

Küche mit *Sternchen* an der Wollspinnerei

Bad Segebergs Gastronomie erhält Zuwachs: In der früheren Leinen-Manufaktur neben der Wollspinnerei will Heidi Brockstedt Ende April die „Spindel“ eröffnen. Die 35-jährige Köchin hat bereits in einem Sterne-Restaurant gearbeitet.

VON WOLFGANG GLOMBIK

BAD SEGEBERG – In einem Sterne-Lokal in Hamburg und auch in Basel hatte sie schon gearbeitet. Doch nun liebäugelte die junge Frau mit der Provinz und will in Bad Segeberg ein Café und Restaurant aufmachen. Doch wo? Als Heidi Brockstedt in der Kurhausstraße im Maklerbüro nachfragte, kamen die dort gleich auf die Idee mit den leerstehenden Räumen der früheren Leinen-„Manufaktur“, gleich gegenüber. Und knapp dahinter soll die historische Wollspinnerei renoviert und eines Tages als „arbeitendes Museum“ für Publikumsverkehr geöffnet werden. Das passte. Als sie den Eigentümern, Familie Blunck, von der Idee erzählte, „wurden deren Ohren ganz groß“. Viel war noch zu klären. Fördergelder für das denkmalgeschützte Haus Kurhausstraße 38 mussten bewilligt werden. Jetzt ist die 35-Jährige angekommen.

In der Kurhausstraße werden Dielen verlegt, es wird laut gesagt, es riecht nach frischer Farbe. Heidi Brockstedt mittendrin. Sie instruiert gerade energisch die Handwerker in der Küche. Die Frau weiß, was sie will. Ende April soll Eröffnung für ihr Lokal neben der Wollspinnerei mit dem eingängigen Namen „Spindel“ sein.

Heidi Brockstedt ging in Bad Segeberg zur Schule, machte im Schulzentrum ihre Mittlere Reife und besuchte das Fachgymnasium. Nebenbei jobbte sie auch im Weeder „Paradiso“. Sie lernte Köchin, was ja nun nicht gerade typisch für eine Abiturientin ist, und besuchte danach die Hotelfachschule in Hamburg. Einige Jahre kochte sie im „Landhaus Scherrer“ – einem

Ein-Sterne-Gourmet-Restaurant in Hamburg. „Nie wieder“ würde sie in einem Sterne-Lokal arbeiten, erzählt sie jetzt rückblickend. Der tägliche immense Leistungsdruck, die rüden Umgangsformen in der Küche, das „Rumschreien“ – das habe nichts Beschauliches. Immer saß den Köchen dort die Angst im Nacken, den Stern zu verlieren. Brockstedt: „Ich habe alles gemacht.“ Unter anderem war sie für die Patisserie und Desserts verantwortlich. 2005 wechselte sie in die Schweiz nach Basel, „um einmal etwas anderes kennenzulernen“. Nach drei Wochen war sie Küchenchefin und gleichzeitig die Assistentin der Geschäftsleitung.

Jetzt möchte sie lieber etwas „Bodenständiges, Kreatives“ beginnen. Zurück im Segeberg-

schen plante die 35-Jährige bis ins Detail ihre Selbstständigkeit. „Hier will ich bleiben“, sagt sie. Die Bedingungen sind ideal. Da die Räume komplett neu gestaltet werden müssen, kann sie selbst alles, bis hin zur Lage der Steckdosen, entscheiden.

Heidi Brockstedt will im Café und Restaurant „Spindel“ Mittagstisch und Abendkarte bieten – sechs Tage die Woche. Im lauschigen Innenhof an der Wollspinnerei will sie ab Mai einen Biergarten mit 50 Plätzen einrichten. Drinnen können 46 Gäste an massiven Holztischplatten sitzen, „Ich kann hier meinen eigenen Laden bauen.“ Die junge Unternehmerin strahlt wahre Unternehmungslust aus. Sie will zumindest anfangs selbst in der Küche wirbeln – wie einst im Ein-Sterne-Landhaus Scherrer.



Es wird eine neue gastronomische Adresse in Bad Segeberg: Im denkmalgeschützten Haus an der Kurhausstraße soll die „Spindel“ eröffnet werden. Beim Innenausbau des Gebäudes kann die Köchin ihre eigenen Ideen umsetzen.

