

Sie bekommen **250,-** Euro für Ihr gebrauchtes Rad



Fahrrad Lager Hittfeld

Angebot: **28 Zoll E-Bike, 88 NM, Bafang, Mittelmotor 450 Watt Akku** Alu Damen- & Herren E-Bike, 7-Gang, 3fach gebremst, Federgabel & Sattel **2.199,- € - 250,- € = 1.949,- €**

Mi.-Fr. 13-18 Uhr, Sa. 10-16 Uhr
Hittfeld-Emmelndorf

Am Bahnhof 2 • 21218 Seevetal
Tel. 01 72 - 52 79 646

Immer neu.
Immer günstig.
Immer clever.

Foodtruck
täglich
ab 11 Uhr

Es gibt immer einen Anlass:

Michael Kors Damen Blusen **nur € 75**
(VKP € 195)

Valentino Schuhe **nur € 399** (VKP € 699)

Ralph Lauren Teens Hemden
nur € 39,90 (VKP € 119)

Champagne Moët & Chandon Imperial
0,75 L **nur € 29,99** (VKP € 49,90)



Solange der Vorrat reicht:

Asics Gel Galaxy 9 Herren Laufschuhe
nur € 69 (VKP € 195)

GANT Herren Hemden **ab € 19,90** (VKP € 99)

BOSS Herren T-Shirts **nur € 39** (VKP € 89)

BOSS Herren Hosen **nur € 49** (VKP € 169)

**CLEVER
KAUFHAUS**

Clever einkaufen.

Mo-Fr 9.00 bis 19.00 Uhr
Sa 9.00 bis 18.00 Uhr
Tel. 04105 / 675 97 00
Zum Sportplatz 8 in Maschen
cleverkaufhaus.de

Sie sind Pioniere der Gastronomie

Mutige Inhaber zeigen, wie sie ihre gastronomische Betriebe fit für die Zukunft gemacht haben

(mum/ce/os). Am Beispiel des „Meinsbur“ in Bendestorf wird vermutlich am deutlichsten, wie sich traditionsreiche Gasthäuser neu aufstellen, um für eine neue Zielgruppe interessant zu sein. Eigentümer Erich Martin Maisch hatte gehofft, das altehrwürdige Hotel-Restaurant in die Hände seiner Kinder zu übergeben. Doch die verzichteten. Lange Zeit fand sich kein Interessent. Schließlich übernahm Niels Battenfeld das Haus. Vom alten „Meinsbur“ ist inzwischen nur noch die Hülle geblieben. Battenfeld investierte einen Millionenbetrag in die komplette Neugestaltung des Hauses. Innerhalb von nur fünf Wochen wurden alle Arbeiten abgeschlossen. In Bendestorf dreht sich heute 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“, so Battenfeld, der mehrere Boutiquehotels führt. Die Neuorientierung trifft auch auf die Zimmer zu, die nicht nur schick aussehen, sondern auch viel Komfort bieten. Battenfeld ist noch nicht am Ziel angekommen. Er möchte insgesamt fast sieben Millionen Euro in den Standort investieren. Unter anderem soll auf 1.000 Quadratmetern ein neues Bettenhaus mit einem Wellnessbereich entstehen. Besonders interessant sind die Pläne für eine Orangerie im Garten - eine „spektakuläre Konstruktion aus Stahl und Glas“. Dort werden Empfänge für bis zu 100 Personen möglich sein.

In Hanstedt hingegen bleibt das **Restaurant und Hotel „Sellhorn“** in Familienhand - mit den Geschwistern Sven und Nele Dierksen übernimmt dort bereits die sechste Generation. Doch um konkurrenzfähig zu bleiben, investieren die Geschwister viel Geld. Als ein „Zeichen für die Region“ sehen Sven und Nele Dierksen ihre Investition in Höhe von 2,5 Millionen Euro. „Wir sind unseren Eltern dankbar, dass wir das Haus nach unseren Wünschen weiterentwickeln dürfen“, sagt Nele Dierksen. Unter anderem entstand ein moderner Tagungsbereich für bis zu 100 Personen.



Die Geschwister Sven und Nele Dierksen (kl. Bild) führen das „Sellhorn“ bereits in sechster Generation Fotos: ah/Sellhorn



braunen Hirsch“ in Hanstedt-Nindorf machte er das „Grillhus zum Hirsch'n“. Tietz: „Unsere Gäste schätzen neben den qualitativ hochwertigen Speisen vor allem das moderne, gemütliche und in der Region einzigartige Ambiente im „Grillhus“. Das hat sich herumgesprochen und inzwischen ist das „Grillhus“ nicht nur zum Lieblings-Steak-Restaurant für Gäste aus der näheren Umgebung geworden. Aus dem Heidekreis, aus Lüneburg und

auch aus Hamburg kommen die Gäste nach Nindorf, um sich dort verwöhnen zu lassen.

Quasi nebenan hat Claudia Albers den **Landgasthof „Zur Eiche“** ebenfalls erfolgreich weiterentwickelt. Unter alten Eichen, mit freiem Blick über Wiesen und Felder liegt das Restaurant im beschaulichen Heideort Hanstedt-Ollsen. Das historische Gasthaus, 1858 erstmals urkundlich als „Krugwirtschaft mit Ausspänn“ erwähnt, wurde in der ersten Hälfte des Jahres 2012 mit viel Liebe zum Detail und großer Achtsamkeit vor seiner wechselvollen Geschichte von Grund auf renoviert. „Die Besinnung auf das,

was diese Gegend so unverfälscht als Kulisse anbietet, möchten wir aufnehmen und zu einem Gesamtkonzept verbinden, in dem sich jeder Gast wiederfinden und wohl fühlen kann“, sagt Albers. Und das Konzept kommt gut an.

„Hof + Gut“ in Jesteburg-Itzenbüttel zeigt, wie man gleich einen ganzen Hof fit für die Zukunft machen kann. Die anspruchsvoll sanierte und modernisierte historische Hofstelle umfasst 85 Hektar und bringt ökologische Landwirtschaft, Gastronomie, Gästezimmer, Reitbetrieb, generationenübergreifendes Wohnen sowie Kunst und Kultur unter ein Dach.

„Rüter's Hotel & Restaurant“ in Salzhausen besteht

seit über 160 Jahren. 2004 holten die heutige Betreiberin Anke Meyer-Rüter und ihr Mann Alfred das Drei-Sterne-Superior-Haus aus der Insolvenz. „Tradition ist - gerade in einem Dorf wie diesem - etwas unbedingt Erhaltenswertes“, begründet Meyer-Rüter den unternehmerischen Kraftakt. „Und es muss in einem Grundzentrum wie Salzhausen regionale Küche geben - ergänzt um moderne Einflüsse, damit jeder Gast auf seinen Geschmack kommt.“ Über die Kreisgrenzen hinaus beliebt ist das „Rüter's“ auch für seine Events vom „Musical-Dinner“ bis zum Comedy-Abend.



Niels Battenfeld eröffnete das „Meinsbur“ in diesem Jahr neu Foto: Meinsbur



Anke Meyer-Rüter betreibt „Rüter's Hotel & Restaurant“ in Salzhausen Foto: ce

Auf Übergabe rechtzeitig vorbereiten

Modernisierungs- und Marketingmaßnahmen erhöhen die Zukunftsaussichten

(bim). Immer wieder schließen traditionsreiche Gastronomie- und Hotelbetriebe, oft, weil schlicht ein Nachfolger fehlt. Aber es gibt auch gerade im Landkreis Harburg gute Beispiele für unternehmerischen Mut und Weitsicht.

Gute Zukunftsaussichten haben laut der IHK Lüneburg-Wolfsburg Betriebe, die Modernisierungsmaßnahmen umsetzen und Gebäude sowie Inneneinrichtung (samt technischer Grundausstattung) kontinuierlich auf dem neuesten Stand halten. Außerdem seien Marketing-Maßnahmen sehr wichtig.

„Wer nicht auf sich aufmerksam macht mit einer zeitgemäßen Homepage, mit Werbematerial, mit Engagement in den Social-Media-Kanälen, mit Anzeigen usw., gerät in Gefahr, nicht wahrgenommen zu werden“, sagt Grit Preibisch von der IHK.

Entscheidend seien natürlich auch die Kundenfreundlichkeit und Servicequalität. „Gäste, die sich wohl gefühlt haben, kommen wieder - und werden im Idealfall Stammgäste oder erzählen ihren Freunden und Bekannten von ihrem Aufenthalt. Um mögliche Verbesserungspotenziale

zu identifizieren, lohnen Feedback-Möglichkeiten für Kunden. Wer eine Selbstevaluation durchführt, kann schließlich entsprechende Maßnahmen ableiten und umsetzen.“

Der schwierigen Suche nach Fachkräften könne man sich stellen, indem man selbst ausbildet. So könnten Fachkräfte frühzeitig gebunden werden.

Einer der Hauptgründe für die Schließungen ist nach Angaben der Industrie- und Handelskammer (IHK) Lüneburg-Wolfsburg die Suche nach einem neuen Betreiber, die sich oft schwierig

gestalte. „Die demografische Entwicklung macht Hoteliers und Gastronomen die Nachfolgersuche schwer: Immer mehr Unternehmer erreichen das Ruhestandsalter. Gleichzeitig werden die Jahrgänge der 25- bis 45-Jährigen, aus denen in der Regel die meisten potenziellen Gründer stammen, immer kleiner. Viele wichtige und attraktive touristische Destinationen liegen im ländlichen Raum, hier wiederum ist die Abwanderungstendenz junger Arbeitskräfte in die Städte nach wie vor hoch. In einer Branche, die ohnehin schon stark vom

Fachkräftemangel betroffen ist, wird die Nachfolgersuche schnell zur Belastungsprobe“, erläutert Grit Preibisch von der IHK.

Außerdem ein Problem: Nicht alle Betriebsinhaber würden rechtzeitig mit den Vorbereitungen für eine Übergabe beginnen. Solange die Nachfolge ungeklärt ist, würden nötige Modernisierungen auf die lange Bank geschoben. Das Risiko einer Schließung steige. Eine frühzeitige Planung erhöhe die Chancen auf eine erfolgreiche Unternehmensübergabe. „Dennoch verpassen viele Unternehmer den richtigen

Zeitpunkt, um mit der Nachfolgerplanung zu beginnen, und stehen dann kurz vor dem Ziel noch ohne Lösung da“, so Grit Preibisch.

„Unternehmer sollten sich auf eine Übergabe möglichst früh vorbereiten - drei bis zehn Jahre vor dem Termin, spätestens ab einem Alter von 55 Jahren. Hilfe ist dabei sicher von Vorteil - von Steuerberatern, dem IHK-Nachfolgeberater, von Bankenviertlern oder Familienmitgliedern. Sehr gut geklappt hat übrigens die Übergabe im Ringhotel Sellhorn in Hanstedt“, so Grit Preibisch.