

Felix Schuldt und Simon Loch übernehmen das Gänsebachers

# „Lieblingsköche“ wollen Weyher Gaumen erobern

20.10.16



© Schritt

Felix Schuldt und Simon Loch wollen das gegenüber der Polizei gelegene Restaurant in Eigenregie führen.



**Leeste - Von Sigi Schritt. Das Geflügeltier im Logo des in Insolvenz befindlichen Restaurants Gänsebachers hat seit Mittwoch weder einen Kopf noch einen Hals. Ein Schaber hat dem Tier den Garaus gemacht. Minuten später kleben auf der Fensterscheibe des Leester**

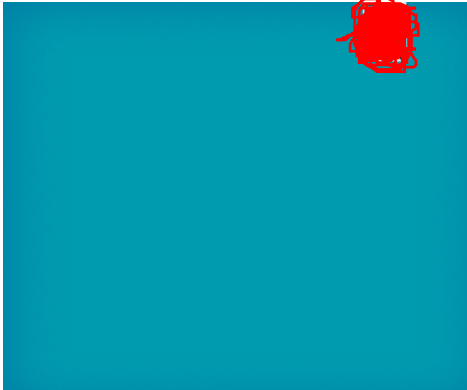
- Anzeige -

20.10.20

## **Restaurants gegenüber des Polizeikommissariats rote Buchstaben, die den Schriftzug „Neueröffnung“ bilden.**

Die noch angestellten Köche Felix Schuldt (22) aus Kirchlinteln und Simon Loch (25) aus Barrien wollen ab 1. November mit ihrer „Lieblingsköche Weyhe GmbH“ als neue Betreiberin die Geschicke des Gastronomiebetriebs in Eigenregie lenken.

- Anzeige -



Mit dem ehemaligen Betreiber und Prokuristen Björn Wendel haben die Angestellten [seit der Eröffnung des Insolvenzverfahrens](#) nichts mehr zu tun – mit alten Verbindlichkeiten schon gar nicht. Der Insolvenzverwalter Berend Böhme führt die Geschäfte. Wie er Mittwochabend auf Nachfrage erläuterte, hatten sich bereits mehrere Gastronomen für den Standort interessiert. Die Gläubigerversammlung hat am Donnerstag in Syke schließlich dem Konzept der Köche den Vorzug gegeben. Ihres von der gut-bürgerlichen und gehobenen Küche, für die Schuldt und Loch fast vollständig frische und hochwertige Lebensmittel verarbeiten, hat laut Insolvenzverwalter „absolut überzeugt“. Der Jurist ist von ihren Künsten, Speisen zuzubereiten, ebenfalls sehr angetan. „Sie machen die Pasta selbst. Lecker.“ Er hofft, dass die Geschäfte bis zum Monatsende gut laufen, damit sich die Insolvenzmasse, also die Summe erhöht, die es unter Gläubigern zu verteilen gilt.

## **Schuldt zählt zu jüngsten Gastronomen Niedersachsens**

In wenigen Tagen übernimmt Felix Schuldt die Funktion des geschäftsführenden Gesellschafters und zählt mit 22 Jahren dann zu den jüngsten Gastronomen in Niedersachsen.

Und was passiert mit der Immobilie? Der Anwalt berichtete, dass eine Investorengemeinschaft gestern die Immobilie gekauft hat – sie war Bestandteil der Insolvenzmasse der Gänsebachers GmbH. Ein Teil der Einrichtung wird noch verkauft.

Für die Verantwortlichen der Gänsebachers GmbH wird es ein Nachspiel vor dem Strafgericht geben, bei dem keine Ausreden zählen werden. Denn der Anwalt hat bei der Staatsanwaltschaft Anzeige erstattet. Sie richtet sich aber ausdrücklich nicht gegen die eingesetzte Geschäftsführerin Marion Neidhold. „Sie fungierte als Strohfrau, das hat sie mir gegenüber eingeräumt“, so Böhme. Erst seit September hatte er beispielsweise für die Angestellten – erstmals – Sozialabgaben bezahlt. „Das wurde vorher vernachlässigt.“

## **Schmackhafte Menüs und Gastfreundlichkeit**

Mit neuem Namen ist es nicht getan. Die „Lieblingsköche“ haben bereits mit



Die Gänsebacher-Zeiten sind endgültig vorbei: Felix Schuldt (l.) wagt den Schritt in die Selbstständigkeit und setzt zusammen mit seinem Partner Simon Loch (hinter der Scheibe) weiterhin auf eine regionale, moderne und frische Küche. © Schritt

Brauereien, Getränkelieferanten, Steuerberatern und Wirtschaftsprüfern gesprochen. „Lieblingsköche“ Felix Schuldt und Simon Loch wollen ihren Gästen nicht nur schmackhafte Menüs kreieren, sondern ihnen auch eine warmherzige Gastfreundlichkeit bieten. „Mit einem perfekten Essen, dem Spiel mit Aromen und guten Lebensmitteln kann man sogar Frauen beeindrucken“, sagen die Gastronomen. Aber nicht nur die sollen die Gastfreundschaft der „Lieblingsköche“ schätzen lernen. Das Duo will Hochzeits- und Trauergesellschaften ebenso bewirten wie Tagungsteilnehmer. Für die Abrechnungen setzt der 22-Jährige ein modernes, transparentes WLAN-basiertes System ein, das – wie er sagt – in der TV-Sendung „Die Höhle des Löwen“ für Furore gesorgt hatte. „Bestellungen werden in ein

iPad eingetippt und sofort weitergeleitet“, erklärt Schuldt.

Schuldt und Loch bauen als „Lieblingsköche“ auf ihre Freundschaft. Sie bitten ihre Gäste, anzurufen, um zu reservieren. „So können wir die Tische schön gestalten.“

*Schuldt begann seine Lehre mit 16 in Hoddows Gastwerk in Buxtehude in einer gehobenen Küche. Der Familienvater lernte seine spätere Frau in der Berufsschule kennen, deshalb beendete er seine Ausbildung im Niedersachsen Hof in Verden. Dort lernte er auch Simon Loch kennen. Er war unter anderem im Romantik-Hotel in Bad Bederkesa beschäftigt. Die Domschänke der Reiterstadt holte Schuldt als Küchenchef und der wiederum bat seinen Partner um Verstärkung. So war es auch beim Gänsebachers.*