



Koch und Gastgeber: Karl-Heinrich Meyer in seiner Küche. Rehrücken im Bisquitteig mit Möhrenmus, Waldpilzen und Granny Smith.

HOTEL & RESTAURANT  
DEUTSCHE EICHE UELZEN

## HIER KOCHT der Chef persönlich!

Im Alter von 23 Jahren erkochte er sich den ersten Michelin-Stern. Er besuchte die Hotelfachschule in Heidelberg und sammelte Erfahrungen in Paris und Basel. Dann kehrte Karl-Heinrich Meyer in sein Heimatstädtchen Uelzen zurück. „Es waren interessante Jahre, aber ich bin Niedersachsen durch und durch, stamme aus einer Gastronomenfamilie und wollte zurück nach Hause. Seit Generationen führt meine Familie hier Meyers Gasthaus“, erzählt der super nette Koch und Hotelier. Er selbst kaufte und sanierte 2005 das in die Jahre gekommene Hotel Deutsche Eiche in der Soltauer Straße. Karl-Heinrich Meyer steht selbst am Herd und verwöhnt die Gäste mit einer regionalen leichten Küche, setzt aber bei seinen Speisen gern mediterrane Akzente. „Die Zeit in Frankreich hat mich schon geprägt, aber die Zeit der Nouvelle Cuisine ist vorbei. Heute möchten die Menschen wieder etwas auf dem Teller haben, aber es soll natürlich den Magen nicht belasten und kreativ sein. Wichtig sind mir die Produkte. Ich beziehe sie zwar überwiegend aus dem Umland, aber das Geflügel kommt zum Beispiel aus Frankreich,

dort erhalte ich einfach die beste Qualität und nur das ist wichtig. So ist es auch mit dem Rindfleisch, da setze ich absolut auf die USA. Wild liefern mir meine Brüder, zwei von ihnen sind Jäger. Wir verarbeiten auch ganze Hirsche. Zander kommt aus der Elbe. Im Übrigen stellen wir alles selbst her, jede Sauce, jedes Chutney. Unsere leckeren Pralinen, Torten und Kuchen sind das Werk unserer Bäckerin Rea Dammann, eine sehr begabte junge Dame“, sagt der Gastgeber und lässt eine heiß dampfende, köstliche „Veerßer Hochzeitssuppe“ servieren. „Frisch ausgekochte Rinderkraftbrü-



Rea Dammann verführt mit himmlisch guten Torten, hier eine Preiselbeer-Mohn-Torte.

he, die wärmt Herz und Seele“, sagt der Gastgeber schmunzelnd. Darüber hinaus findet man auf seiner Speisekarte Klassiker wie ein Cordon bleu, aber auch geschmorte Hirschkalbskeule, Scampi in Kräuterbutter oder Feines aus dem Wok. An Vegetarier wird in der Deutschen Eiche ebenfalls gedacht. Sie entscheiden sich vielleicht für einen Couscous-Salat oder für ein Paprika-Risotto. Das stilvolle Restaurant mit seinen Stuben strahlt Gemütlichkeit aus, außerdem gibt es ein Hotelcafé und eine Terrasse. Komfortable Hotelzimmer laden durch ihre warme Atmosphäre zum Wohlfühlen ein. Für Tagungsgäste, Feiern und Events stehen großzügige Räumlichkeiten (bis 200 Personen) zur Verfügung. Dass sich Engagement lohnt, zeigt die jüngste Auszeichnung. „Im März 2013 erhielt unser Hotel den vierten Stern“, freut sich Karl-Heinrich Meyer. ■

Gastgeber: Karl-Heinrich Meyer  
Soltauer Straße 14, 29525 Uelzen  
Telefon: 05 81 / 90 55 - 0  
Telefax: 05 81 / 7 40 49  
E-Mail: [info@eiche-uelzen.de](mailto:info@eiche-uelzen.de)  
Internet: [www.eiche-uelzen.de](http://www.eiche-uelzen.de)  
36 Zimmer, Übernachtungspreise:  
DZ ab 88 Euro / Frühstück 9,00 Euro  
Hunde: 5 Euro, Raucher: Hotelhalle  
Cateringservice, diverse Veranstaltungen  
wie Krimi-Dinner, Kochkurse, Weinproben  
Kreditkarten: Visa, Mastercard, Amex