Neue Gastronomie für die Gäste

BADEBUCHT Wedeler Schwimmbad investiert insgesamt 430 000 Euro / Kostenrahmen eingehalten / Nachhaltigkeit in der Küche

Von Heinke Ballin

Geschäftsführer Adam Krüppel und Aufsichtsratsvorsitzender Michael Kissig (rechts) weihten die Zapfanlage ein. FOTO: BALLIN

WEDEL Modern, schöner, größer, leckerer – genau das war das Motto des letzten Schrittes der Renovierung der Restauration und des Eingangsbereich in der Badebucht-Sauna. Und genau das ist jetzt gelungen.

Daher gab es nur strahlende Gesichter bei Mitarbeitern, Geschäftsführer und Badleiter sowie dem Aufsichtsratsvorsitzenden und den verantwortlichen Architektinnen, als sie in der Woche zum ersten Mal den hell und freundlich gestalteten Gastronomie-Bereich mit dem überwältigendem Blick auf den schönen Badepark öffentlich vorstellten.

Nichts mehr mit dunklen Ecken, Nischen und rustikalem Mobiliar wie im Schützenvereinsheim, sondern alles licht und offen, keine überbordende Dekoration, sondern wenige, aber gut placierte Bilder und Accessoires.

Was Badebucht-Gechäftsführer Adam Krüppel und auch den Aufsichtsratsvorsitzenden Michael C. Kissig ganz sicher besonders freut: Alle Beteiligten sind im vorgegebenen Zeitplan und vor allen Dingen im Kostenrahmen geblieben.

Für den Umbau des Empfangs, des Kaminzimmers und der Gastronomie waren etwa 430 000 Euro vorgesehen – und dabei ist es auch geblieben. Nicht zuletzt sei das wohl einer besonders guten Zusammenarbeit zu verdanken, vermutet der Geschäftsführer. „Wir haben von Anfang an auf einer Wellenlänge gelegen."

Dass sie auch geschmacklich gut zusammenpassen, bewiesen die Architektinnen Melanie Leigers als Projektleiterin und Innenarchitektin Sabine Krumrey, als sie Badleiter Karsten Niß eine besonders schöne Windlampe im maritimen Stil als Geschenk zur Neueröffnung des Kaminzimmers überreichten.

Aufsichtsratsvorsitzender Michael C. Kissig hatte ein besonders dickes Lob für die Mitarbeiter und das Führungsteam parat. Die neue Gastronomie werde den Mitarbeitern gewidmet, sagte Kissig mit einem Augenzwinkern, „Sie sind einfach so gut und kooperativ und wir freuen uns, wenn sie sich auch weiterhin so freundlich und kompetent um unsere Gäste kümmern." Doch auch da wird es zumindest auf der Karte entscheidende Veränderungen geben. Küchenchef Tobias Radowitz und die Köche Christian Sahl und Fabian Glindemeyer setzen zukünftig auf „Frische aus der Nachbarschaft", also regionale Produkte, die leicht, kalorienbewusst und nachhaltig verarbeitet werden. „Klassische" Imbiss-Liebhaber brauchen aber trotzdem nicht um ihre Pommes oder Schnitzel fürchten: Die gibt es weiterhin.

Nur eines haben die tüchtigen Restauratoren vergessen: Die falsche Rechtschreibung des „Fährkroog" mit einem doppelten „o" statt des plattdüütschen Wortes „Krog" für ein Restaurant bleibt den Besuchern erhalten. Dafür dürfen sie sich in einer Bade- und Saunalandschaft tummeln, die im Ranking der gleichen Institutionen im gesamten Norden nun sicherlich ganz oben angesiedelt ist.

Projektleiterin Melanie Leigers (links) und Architektin Sabine Krumrey. FOTO: BALLIN

FOTO: HEINKE BALLIN

Badebucht: Das erste Bier im neuen Restaurant

WEDEL Gestern strahlten **Adam Krüppel** (Foto, links), Geschäftsführer der Badebucht, und **Michael Kissig**, Vorsitzender des Aufsichtsrats, beim Anzapfen des ersten Biers in der neu gestalteten Gastronomie. Hell und modern, mit geschmackvollem maritimen Zubehör öffnet sich der Blick aus dem Restaurant mit den zwei Ebenen zum Kaminzimmer und zum Fährkrog aus den großen Fenstern in das fantastische, mehr als zwei Hektar große Gelände mit Saunen, Schwimmbecken und Ruhebereichen. Stolz sind alle Mitarbeiter und Architektin Sabine Krumrey sowie Projektleiterin Melanie Leigers zusammen mit der Geschäftsführung darauf, dass der Zeitplan und die geplante Gesamtinvestition von 430 000 Euro für die Gastronomie, das neu gestaltete Kaminzimmer und den einladenden Empfang eingehalten wurde. *hba*