

# SCHLEMMERTEST „WÜMMEBLICK HÖFTDEICH“

**Auch im Winter einen Ausflug wert!**

Mitten in der Moorlandschaft, direkt an der Wümme liegt das verträumte Restaurant „Wümmeblick Höftdeich“, das für regionale Spezialitäten und urige Gemütlichkeit bekannt ist. Wir wollen

Gasträum betreten, schlägt uns wohlige Wärme vom lodernen Kamin entgegen. Wir studieren die Karte, die für jeden Hunger und Geschmack etwas anbietet und entscheiden uns für eine

„Schlemmerkartoffel-suppe mit Karotten und Kassler-Streifen“ (die es für Vegetarier übrigens auch ohne Kassler gibt) und etwas von der Wildkarte: „Rehrücken in der Kräuterkruste mit Rosenkohl und Kroketten“. Eine gute Wahl, die uns nicht ganz leicht fiel, denn



Beispiel Tortellini in Gorgonzola-

Sauce. In den Extra-Gasträumen ist viel Platz für Gesellschaften und Grünkohl-Touren (Reservierungen unter 04292-9516). Nicht nur Stammgäste freuen sich auch auf die Stint-Saison und die Spanferkel-Events im nächsten Jahr. Online gibt es weitere interessante Informationen unter [www.wuemmeblick.de](http://www.wuemmeblick.de). Wir wünschen einen guten Appetit und einen schönen Spaziergang im Moor an der Wümme. (hg)



mal schauen, ob das auch in der Winterzeit Bestand hat, wenn die große Terrasse an der Wümme geschlossen ist, und fahren über hügelige Moorstraßen zum Höftdeich 11 (28865 Lilienthal). Als wir den charmanten Fachwerk-

sowohl die Klassiker der Karte als auch die Grünkohl-Variationen sprechen uns sehr an.

Der aufmerksame aber unaufdringliche Kellner bringt uns das Süppchen, das uns mit der Zunge schnalzen lässt. Eine sahnebasierte,

aber leichte Suppe mit viel Geschmack und mit ganz viel Liebe gekocht. Dann kommt der Wildteller, der uns schon optisch sehr gefällt und hält, was er verspricht. Herausragende Fleischqualität von qualifizierter Hand zubereitet, kreativ verfeinert mit karamellisierten Orangenscheiben und Lebkuchengewürz an der Sauce, die in einer extra Sauciere kommt.

Die Inhaberin Elke Schmidt-Prestin weiß, wie man ein solch besonderes Haus führt: mit Herz und Hand. Das merkt man auch an der Stimmung des gesamten Teams, die ausnehmend kollegial und gut scheint. Elke Schmidt-Prestin legt auch Wert auf regionale Produkte, so gibt es diverse Angebote die mit dem Fleisch von „Schumachers Biohof“ zubereitet werden und immer einige vegetarische Angebote wie zum

## EINE ERFOLGSGESCHICHTE

**Bröös Brötchenservice startet weiter durch und ist auf dem Weg zu einem täglichen Lieferservice für regionale Produkte.**

Maarten und Berend Heins aus Rockstedt sind vorbildliche Startup-Unternehmer und liefern mit ihrem Sonntags-Brötchen-Service jetzt auch in Zeven. Wir fragten Berend Heins nach dem Werdegang des Unternehmens und erhielten folgende Auskunft:

„Mein Bruder Maarten (damals 21) und ich (damals 20) haben den Brötchenservice offiziell im Oktober 2017 gegründet. Hobbymäßig haben wir schon vor einigen Jahren damit begonnen, Backwaren ehrenamtlich in unserem Dorf zu verteilen. Irgendwie hat sich dann im Laufe der Zeit der Gedanke bei uns eingeschlichen, das Ganze richtig anzupacken. Im Laufe des letzten Jahres haben wir unseren Kundenstamm in etwa verzehnfacht und mittlerweile bekommen circa 500 Haushalte pro Sonntag von uns Backwaren geliefert. Bäckerei Gilbert hat uns vor Kurzem sogar mitteilen

müssen, dass wir seine Kapazitäten ausgeschöpft haben und er nicht mehr Brötchen backen kann. Diese Leistung gebührt nicht nur Maarten und mir, sondern unser gesamten

Familie, die irgendwie in den Prozess involviert ist und unseren mittlerweile über 23 fleißigen Helfern. Angefangen hat das Ganze mit Backwaren und mittlerweile liefern wir auch Eier aus Freilandhaltung, selbstgemachte Marmelade aus Gnarrenburg und Honig von Imkerei Roose aus Zeven. 2019 werden wir damit beginnen, auch unter der Woche zu liefern, und

unsere Produktpalette wird massiv erweitert. So wollen wir nahezu alle Produkte liefern, die irgendwo hier in der Region erzeugt werden. Fleisch, Milch, Öl, Kartoffeln, Tee...

Eigentlich sind wir aber nur zwei Brüder aus dem kleinen Rockstedt, die Lust haben, etwas zu bewegen und sich dabei nicht zu schade sind, darauf zu verzichten, samstags feiern zu gehen oder jeden Abend um 17 Feierabend zu machen“.

Die beiden Brüder arbeiten nach dem Motto „Einfachheit, Flexibilität, Fairness, Regionalität und

ganz einfach gute Lebensmittel“ und das kommt gut an. Momentan werden die Bestellungen noch per Whatsapp unter 0152 573 29031 abgegeben (die erste Bestellung ist gratis) und am Ende des Monats gibt es eine Rechnung per E-Mail. Die meisten Kunden sind Abo-Kunden, die, wenn sie mal nichts brauchen, einfach eine Nachricht senden. Die Preise sind genau wie im Laden oder auf dem Hof, nur, dass eine Gebühr von einem Euro pro Lieferung (egal wie groß) erhoben wird. Klasse! Übrigens müssen die Bestellungen bis freitags 18.00 Uhr erfolgt sein.

Wir wünschen den Jungs weiterhin eine gute Hand und werden über den Fortlauf des Unternehmens berichten – auch wenn die umfangreiche neue Homepage online geht. (hg)

