

...ung eine kostliche Partner...  
In Hoopte - gleich gegenüber  
nleger Zollenspieker - befindet  
r Fährhaus und erstrahlt neu re-  
t. In die traditionelle Gaststube  
adhausstil eingezogen, natürlich  
aritimem Flair. Der Boden erin-  
tzt an Schiffsplanken, hier und da  
des Messing. Neben dem weißen  
werden Weine fachgerecht tem-  
Die Tische brauchen keine De-  
lehr. Der neue Fährhaus-Chic ist  
d freundlich, wirkt leichter als

r Küchenchef gart weiterhin re-  
bodenständig. Das Zanderfilet  
ispiel, mit Speck in der Pfanne  
n, dazu Zwiebeln, Röstkartof-  
d Salat. Auf der Rechnung er-  
n später 14,90 Euro.

bisschen Heimweh kompener  
iver Kemmerling mit einer Spe-  
aus der Heimat: Düsseldorfer

**Schullnfilets für denn,  
dej nich pull'n mach.**  
Gasthaus zur Alten Post

braten unter der Senf-Zwiebel-  
mit Bratensoße, Speckbohnen  
atkartoffeln (18,90 Euro). Das  
as dafür sein Rumpsteak zur  
ng stellt, hat sein Leben aller-  
icht im Rheinland verbracht,  
auf argentinischem Weide-  
nd weil's so schön schmeckt,  
noch bis zum 23. Oktober  
che Wochen" gefeiert mit einer  
rtion Frohnatur.

onsten gibt es die Klassiker wie  
jes und Maischolle je nach Sai-

## se und Öffnungszeit

haus zur Post  
deich 88  
9 Hamburg  
fon 040/745 94 09  
ungszeiten: täglich 11-15 Uhr  
17-21 Uhr  
tag und Dienstag Ruhetage  
iebsferien: 1.-19.11. 2011

asthaus-zur-post-cranz.de

haus Hoopte  
pter Elbdeich 21  
3 Winsen / Hoopte  
ion 04171 - 24 15  
ungszeiten: täglich 16.30 bis  
r, am Wochenende ab 11.30

tag Ruhetag

ehrhaus-hoopte.de

ingsplatz  
straße 41  
Seevetal / Helmstorf  
on 04105 - 67 66 966  
ungszeiten: Mittwoch-Freitag  
Uhr, Küche bis 22 Uhr. Am  
enende 10 bis 24 Uhr, Küche  
2 Uhr.

ag und Dienstag Ruhetage

staurant-liebingsplatz.de

son. Die Kenner möchten die Fährhaus-  
Pfanne genauso wie Seezunge. „Und das  
zu humanen Preisen“, betont die Che-  
fin. Ab März herrscht Stintalarm. Die  
Jahreszeiten spielen eine wichtige Rol-  
le. Auch Wild kommt nur auf die Karte,  
wenn es frisch auf dem Markt ist. Ab  
November erwarten die Gäste Enten  
und Gänse. Die kauft Oliver Kemmer-  
ling in der Nachbarschaft vom renom-  
mierten Geflügelhof Timmann.

Gekocht wird deutsch und frisch,  
die Auswahl ist groß. Der Suppen-Tris-  
tessse vieler gutbürgerlicher Häuser be-  
gegnet man mit Vielfalt: Fisch- oder  
Steckrübenrahmsüppchen lauten flüs-  
sige Vorspeisen. Wer auch den Weg zum  
Ziel erklärt, nutzt noch mal vor der  
Winterpause die kleine Fähre über die  
Oberelbe.

### Der Lieblingsplatz hat die Teiche direkt vor der Haustür

Bei Christina Behrens schwimmen  
keine Fische vorbei, sondern leben in  
zehn Teichen direkt vor der Haustür.  
Zusammen mit Ehemann Adolf suchte  
sie eine neue Bleibe für die Familie und  
verliebte sich in das großzügige Areal  
eines Helmstorfer Forellenhofes. Nun  
hätten die Marketing-Kommunikati-  
onswirtin und der Diplom-Ingenieur an  
diesem Ort ruhige Feierabende verbrin-  
gen können, doch es kam anders. 2010  
eröffneten die beiden hier den Lieb-  
lingsplatz.

Ein Restaurant, das die fischwirt-  
schaftliche Nutzung des Geländes wie-  
derbelebte, innerhalb eines Jahres zu  
einer Erfolgsgeschichte wurde und aus  
den Inhabern Gastgeber machte.

„Ich würde es immer wieder tun“,  
sagt Christina Behrens, die von der rie-  
sigen Nachfrage total überrascht wur-  
de. Die Premiurlage mit Blick aufs  
Wasser und die unsichtbaren Fische da-  
rin sind die Garanten des Gastrono-  
menglücks. Hinzu kommen das ge-  
schmackvolle Ambiente und die moder-  
ne Karte. Zwei Drittel Fisch bestimmt  
das Angebot. Vorzugsweise aus eigenen  
Gewässern, wie Frau Müllerin, die Fo-  
relle, die im Ganzen gebraten neben ge-  
backener Petersilie für 14,50 Euro ser-  
viert wird, inklusive Zitrone, Sahne-  
meerrettich und Lindhorster Kartof-  
feln. Die Teichbewohner züchtet man  
hier nicht, sondern setzt sie als Teen-  
ager ins Wasser. Doch lieber Fleisch?  
Aus hofeigenem Obst entsteht jetzt Bir-  
nen, Bohnen und Speck (10,50 Euro)  
oder eben Marmelade im Glas zum Mit-  
nehmen.

Regenbogen- und Lachsforellen,  
Saiblinge und demnächst Karpfen ga-  
ren nicht nur in der Küche, sondern  
räuchern auch noch nebenan. Jobst Hä-  
nelt befeuert in der Räucherei zwei alte  
Altonaer Öfen mit Erlenholz. Nach Re-  
zept von Vorbesitzer Klaus Kopanka  
schiebt er die Tiere danach in den  
Rauch. Hausgemachte Fischsalate ge-  
hören ebenfalls zum Gesamtkonzept  
der genussvollen Erlebniswelt. Wäh-  
rend die Eltern am Wochenende früh-  
stücken oder einmal im Monat brun-  
chen, können die Kleinen Ponys strei-  
cheln und auf Voranmeldung auch mal  
selber angeln.

85 Frischluftplätze versorgt das  
Team im Altweibersommer mit Lamm-  
fällen und Decken. Drinnen finden 65  
Gäste ihre Lieblingsplätze. Wer nicht  
reserviert, läuft Gefahr wieder nach  
Hause geschickt zu werden. Der Ort ist  
neuer Hotspot im Speckgürtel.



Profi an den Tellern: Anja Ritter bringt in Helmstorf überwiegend Fischgerichte zu  
den Gästen im Lieblingsplatz Fotos: Dartsch



Herbert Kramer, seine Schwester Wieb-  
ke Kramer und Küchenchef Heino Grube  
mit Zander, Scholle und Forelle



Der Rheinländer Oliver Kemmerling und  
das Nordlicht Meike Külper führen das  
Fährhaus Hoopte partnerschaftlich

normern, Orgel und Gesang präsi-  
das Ensemble, das bereits im ver-  
nen Jahr in der Kirche aufgetret  
Musik aus drei Jahrhunderten  
Konzert beginnt um 17 Uhr, es gil  
Pause, in der Getränke und Breze  
kauf werden. Der Eintritt ist frei,  
den sind willkommen. (let)

### EHESTORF

#### Museum sucht Fotos und Filme von Umzügen

Das Freilichtmuseum am I-  
berg sucht private Erinnerungen  
Umzüge - als Film, Foto oder Ane-  
Das Museum will sie im nächsten  
in einer Sonderausstellung mit de-  
tel „In Bewegung - wie Alltag sich  
ändert“ zeigen. Wer die Ausstellun-  
Erinnerungsstücken und Geschi-  
von Umzügen unterstützen mö-  
meldet sich bei Judith Ohrtmann  
Telefon 040/79 01 76 29. Jeder  
seine Originale von Fotos und V-  
zurück. (tsu)

### WINSEN

#### Viertägiger Internetkursus für Senioren

Für Senioren, die lernen wolle  
Mails zu schreiben, Suchmaschine  
nutzen und im Netz zu surfen, bietet  
Kreisvolkshochschule an ihrem St-  
tort in Winsen einen „Einstieg in  
Internet“ an. Der viertägige Lehr-  
kurs beginnt am Montag, 31. Oktober,  
endet am Donnerstag, 3. November.  
Der Unterricht wird jeweils von 9  
12.15 Uhr. Wer teilnehmen will,  
zuvor den Kursus „Einführung in  
Arbeit am PC“ besucht oder ents-  
chende Vorkenntnisse haben. We-  
Informationen gibt es unter der  
fonnummer 04105/599 40-50. (l)

### HANDELOH

#### Naturfreunde wandern durch Wald und Flur

Eine geführte Herbstwander-  
durch Wald und Flur bieten die Na-  
turfreunde Nordheide am Sonntag, 16.  
tober, an. Die Tour wird geleitet von  
ralf Dohse, der die Teilnehmer  
10 Uhr am Küsterhaus in Hanstedt  
gegenüber der Kirche trifft. Wer will,  
auch um 10.15 Uhr zum Gasthaus  
Eiche in Ollsen (Am Natursch-  
park 3) kommen. Dort kehrt die Gru-  
nach der Wanderung gemeinsam  
Weitere Informationen unter Tele-  
04184/75 46. (let)

### BUCHHOLZ

#### Straßenlaternen sollen von Gestrüpp befreit werden

Wenn Bäume oder Büsche von  
privaten Grundstücken Straßenlatern  
verdunkeln, gefährdet das den Straß-  
verkehr. Deshalb sollten die Eigen-  
mer Äste und Gestrüpp zurücksch-  
den. „Straßenlaternen sollten ih-  
Zweck erfüllen und Straßen beleu-  
ten“, sagt Reinhard Hartz von der St.  
Buchholz. Fragen beantwortet er un-  
Telefon 04181/214-632. (let)

## RECHT UND STEUERN

# Neues Mietrecht ab 2012

**Tostedt.** Die letzte Mietrechts-  
reform liegt bereits zehn Jahre  
zurück. Mit einem Entwurf zur  
Änderung des Mietrechts hat  
das Bundesjustizministerium  
jetzt auf neue Herausforderun-  
gen reagiert. Rechtsanwalt und  
Notar Werner Quast aus Tos-  
tedt hat sich auf die Bereiche  
Erbrecht, Familienrecht sowie  
Miet- und Wohnungseigentum-  
gesetz-Recht spezialisiert. Er  
stellt bereits heute die wichtigs-  
ten Änderungen vor, die ab 2012

gesetzlich verankert werden.  
Dabei wird an den Sachen des  
Mieters ein Vermieterpfandrecht  
ausgeübt. Der Vermieter spart  
die teuren Vorschüsse für eine  
Möbelspedition.

• In Zukunft soll ein Vermieter  
fristlos kündigen können, wenn  
der Mieter die im Vertrag verein-  
barte Kautionsleistung nicht leistet.

• Die gewerbliche Wärmelie-  
ferung (Contracting) wird ge-  
setzlich festgeschrieben. Damit



gehört angesichts knapper  
Energiereserven und Klimawand-  
el die energetische Moderni-  
sierung des Wohnungsbestan-  
des. Die bisherigen gesetzlichen  
Regelungen werden diesen An-  
forderungen nicht mehr gerecht.  
Darüber hinaus wird ein erheb-  
licher Teil der Mietwohnungen  
von privaten Kleinanbietern vor-  
gehalten. Wenn einem solchen  
privaten Vermieter ein zahlungs-  
unwilliger Mieter unterkommt

## JÜRGEN WALCZAK LL. M.

Rechtsanwalt  
auch Fachanwalt für Familien- und Sozialrecht  
Akademischer Europarechtsexperte (Österreich)

Karnapp 25 · 21079 Hamburg  
Telefon 00 49 - 40 - 75 27 98 0 · Telefax 00 49 - 40 - 75 27 98 22  
Mail: info@anwalt-walczak.de · www.anwalt-walczak.de

## RECHTSANWÄLTE WITTEN

GABRIELE WITTEN & MAREIKE PAETOW

TÄTIGKEITSSCHWERPUNKTE:  
EHE- & FAMILIENRECHT, ARBEITSRECHT, ERBRECHT

TEL. (040) 767 00 5 - 0  
FAX. (040) 767 00 520

