

26.06.10

FrISCHE KÜCHE am Forellenteich

HELMSTORF Nicht nur Fischfans sind hier goldrichtig



Adolf (von links) und Christina Behrens mit Söhnchen Tom Lowis sowie Restaurantleiter Florian van den Boogaard freuen sich auf ihre Gäste.

Foto: mab

Wenn Christina und Adolf Behrens aus den Fenstern ihres Hauses schauen, schweift ihr Blick über eine Reihe von Fischteichen. Manchmal hocken Schwäne und Enten am Ufer. Buschwerk und mächtige Eichen trennen das große Anwesen von den sattgrünen Wiesen des Helmstorfer Moores. Eigentlich hatten die gebürtige Harburgerin und der Buchholzer nach der Geburt von Söhnchen Tom Lowis nur ein Domizil außerhalb der Stadt gesucht. Gefunden haben sie den Helmstorfer Forellenhof, 29 000 Quadratmeter, jahrzehntelang eine Institution für Fischfans und zum Verkauf stehend, weil der Vorbesitzer, Klaus Kopanka, den Betrieb aus gesundheitlichen Gründen nicht halten konnte.

Christina und Adolf Behrens verstanden nichts von Fisch, aber sie verliebten sich

unsterblich in das Anwesen. So wurden die selbstständige Marketing-Kommunikationswirtin und der Architekt ganz unverhofft nicht nur Haus- und Grundbesitzer, sondern auch Betreiber einer Fischräucherei und eines Restaurants, dem sie den Namen „Lieblingsplatz“ gaben. „Wenn die Gäste auf der See-Terrasse oder im Wintergarten am Kamin sitzen und sich für die Natur begeistern, dann freut uns das“, sagt Christina Behrens.

Die Leitung der Küche hat sie in junge, doch bereits versierte Hände gelegt: Chefkoch ist René Kratz. Der gebürtige Berliner hat schon für den Sternekoch Eckart Witzigmann gearbeitet und war zuletzt als Küchenchef im Chili-Club in der Hamburger Hafencity tätig. Weil René Kratz in Süddeutschland gelernt hat, stehen auch von Hand ge-

schabte Spätzle auf der Speisekarte. Von der Brotzeit bis zum Drei-Gänge-Menü, vom Frühstück am Wochenende bis zu Kuchen und Eis am Nachmittag – die Gäste erwartet eine frISCHE regionale Küche in unvergleichlich schönem Ambiente.

Geräucherte Aale, Regenbogen- und Lachsforellen sowie frISCHE Forellen, Saiblinge und Karpfen gibt es jetzt in der Räucherei hinter dem Haus. Nur mit dem Angelbetrieb ist – bis auf Kinderangeln einmal monatlich – Schluss.

► „Lieblingsplatz“ – Gastronomie, Event und Merchandising GmbH, Moorstraße 41 in Seevetal-Helmstorf, Telefon: 0 41 05/6 76 69 66. Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag 12-22, Sonnabend und Sonntag 10-22 Uhr.

► www.restaurant-liebingsplatz.de
Hier gibt es weitere Informationen.

HAN 29.6.2010