heißt es: Essen ist fertig! Und auf geht's zur nächsten Party, ja, die 1970-er Jahre sind die große Zeit der Parties. Wer es nicht bis Woodstock schafft, baut sich seinen eigenen Partykeller oder trampelt nach West-Berlin oder fährt mit dem Fahrrad über die Autobahn. Zwischen Disco, Minirock und Revolte herrscht grosse Einigkeit mit Roy Black und der kleinen Anita: „Schön ist es auf der Welt zu sein“.

„Wind of change“ - Zeit der Veränderung. Es gibt wohl keinen Song, der mehr für den Wandel dieser Zeit steht und deshalb auch zu Recht Einlass in das nationale Gedächtnis findet. Man stelle sich vor: Die Berliner Mauer ist gefallen. Die ganze Welt verändert sich und wir sind mittendrin. Die Ballade der Scorpions aus Hannover stürmt die Charts weltweit, gehört bis heute zu den meistverkauften Singles überhaupt und wird die Hymne der friedlichen Revolution, die das Ende der Sowjetunion einleitet. Da interessiert es auch niemanden, dass die Story in Moskau spielt und nicht in Berlin, oder dass der Song vor dem Mauerfall geschrieben und erst ein Jahr später veröffentlicht wird. Egal. Entscheidend ist das Narrativ, und das besagt, dass „Wind of Change“ der Soundtrack der Deutschen Einheit ist, und den kann jeder aus tiefster Seele mitsingen - und mitpfeifen.

Paul Bocuse, Frankreichs unerkannter Außenminister in Sachen Kochkunst, stirbt und wir hoffen sehr, er ist nicht gegangen, ohne von uns gewusst zu haben. Frische Produkte aus der Region schonend garen: Mit diesem simplen Konzept steigt er auf zum Jahrhundertkoch und entstaubt die französische Küche. Er schlägt so ziemlich alle Rekorde, die man in der Spitzengastronomie schlagen kann, und bekehrt die internationale Kochszene, zu der auch wir uns zählen. Auch wenn seine „Nouvelle Cuisine“ immer wieder gern belächelt wird und man dazu Lorient zitiert: „Das, äh, sieht sehr übersichtlich aus“, so sind wir doch der Ansicht: Paul Bocuse hat das Leben für alle diejenigen, die gerne essen, etwas schöner gemacht. Und wer weiß, vielleicht können wir ihn eines Tages auch zitieren, wenn wir alt und grau sind: „Wir kochen heute nicht mehr. Wir trinken Champagner und zählen Geld!“