

# Stephan Schilling: „Natürlichkeit ist das, was wir wollen“

Schillingshof – vom Dorfgasthaus zum Spitzenrestaurant / Hotelzimmer in einem Kraftakt dem gehobenen Niveau der Speisen angepasst / 17 Punkte beim Gault Millau

VON UTE LAWRENZ

**M**an ist auf der Hut“, sagt Stephan Schilling. Im Schillingshof in Groß Schneen sei die Wirtschaftskrise noch nicht angekommen. In einem Punkt allerdings sei sie zu bemerken. „Normalerweise gibt es jetzt schon Anfragen für die Weihnachtsfeiern.“ Die aber kämen bisher „sehr verhalten“.

1648 wurde der Schillingshof in Groß Schneen gebaut und ist seither immer Dorfgasthaus gewesen. Seit 1981 ist Stephan Schilling am Ruder. Dabei habe er nur ein Jahr bleiben wollen. „Ich wollte noch woanders hin“, erzählt Schilling. „In Superbetrieben“ habe er gelernt, nach seiner Kindheit und Jugend im Betrieb seiner Eltern seien ihm nach seiner Lehre kulinarisch die Augen geöffnet worden.

## Konzept verändert

1983 kam seine Frau Petra Erbeck-Schilling dazu. Bis 1994 waren im Wechsel seine Brüder Walter und Thomas mit im Boot. Früher sei der Schillingshof eine ganz normale Dorfkneipe gewesen, sagt Schilling. Doch durch das „Puschenkino“ sei der Umsatz zurückgegangen. Immer mehr zeichnete sich ab: Um das Haus als Gasthaus zu erhalten, musste das Konzept verändert werden. Ende der 70er Jahre kam die Idee, die Dorfkneipe in ein Landgasthaus zu verwandeln.

Als Stephan Schilling den Betrieb übernahm, entschied er sich zur Radikalkur. Der „Überzeugungstäter“ stellte die Speisekarte um und verbannte alle Konserven und Tiefkühlgerichte. Der Umsatz sei um die Hälfte eingebrochen, erzählt er. Doch nach zwei Jahren – und das bis heute – sei der Schillingshof mit durchweg positiver Bewertung in allen Restaurantführern zu finden. 2008 erhielt Stephan Schilling 17 Punkte beim Gault Millau. Der Kundenstamm habe sich völlig geändert.

Um frisches, hochwertiges Gemüse zu bekommen, musste er anfangs einmal in der Woche nach Hamburg fahren. Er baute den Kontakt zu Hobbybauern



Im Herzen des Restaurants: Stephan Schilling (Mitte) mit seinem Team mit Stefan Schelper, André Gauer, Wiebke Mehlert und Lars Turinsky (v.l.n.r.). FOTOS: VETTER (3)

auf, um gute Ware aus der Region zu haben. Im heimischen Wald wird Bärlauch gesammelt. Die Petit fours zum Kaffee kommen von Cron & Lanz. „Natürlichkeit ist das, was wir wollen. Heute versuchen alle, uns nachzumachen.“

## Sechs Zimmer

Überregionales Renommé beim Essen, aber rustikale Zimmer – das passte für die Schillings nicht zusammen. So entschlossen sie sich vor mehr als einem Jahr, ihre Zimmer dem gehobenen Niveau anzupassen. Freundlich, hell und modern mit edlen Bädern sind die sechs Zimmer nach einer Bauzeit von vier Monaten geworden. Sie verfügen über W-Lan-Zugänge und Flachbildschirme. „Wir wollten 120 000 Euro ausgeben“, sagt Schilling. Mehr als das Doppelte

sei es schließlich geworden. Nur mit Hilfe von Fördergeldern von der Wirtschaftsförderung Region Göttingen GmbH (WRG) konnten die Schillings das Projekt dann realisieren.

Mit Anfang 50 denken die Ehepartner manchmal schon darüber nach, was aus ihrem gastlichen Haus mit elf Mitarbeitern, davon sechs Auszubildende, einmal werden könnte. „Wir wollen unseren Kindern nicht die Pistole auf die Brust setzen“, sind sich Stephan Schilling und Petra Erbeck-Schilling einig. Der jüngste Sohn überlege, nach dem Abitur, eine Ausbildung zum Koch zu machen. Der Mittlere strebe nach seiner Lehre zum Feinwerkmechaniker ein Maschinenbaustudium an, der älteste Sohn ist Restaurantfachmann und arbeitet derzeit bei Mosiman's in London.



Aus alt mach neu: Ein Zimmer nach der Renovierung.

Schillinghof GmbH  
Lappstraße 14  
37133 Groß Schneen

Telefon 0 55 04 / 2 28  
www.schillingshof.de



Einladend auch im Dunkeln: der Schillingshof in Groß Schneen.



FOTO: CHRISTOPH MISCHKE

Auch der Service rund ums Essen muss stimmen: Edle Tropfen.