

Bald brutzelt es im »Bootshuus«

»Luv up«-Neubau am Emshafen in Jemgum: Pächter wollen Restaurant im August eröffnen

Holger Szyska

Das viele Stammgäste das Restaurant des Wassersportvereins »Luv up« in Jemgum vermissen, steigert für die Pächter die Vorfreude auf die Eröffnung der Gaststätte im neuen Vereinsheim. »Wir haben schon sehr viele Anfragen bekommen«, berichtet Thomas Stahlmann von geplanten Familien- und Betriebsfesten. Für Geburtstagsfeiern, eine Taufe, eine Goldene Hochzeit, eine Konfirmation und eine Weihnachtsfeier liegen dem 48-jährigen Leeraner bereits Bestellungen vor. Dabei wird es wohl noch einige Wochen dauern, bis der Koch zusammen mit seinem Mitstreiter Günter Heibült aus Moormerland im »Bootshuus Luv up« am Herd stehen kann.

»In den nächsten Wochen wird die Kücheneinrichtung eingebaut, sodass wir im August starten«, so Stahlmann zum Zeitplan. Dann will das Team, zu dem mit Service-Chefin Samira Sokolusic die Inhaberin des ehemaligen Leeraner Restaurants »El Paso« gehört, an die erfolgreiche Ära des alten Vereinsheims anknüpfen. »Wir wollen weiterleben, was Willi und Hildegard aufgebaut haben«, sieht Stahlmann das Trio in der Tradition des Ehepaars Kuper, das die Speisegaststätte über 24 Jahre lang betrieben hatte. Ende März 2019 endete dieses Kapitel, anschließend wurde



Im Erdgeschoss des neuen Domizils des Wassersportvereins »Luv up« am Emshafen in Jemgum soll in den kommenden Wochen die Kücheneinrichtung für die Speisegaststätte »Bootshuus Luv up« eingebaut werden. Fotos: Szyska, privat (2)

das alte Segler-Domizil abgerissen, um ein neues Gebäude zu realisieren.

Nach einigen Verzögerungen nimmt der Neubau nun derart Gestalt an, dass eine erste Außenterrasse inzwischen fertig gepflastert wurde. Im Erdgeschoss, wo zur Emsseite hin die Küche ihren Platz bekommt, sind 44 Sitzplätze geplant. Im Obergeschoss, wo ein großer Veranstaltungssaal mit herrlichem Emsblick entsteht, sind 40 bis 50 Sitzplätze vorgesehen.

Auf der Speisekarte sollen die bekannten Fischgerichte wie Stint oder Scholle nicht fehlen. Stahlmann und Heibült wollen saisonal anbieten, »was die Region hergibt« - von Grünkohl über Snirtje und Updrögt Bohnen bis zu Rouladen und Lamm. Neben dem altbewährten Gaumenschmaus sollen ergänzend mediterrane Schlemmereien kredenzt werden. Dabei greifen die beiden Köche auf ihre beruflichen Erfahrungen zurück: Günter Heibüls kulina-

rischer Horizont ist geprägt durch seine internationale Tätigkeit als Tauchlehrer, Thomas Stahlmann hat als Botschafter für das Programm »Food Revolution« des britischen Star-Kochs Jamie Oliver viele Freundschaften zu Gastronomen geknüpft. »Wir sind weltweit vernetzt und haben durch die Foundation gute Kontakte nach Argentinien, Peru, nach Chicago, Sydney und London. Das sind alles Leute, die das mit Herzblut leben.« Mit

befreundeten Köchen sollen in Jemgum gelegentlich Aktionen stattfinden - wie ein »Schweizer Abend« oder ein »Sardischer Abend«. Abgerundet wird das Angebot durch Kaffee und Kuchen sowie durch Speiseeis »in Eisdiele-Qualität«. Stahlmann kann es kaum erwarten: »Das wird eine coole Sache, wir haben richtig Lust darauf.«

Aktuell betreiben die beiden Köche noch das Restaurant-Café »U 1« beim Möbelhaus Konken in Logabirum. Thomas Stahlmann hatte zuvor als Gruppenleiter der Lebenshilfe die Mensa des Leeraner Teletta-Groß-Gymnasiums (TGG) zu einem Aushängeschild gemacht. Ein »Food Festival« drehte sich rund um die gesunde Ernährung, ein inklusives Kochseminar und kulinarische Schüleraustausch-Projekte wurden mit dem Hans-Beutz-Preis für besondere Leistungen in Bildung und Erziehung sowie mit dem dritten Preis beim bundesweiten »Exzellent«-Wettbewerb ausgezeichnet.



Der 48-jährige Leeraner Thomas Stahlmann (links) und der 46-jährige Moormerländer Günter Heibült werden das Restaurant »Bootshuus Luv up« betreiben.



Thomas Stahlmann ist Botschafter für das Programm von Star-Koch Jamie Oliver (rechts).