

MEINSBUR
BOUTIQUE HOTEL

Buur.
FEINSCHMECKEREI

**GRAND
OPENING**

Gartenstraße 2 · 21227 Bendestorf · www.meinsbur.de

4. Mai 2019 • 11 – 16 Uhr



Ganz ehrlich? Ich bin sprachlos“, sagt Niels Battenfeld. Der neue Eigentümer des traditionsreichen Hotels und Restaurants „Meinsbur“ in Bendestorf hat seit der Eröffnung seines Hotels und Restaurants viel Lob für sein Konzept bekommen. Noch wichtiger aber ist, dass viele Gäste inzwischen bereits mehrfach nach Bendestorf zurückgekehrt sind, um im „Meinsbur“ erneut einzukehren. „Für mich ist das die schönste Bestätigung, denn es zeigt, dass die Gäste sich bei uns wohlfühlt haben“, so Battenfeld.

Freuen sich auf das Eröffnungsfest am Samstag: Chefkoch Christopher Leichsenring (li.) sowie „Meinsbur“-Inhaber Niels Battenfeld und Lebensgefährtin Amelie Polter



Ihm sei es wichtig, dass die Gäste nicht nur zum Essen oder Trinken nach Bendestorf kommen. „Sie sollen hier eine tolle Zeit verbringen.“ Gerade in der Anfangsphase kann natürlich nicht immer alles zu 100 Prozent rund laufen, räumt der Unternehmer ein. „Aber wir alle legen uns hier jeden Tag mächtig ins Zeug, um unseren Gästen unvergessliche Stunden zu bereiten.“

Das Ambiente des Restaurants, der beeindruckende Service und natürlich das leckere Essen

sorgen für den perfekten Moment, der für viele am liebsten erst spät in der Nacht endet. „Genauso wünsche ich mir Gastronomie“, so Battenfeld. „Die besten Abende sind doch die, an denen die Gläser vom Aperitif bis zum Absacker niemals leer werden, die Unterhaltung mit jedem Teller neue Fahrt aufnimmt und alle mit dem guten Gefühl nach Hause gehen, mehr als ein tolles Essen miteinander geteilt zu haben“, zitiert Battenfeld den Koch Eduard Dimant, der unter anderem vom „Feinschmecker“ zum Aufsteiger des Jahres gekürt wurde.

Battenfeld liebt die Vielfalt: Balagan - das gemeinsame Essen mit Freunden und Familie wie in Israel. Izakaya, in Japan sehr populär, im Mittelpunkt steht dabei oft die Theke, an der man die kleinen Gerichte einnehmen kann. Und „Family Style“ wie in den USA - von der Tafel aus können die Gäste die Entstehung der

Rechtzeitig zur großen Eröffnungsfestfeier ist die neue Terrasse fertig



Genuss von morgens bis abends

Gäste können in der „Buur“ täglich frühstücken. Sie erwartet selbst gemachte Marmelade, Honig aus der Heide, Müsli und Obst im kleinen Weckglas, Backwaren aus der Region sowie Eierspeisen à la carte. Zum Mittagessen trifft man sich in Bendestorf, um eine leichte, vitale Küche zu genießen. Angeboten werden etwa Bowls (das Neue an diesem Trend ist das Anrichten der Zutaten in einer kleinen Schüssel) sowie „Soul & Street“-Food. Am Abend ist die „Buur“ so etwas wie der kleine Bruder der „Feinschmeckerei“.

Mit der „Feinschmeckerei“ (Donnerstag bis Sonntag von 18 bis 22.30 Uhr) verwirklicht Niels Battenfeld seine Vorstellung des perfekten Restaurants. „Mein Ziel ist es, den Gästen eine besondere Atmosphäre zu schaffen“, sagt er. Unter anderem gibt es Tische, an denen sich unterschiedliche Gäste treffen und ins Gespräch kommen können. „Wer allein bleiben möchte, kann dies natürlich. Ich glaube aber, dass man weggeht, um Menschen zu treffen“, erklärt der neue Eigentümer.

Gerichte mitverfolgen, ungezwungen und zugleich in einer besonderen Atmosphäre. „All dies trifft wohl auf uns zu“, so Battenfeld. „Unser Restaurant ist mehr als ein Potpourri der Küchen und gastronomischen Stilrichtungen der für uns tollsten Orte der Welt. Nennen wir unser Konzept doch einfach: das Leben gemeinsam genießen.“ In Bendestorf dreht sich alles um eine gute, gemeinsame Zeit - beim Essen und Trinken.

„Moderne, regionale Küche in einer Fusion aus Tokio, Tel Aviv, East Coast - das beschreibt uns am besten in einem Satz.“ Aus diesem Grund freute sich Battenfeld besonders über das Kompliment eines Gastes, der meinte, er fühle sich wie in London.

Die Neugier auf das Konzept des neuen Restaurants ist groß, die Fragezeichen über den Köpfen der Gäste allerdings das eine oder andere Mal noch größer. Wieso werden in der „Buur“ mehrere Gerichte beziehungsweise Teller gleichzeitig serviert? Warum werden die Teller mittig auf den Tisch gestellt? Warum werden die Gerichte zum Teilen serviert? Und wieso bekommt nicht jeder Gast sein eigenes Gericht? Diese Fragen stellen sich die Gäste, wenn sie das erste Mal das Restaurant betreten. „Ich bin davon überzeugt, dass unsere Gerichte am besten funktionieren, wenn man mehrere davon miteinander teilt“, so Battenfeld. Perfekt dafür geeignet sind die großen Tische, an denen gleich mehrere Gruppen Platz finden. Aber: Natürlich muss man sich darauf nicht einlassen. „Wer lieber sein Essen für sich allein genießen möchte, kann dies gern tun“, so Battenfeld. Er möchte ein Lebensgefühl vermitteln. In erster Linie gehe es ihm nicht um die Frage „Was möchten wir heute essen?“, sondern vielmehr um die Frage „Wohin möchten wir



Hereinspaziert in das neue „Meinsbur“
Fotos: Lieblingsplatz

ausgehen und wie wollen wir unser Essen erleben?“ Battenfeld beantwortet diese Fragen mit einem einzigartigen Ambiente in einem einmaligen Umfeld. Und das authentisch, natürlich und qualitativ hochwertig. Wer sich darauf einlässt, erlebt ein köstliches Beisammensein in stilvoller, familiärer Atmosphäre. „Dafür steht die Buur“, so Battenfeld. Ihm ist es dabei wichtig, dass das neue „Meinsbur“ nicht elitär ist. „Jeder Gast soll sich bei mir zu Hause fühlen.“ (mum).

Fingerfood, Eis und Bier gehen aufs Haus

Nach der inoffiziellen Eröffnung im März ist es nun Zeit, das neue „Meinsbur“ offiziell zu eröffnen, findet Niels Battenfeld. Aus diesem Grund lädt er für Samstag, 4. Mai, zwischen 11 und 16 Uhr zur großen Eröffnungsparty ein. Battenfeld lädt zu Fingerfood, Janny's Eis und Störtebeker-Bier ein.

„Die Gäste bekommen einen kleinen Einblick in unsere Küche“, sagt Battenfeld, der sich besonders freut, namhafte Gastronomie-Partner für sein Restaurant gewinnen zu können. In der „Buur“ werden verschiedene Biere der Störtebeker-Brauerei ausgeschenkt. Am Samstag besteht die Möglichkeit, ein paar Sorten zu testen. Das gilt auch für die Wein-Hausmarke der

„Lieblingsplatz“-Kette. Unter dem Namen „Am Meer - Standweine“ werden Rot-, Weiß- und Rosé-Weine ausgeschenkt - probieren lohnt sich. Außerdem ist Janny's Eis mit einem Stand vertreten. „Für die Zukunft kann ich mir vorstellen, eine Eis-Flatrate einzuführen“, so Battenfeld. Der Gast bezahlt einen Betrag und kann dann so viel Eis genießen, wie er möchte.

Für Musik ist am Samstag ebenfalls gesorgt. Die Band „Boogielicious“ sorgt zwischen 11 und 15 Uhr für die passende Unterhaltung. Ab 15 Uhr übernimmt dann der Berliner DJ Nicolino.

Ab 19 Uhr findet die Eröffnungsparty für geladene Gäste statt.

Wir sind stolze Partner

AM MEER
Strandweine

BECKRÖGE
Für die Gastfreundschaft. Seit 1872.

SHIRTS FOR
LIFE

FREIBEUTER
AUS ÜBERSEE
KAFFEE

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

HANSEATISCHES IMMOBILIENKONTOR
SCHWOLLE & GIENKE GMBH & CO. KG

HANSEATISCHES VERSICHERUNGSKONTOR
SCHWOLLE & GIENKE GMBH & CO. KG

JANNY'S
EIS · KAFFEE · SNACKS



Wir suchen Verstärkung für unser Service- und Barpersonal in Voll- oder Teilzeit sowie Aushilfen! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.

MEINSBUR
BOUTIQUE HOTEL

GARTENSTRASSE 2 · 21227 BENDESTORF
04183 77990 · personal@meinsbur.de

LIEBLINGSPLATZ HOTELS BETRIEBS- & MANAGEMENTGESELLSCHAFT MBH
IM BAD 73 · 25826 ST. PETER-ORDING

BALD AUCH
IN DER
MEINSBUR

Unser Highlight

WOW-Effekt für Ihre
Haut dank Hyaluron-
Tiefentherapie

vereinbaren sie JETZT Ihren
Termin auf wimpernstube.de

WimpernStube

Waldfriedenweg 3b
21227 Bendestorf

MEINSBUR
BOUTIQUE HOTEL

Buur.
FEINSCHMECKEREI

**GRAND
OPENING**

Gartenstraße 2 · 21227 Bendestorf · www.meinsbur.de

4. Mai 2019 • 11 – 16 Uhr

Ort für Genuss mit Herz und Seele

Niels Battenfeld hat nach der Eröffnung des Hotels und Restaurants noch weitere Pläne in Bendestorf

Unkompiziert, ehrlich und offen - so könnte man Niels Battenfeld, den neuen Eigentümer des „Meinsbur“, am besten beschreiben. Für ihn schloss sich mit dem Kauf des traditionsreichen Hauses ein Kreis. Da Battenfelds Vater in der Stahlbranche tätig war, lebte er in seiner Jugend auf mehreren Kontinenten - Amerika, Europa und Asien. „Alle zwei bis drei Jahre sind wir umgezogen“, erinnert sich der Unternehmer, der in Ramelsloh wohnt. Im Alter von 14 Jahren hatte das Reisen dann ein Ende. „Meine Mutter wollte, dass wir sesshaft werden.“ Die Wohnortwahl fiel auf Bendestorf. Im „Meinsbur“ feierte er seine Konfirmation, sein Bruder heiratete dort.

Sein beruflicher Lebensweg führte Battenfeld wieder rund um die Welt - mit Stationen unter anderem in Wien, Zürich, Kapstadt und Tokio. Er lernte das Hotel- und Gastronomiegewerbe von der Pike auf bei Branchenriesen wie Marriott und A-Rosa. „Ich bin sicher, dass ich auch weiterhin in einem großen Unternehmen hätte arbeiten können, doch die Lust auf etwas Eigenes war größer“, erinnert sich der 43-Jährige. Eher zufällig wurde er auf ein kleines Hotel in St. Peter-Ording aufmerksam. Der Anfang der „Lieblingsplatz“-Kette“ (www.lieblingsplatz-hotels.de) war gemacht.

Battenfeld verwandelte seitdem mehrere Privathotels in „Lieblingsplätze“. „Lieblingsplatz, meine Strandperle“ in Travemünde an der Ostsee kam 2014 hinzu, 2016 „Lieblingsplatz, mein Berghotel“ in Hahnenklee im Harz



Ein besonderer Hingucker ist die goldene Bar. Dort sollen regelmäßig DJs und Musiker für Atmosphäre sorgen.

Fotos: Lieblingsplatz

und ebenfalls 2016 „Lieblingsplatz, mein Tirolerhof“ in Zell am Ziller. Seit April 2018 gibt es auf Rügen den „Lieblingsplatz, mein Landgut“. Die Boutique-Hotels sind familiär geführt. „Wir bieten Hotels mit Charme in den besten Urlaubsorten. Und das zu einem bezahlbaren Preis“, so Battenfeld.

Der Unternehmer möchte insgesamt fast sieben Millionen Euro in den Standort Bendestorf investieren. Unter anderem soll auf 1.000 Quadratmetern ein neues Bettenhaus mit einem Wellnessbereich entstehen. Das neue Boutique-Hotel könnte dann über 38 Zimmer verfügen. Besonders interessant sind die Pläne für eine Orangerie im Garten - eine „spektakuläre Konstruktion aus Stahl und Glas“. Dort werden Empfangs für bis zu 100 Personen möglich sein. Übrigens: Schon jetzt kann die „Buur“ für private Veranstaltungen oder Firmen-Events für bis zu 90 Personen reserviert werden.

Doch damit sind Battenfelds Pläne längst nicht abgeschlossen. In Kürze kommt noch eine angrenzende Immobilie hinzu. „Das Konzept steht noch nicht ganz fest. Ich möchte aber gern einen Ort schaffen, an dem man sich

etwas Gutes tun kann.“ Vielleicht Wellness oder Kosmetik. „Mir geht es darum, eine Verbindung zu schaffen. Gutes Essen, Erholung, Entspannung und nette Menschen. Der Aufenthalt soll einfach perfekt sein.“ Battenfeld möchte bei all seinen Plänen die Gemeinde einbeziehen. „Ich sehe mich als Teil des Dorfes und hoffe, dass wir gemeinsam etwas bewirken können“, so Battenfeld. (mum).



Sehr stilvoll: Schon jetzt können Räume für geschlossene Veranstaltungen reserviert werden

„Meinsbur“-
Inhaber Niels
Battenfeld



Seevetaler Braukunst genießen

In der „Buur“ werden verschiedene Biere der Störtebeker-Brauererei ausgeschenkt. Unter anderem das neue Wit-Bier - gebraut mit Koriander und Bitterorangenschalen. Das Rezept stammt jedoch nicht aus der Feder der Störtebeker Brauer, sondern von Markus Krenkler aus Seevetal, dem amtierenden deutschen Hobbybrauer-Meister. Er hat sich im vergangenen Jahr gegen knapp 120 Konkurrenten aus dem ganzen Land durchgesetzt. Das Bier überzeugte die Jury aus Braumeistern, Biersommeliers und Getränketechnologen durch seine klassische Rezeptur und den cremig-vollmundigen Geschmack. Als Siegesprämie durfte Krenkler sein Rezept in der Störtebeker Braumanufaktur im Großmaßstab einbrauen. Das Wit-Bier ist ab sofort für ein Jahr erhältlich - unter anderem in Bendestorf.

Weitere Infos auf einem Blick

Meinsbur - Boutique-Hotel

Gartenstraße 2 · 21227 Bendestorf

Telefon: 04183 - 77990

E-Mail: restaurant@meinsbur.de

(für Tisch-Reservierungen)

willkommen@meinsbur.de

(für Zimmer-Reservierungen)

Internet: www.meinsbur.de und

www.lieblingsplatz-hotels.de

„Buur“

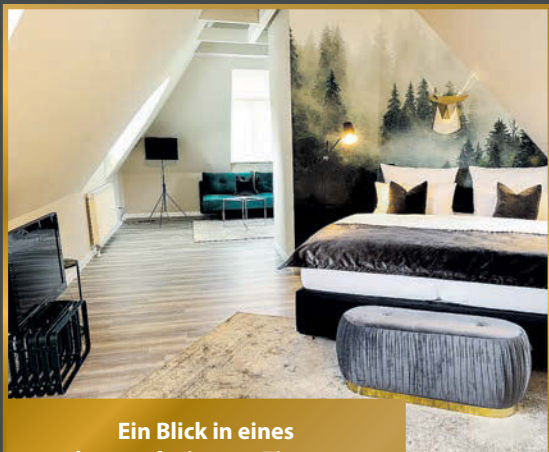
Frühstück: Montag bis Sonntag
von 7 bis 11 Uhr

Mittag: Montag bis Sonntag
12 bis 15 Uhr

Abend: 18 bis 22.30 Uhr

„Feinschmeckerei“

Donnerstag bis Sonntag:
von 18 bis 22.30 Uhr



Ein Blick in eines der neudesignten Zimmer des Boutique-Hotels



LIEBLINGSPLATZ
hotels · restaurants

Wir freuen uns auf Euch!

ST. PETER-ORDING · HAHNENKLEE / HARZ
BOHLENDORF / RÜGEN · BENDESTORF
TRAVEMÜNDE · ZELL AM ZILLER / TIROL

www.lieblingsplatz-hotels.de