

„Lieblingsköche“ erfüllen sich einen Traum

Felix Schuldt und Simon Loch übernehmen ab kommender Woche offiziell das Restaurant Gänsebachers in Leeste

VON MAURICE REDING

Weyhe-Leeste. „Hat es Ihnen geschmeckt?“, fragt Felix Schuldt. Der Gast bejaht dies mit einem Nicken und lächelt ihn an. Dann nimmt Schuldt die Teller und bringt sie in die Küche. Felix Schuldt ist 22 und lebt seinen Traum: Einen eigenen Betrieb nach den eigenen Vorstellungen führen. Zusammen mit dem 25-jährigen Simon Loch hat er das Restaurant Gänsebachers in Leeste übernommen.

Felix Schuldt und Simon Loch sind beide gelernte Köche. Schuldt begann seine Ausbildung mit 16 in Hoddows Gastwerk in Bux-



Simon Loch (links) und Felix Schuldt wollen in ihrem Restaurant vor allem regionale und saisonale Produkte anbieten.

FOTO: JANINA RAHN

tehude in einer gehobenen Küche. Der Familienvater lernte seine spätere Frau in der Berufsschule kennen. Wegen ihr setzte er auch seine Ausbildung im Niedersachsenhof in Verden fort. Dort traf er dann auf seinen jetzigen Geschäftspartner Simon Loch. Der war unter anderem im Romantik-Hotel in Bad Bederkesa beschäftigt. Gebürtig kommt der 25-Jährige aus Schwarme.

Mit Verbindlichkeiten nichts zu tun

Die beiden neuen Betreiber arbeiten bereits seit vergangenem Jahr im Gänsebachers, damals noch unter Björn Wendel. Dieser führte das Restaurant jedoch in die Insolvenz (wir berichteten). Seit Juli läuft bereits das Insolvenzverfahren. Und seit diesem führte der Insolvenzverwalter Berend Böhme die Geschicke, hielt sich jedoch im Hintergrund. Ab August hatten Schuldt und Loch schon vor dem offiziellen Beginn am 1. November kommissarisch die Zügel in der Hand. Die endgültige Zusage bekamen sie vor zwei Wochen. „Das hat uns natürlich sehr gefreut. Wir wussten aber gleichzeitig, wie viel Arbeit dann auf uns zukommt“, so Felix Schuldt. Mit den alten Verbindlichkeiten hat das Duo nichts mehr zu tun.

Die erste Amtshandlung der beiden ist es, den Namen des Restaurants zu ändern. Bald begrüßen die beiden ihre Gäste nicht mehr im Gänsebachers, sondern als „Lieblingsköche“. Dort wollen Schuldt und Loch sai-

sonale und regionale Produkte anbieten. „Zurzeit wird die Speisekarte passend zur Jahreszeit herbstlich. Die Gäste können zum Beispiel eine Kürbiscremesuppe bestellen“, erklärt Loch.

Insolvenzverwalter Böhme ist von den beiden Köchen jedenfalls angetan: „Sie haben beide mit ihrem Konzept überzeugt. Ich bin froh, dass der Betrieb weiter läuft.“ Böhme bestätigte auch, dass der ehemalige Betreiber Björn Wendel immer noch Hausverbot habe: „Das ist nicht aufgehoben.“

Die „Lieblingsköche“ bieten nach eigenen Angaben Platz für etwa 80 Leute. Neben den normalen Gästen wollen die beiden auch Hochzeits- und Trauergesellschaften sowie Tagungsteilnehmer bewirten. Das Duo macht auch kleinere Events, wie Felix Schuldt verrät: „Dann kochen wir für zehn bis 15 Personen bei den Leuten zu Hause.“ Die Wände im Restaurant schmücken Bilder von Künstlern, derzeit unter anderem von Lutz Edgar Felsmann. „Einige stehen

auch zum Verkauf“, so Schuldt.

Für die Abrechnungen setzen Felix Schuldt und Simon Loch das WLAN-basierte System Orderbird ein, in das bereits der Finanzunternehmer Carsten Maschmeyer investiert hat. Die Bestellungen müssten nur in ein I-Pad getippt werden und würden dann sofort weitergeleitet, so Schuldt. Auch eine neue Internetseite soll es demnächst geben. Bereits vorhanden ist eine Facebook-Seite der „Lieblingsköche“.

Ab kommenden Dienstag, 1. November, sind die beiden Köche dann offiziell die neuen Betreiber des Restaurants in Leeste. Für beide ein wahr gewordener Traum. „Wir haben nun die Möglichkeit, unseren eigenen Stil zu machen“, freut sich Simon Loch. Und Felix Schuldt fügt hinzu: „Das ist der Traum jedes Koches.“

Die „Lieblingsköche“ haben mittwochs bis montags von 9 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 22 Uhr geöffnet. „Abends ist es aber eher ein Open End bis 22.30 Uhr oder 23 Uhr“,

erklärt Felix Schuldt. Neu ist zudem ab dem 1. November, dass nur noch dienstags Ruhetag ist. Seit der Insolvenz blieben nämlich neben dienstags auch montags die Türen geschlossen. Aber das ist ab nächster Woche genauso Geschichte wie der ehemalige Betreiber Wendel.