

Neumünster

Hier zu Hause

Rudern auf dem Einfeld See

NEUMÜNSTER Ab Mittwoch, 18. April, bietet die Volkshochschule an zehn Mittwochabenden von 18 bis 19 Uhr die Möglichkeit, das Rudern auf dem Einfeld See zu erlernen. Gerudert wird im Mannschaftsboot und im Einer. Treffpunkt ist das Clubhaus des Ruderclubs an der Strandallee 31. Vorkenntnisse sind nicht notwendig. Nichtschwimmer sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gebühr beträgt 96,32 Euro. Eine Anmeldung ist bei der VHS an der Gartenstraße 32 oder unter www.vhs-neumuenster.de bis zum 10. April möglich.

Aus den Familien

GEBURTEN

Johanna Spieckermann, Wöschenhoff 9, Daldorf. Max Michel Ickert, Vossbarg 40, Boostedt. Maya Ali, Schleusberg 21. Daryan Holler, Burgstr. 3c. Diana Naomi Onica, Victoriastraße 9. Madita Runge, Zum Hafkorn 2.

HOCHZEITEN

In der Zeit vom 26. März bis zum 28. März lagen beim Standesamt Neumünster keine schriftlichen Einwilligungen für die Veröffentlichung von Paaren vor, welche die Ehe geschlossen haben.

STERBEFÄLLE

Luise Johanna Ilse Weikunath, geb. Christ, Störwiesen 44. Uwe Ohlhoff, Hans-Böckler-Allee 64. Ursula Margarete Luise Helms, geb. Langkabel, Störwiesen 44. Gretel Schaffer, geb. Riemke, Christianstr. 85.

Feiertags-Ansturm in der Küche

Gute Organisation hilft beim Gäste-Ansturm auf die Restaurants / Gute Laune und Ruhe bewahren ist die Parole

NEUMÜNSTER 50 Kilo Rumpsteak, 30 Kilo Bio-Hühnchen, 10 Kilo Lachs und 10 Kilo Dorsch, dazu kistenweise Austernpilze, Champignons, Kohlrabi, Kresse, Paprika, Tomaten, Süßkartoffeln und der chinesische Kohl Pak Chor: So wie Lukasz Nastawski rüsten sich viele Gastronomen in der Stadt für den Gäste-Ansturm über die Osterfeiertage.

„Eine Woche vorher wird geplant, wie viele Gäste kommen, und alle Zutaten kommen frisch herein“, sagt der Küchenchef der „Schanze am See“. Stress vor Ostern? Für ihn und viele Kollegen sind die Feiertage zwar arbeitsreich, aber: „Wir mögen keine schlechte Laune, es herrscht gute Stimmung, es wird viel gelacht, wir arbeiten gerne“, sagen Nastawski und Koch Jan Meyer.

Denn in der Küche zu stehen, während andere entspannt speisen, ist nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung. „Alles wird mit Herz gekocht, und wenn dann als Rückmeldung kommt, dass das Essen lecker war, haben wir alles richtig gemacht“, sagt der Küchenchef augenzwinkernd. Was lecker gekocht wird, muss auch schön präsentiert werden: „Das liebevolle Anrichten ist wichtig.“

Das sieht bei den Kollegen genauso aus: Regelrecht komponiert wird im Hotel Prisma das Menü: Wie aus dem Hochglanz-Magazin sieht die gelbe Paprikasuppe mit Gemüseperlen aus, fein sortiert liegt die „Trilogie vom Lamm“ mit Bohnen-Cassoulet, kreisrundem Kartoffel-Gratin und Thymian-Zweiglein auf dem Teller, beim Himbeer-Sahne-Eis kommt der „Aha-Effekt“, wenn die Schokoglocke unter



Gut gelaunt und gerüstet für den Gäste-Ansturm sind (von links) Melina Trobisch (Service-Leitung), Stephanie Freiberg (Bankettleitung), Köchin Sabrina Duske, Christopher Karaski (stellvertretender Küchenchef), Lehrling Björn-Ole Wieben, Lehrling Alexander Stolz und Lehrling Alicia Grell vom Hotel Prisma.



Alle Mann ran an die Töpfe: Beiköchin-Lehrling Sabrina Henderson (von links), Koch Christoph Sommerfeld, Konditorin Franziska Frahm, Koch Raiko Czok, Koch Robert Melahn, Küchenchef Jürgen Möllmann und Koch Kai Borgert vom Team im „Alten Stahlwerk“ sind trotz der Feiertage ganz entspannt.

der Eierlikör-Soße schmilzt. „Das Auge isst mit, die Gäste sind auch durch die vielen Koch-Shows im Fernsehen anspruchsvoller“, sagt der stellvertretende Küchenchef Christopher Karaski. Gute Planung sei das A & O für die Feiertage, sowohl in der Küche als auch beim Service-Team: „Es wird dann eben schneller gearbeitet, aber wir verlieren nicht den Kopf. Wenn man zu hektisch wird, passieren Fehler. Wichtig ist ja, dass es nach außen alles ruhig und harmonisch für die Gäste ist“, sagt er. Der gebürtige Pole erinnert sich an Osterbräuche: „Es gab Frühstück mit Eiern und Weißwurst, dazu ein Osterlamm-Naschi, und in der Kirche wurden Brot, Salz, Eier und Gebäck gesegnet.“ Und am Ostermontag („gegossener Montag“, polnisch „Landy poniedzialek“) ist es Brauch, beim „Smigus-Dyngus“ andere Menschen mit Wasser zu besprengen, erzählt er schmunzelnd.

„Eine gute Portion Lebenserfahrung kann in diesem Beruf nicht schaden, um mit dem geballten Ansturm über Ostern klar zu kommen“, sagt Jürgen Möllmann, Küchenchef im „Alten Stahlwerk“ an der Rendsburger Straße. Der 43-Jährige ist seit 16 Jahren dabei und bewahrt in seiner ruhigen Art die Nerven.

„Nicht laut werden, auch wenn es mal hektisch ist“, lautet seine Parole. Sein Team ist eingespielt, die Chemie stimmt: „Wir versuchen, die Wünsche der Mitarbeiter im Dienstplan zu berücksichtigen, wer Familie hat, möchte ja auch einen Ostertag frei haben“, sagt er.

Im Stahlwerk gibt es eine offene Küche – die Gäste könnten dem Küchen-Team bei der Arbeit über die Schulter schauen. „Und wir haben im Buffet-Bereich Live-Stationen, an denen zum Beispiel Eierspeisen wie Spiegelei, Omelett und Rührei frisch zubereitet werden. Und für die Kinder haben wir Waffeln zum Selberbacken und Eis zum Selbst-Kugeln“, sagt Möllmann schmunzelnd. Auch er hat eine typische kulinarische Erinnerung zu Ostern: „Ich komme aus Westfalen. Da gibt es Struwwelpudding, das ist ein Hefengebäck, das gerne mit Zimt und Zucker bestreut wird.“

Gabriele Vaquette

Paradiesvogel der Kneipenszene sagt tschüs

Gastwirt Heiner Thauen (64) tritt heute bei einer Abschiedsparty im „Heiner's“ vom Tresen ab / Szenelokal an der Gasstraße wird fortgeführt

NEUMÜNSTER „Nach 47 Jahren ist jetzt Schluss mit lustig“, sagt Heiner Thauen. Der 64-Jährige ist als Wirt des „Heiner's“ an der Gasstraße 4 bekannt wie ein bunter Hund und fast schon eine Institution in Neumünster.

Die Sammelbüchse für die Aids-Hilfe am Tresen ist ebenso Markenzeichen wie das laszive Airbrush-Kunstwerk an der Wand, die von der Decke hängenden Dildos oder Heiners Kopfbedeckung, eine Polizeimütze aus den 60er-Jahren. „Ohne Mütze geht gar nichts“, sagt Thauen, der eigentlich gelernter Masseur ist.

„1971 bin ich dann in die Gastronomie versunken“, sagt er. Erste Station als Kellner war die Diskothek „Bellavista“ über dem damaligen Capitol-Kino. Heute ist dort



Heiner Thauen – die Sammelbüchse für die Aids-Hilfe gehört zum Tresen-Inventar.

ZIEHM

das Kundencenter der Stadtwerke. Danach kellnerte Thauen im nicht minder legendären „Drugstore“ auf der Großflecken-Insel beim

damaligen Zob. „Das war praktisch, der Taxenstand war gleich nebenan. Den Fußgängertunnel gab es auch noch, der war immer vollge-

pisst“, so Thauen. Der „Drugstore“-Pavillon verstand mit der Umgestaltung des Großfleckens. Thauen blieb der Gastrono-

mie erhalten, arbeitete im „Capt'n Cook“ am Haart, im „McKilroy“ am Großflecken, im Nachtclub „Tiffany“ an der Kieler Straße 48, dann im „Na und“ an gleicher Stelle.

2002 eröffnete Thauen dann das „Heiner's“ an der Gasstraße. „Hier kommen sie alle her“, so Thauen. Die Szenekneipe war nur freitags, sonnabends und an Feiertagen geöffnet. „Ab 20 Uhr mit Open End. Das längste war mal halb 12 mittags“, sagt Heiner Thauen, der auf ein treues Stammespublikum, aber auch viele junge Leute bauen kann, die vom „Heiner's“ gehört haben und neugierig sind.

Drei Mitarbeiter arbeiten in der Kneipe. „Livemusik oder sowas brauchen wir nie. Das „Heiner's“ war immer gut besucht“, sagt Thauen

und macht deutlich: „Ich gehe jetzt nicht in den Ruhestand, sondern komme immer mal wieder mit Events.“ Das aber nicht mehr selbstständig und auf eigenes unternehmerisches Risiko. Bekannt ist der gebürtige Neumünsteraner auch durch sein langjähriges Engagement für die Aids-Hilfe. „Früher bin ich noch selbst auf Straßensammlung gegangen und habe rote Schleifen und Teddys verteilt“, so Heiner Thauen.

Heute können die Gäste ihn nochmal in Aktion sehen. „Am Sonnabend ist Abschiedsparty – vermutlich mit viel Tränen“, so Thauen. Es geht unter dem Markennamen „Heiner's“ weiter. Am Freitag, 6. April, übernimmt die aus dem Hamburger „Pulverfass“ bekannte Tränse Jenny die Regie.