

WZ verzichtet vorerst auf Grafiken

WALSRODE. Das Gesundheitsamt des Landkreises ist mit der Erfassung von Corona-Fallzahlen dermaßen beansprucht, dass die Dokumentation offenbar nicht mehr vollständig geschehen kann. Die gemeldeten Fallzahlen spiegeln demzufolge nicht mehr die Realität wider und könnten auch im Heidekreis deutlich höher liegen. Daher hat sich die WZ entschieden, vorerst die vom Landkreis gemeldeten Inzidenzwerte nicht mehr grafisch aufzubereiten, da mit Grafiken der Eindruck erweckt wird, dass es sich um absolute Werte handele.

Nichtsdestotrotz werden die offiziellen Meldungen des Landkreises in Textform veröffentlicht – mit dem Hinweis, dass sie eben mit einer entsprechenden Unschärfe zu lesen sind.

Die Corona-Lage im Überblick

Seit 28. Januar gibt es 305 weitere laborbestätigte Corona-Fälle im Landkreis. Diese schlüsseln sich wie folgt auf: 99 in der Stadt Soltau, 47 in der Stadt Walsrode, 41 in der Stadt Schneverdingen, 32 im Gemeindefreien Bezirk Osterheide, 21 in der Stadt Bad Fallingb., 19 in der Stadt Munster, 14 in der Samtgemeinde Ahlden, zwölf in der Samtgemeinde Schwarmstedt, acht in der Gemeinde Wietzendorf, sechs in der Samtgemeinde Rethem, fünf in der Gemeinde Bispingen und einer in der Gemeinde Neuenkirchen.

Krankenhaus und Genesene

Im HKK werden 19 positiv getestete Personen behandelt, davon vier intensivmedizinisch betreut. 151 weitere Personen aus folgenden Kommunen gelten als genesen: 34 in der Stadt Walsrode, 32 in der Stadt Schneverdingen, 19 in der Stadt Soltau, jeweils 17 in der Stadt Bad Fallingb. und in der Samtgemeinde Schwarmstedt, 14 in der Stadt Munster, sechs in der Samtgemeinde Ahlden, fünf in der Gemeinde Bispingen, vier in der Gemeinde Neuenkirchen, zwei in der Gemeinde Wietzendorf und einer in der Samtgemeinde Rethem.

Inzidenz und Impfungen

Aktuell sind 1415 Menschen im Landkreis infiziert.

2706 Personen haben eine Erstimpfung, 2452 Personen eine Zweitimpfung und 30.026 Personen eine Auffrischungsimpfung erhalten (Stand: 27. Januar).

Die Sieben-Tage-Inzidenz für den Heidekreis beträgt 313,7 (Stand: RKI, 28. Januar, 3 Uhr). Es gilt weiterhin die Warnstufe 3 landesweit.



Anbau wird zur Großküche: Im neuen Bereich des Gebäudes in der Bomlitzer Ortsmitte können demnächst bis zu 1800 Mittagessen zubereitet werden.

Bald gibt's wieder Essen im „Pulverkrug“

Heide-Werkstätten eröffnen im Sommer in früherer Bomlitzer Gaststätte eine Großküche – und einen Restaurantbetrieb

VON JENS REINBOLD

BOMLITZ. Noch geben sich die Handwerker am „Pulverkrug“ die Klinke in die Hand – bald sollen es jedoch Kunden eines neuen Angebots in der Bomlitzer Ortsmitte sein: Die Heide-Werkstätten wollen in dem früheren gastronomischen Gebäude, das zum denkmalgeschützten Ortsensemble gehört, in wenigen Monaten nicht nur einen Großküchenbetrieb eröffnen, sondern auch ein Restaurant, das sich an das anlehnt, was die Heide-Werkstätten mit dem Bistro 37 und dem benachbarten Samocca in Walsrode schon seit vielen Jahren anbieten: ein auf Inklusion basierendes gastronomisches Angebot.

Aktuell ist noch schwer zu erahnen, was dort in dem Gebäude, dessen ältester Teil 1913 errichtet worden war, ab August alles geschehen soll. Der blanke Estrich ist in Teilen aufgestrichelt, Rigipsplatten stehen bereit, um verbaut zu werden. Von der dort für einen Kantinenbetrieb installierten Küche ist nichts mehr übrig geblieben, „die Technik war für unseren Betrieb untaug-

lich“, sagt Thomas Lasthaus. Der Vorsitzende des Trägervereins der Heide-Werkstätten ist selbst ein Freund guter Küche, doch in erster Linie geht es bei dem, was die Heide-Werkstätten im früheren Pulverkrug vorhaben, um einen inklusiven Großküchenbetrieb mit exklusivem Angebot.

Bis zu 1800 Essen pro Tag könnten in einer ersten Ausbaustufe in Bomlitz zubereitet werden – für die eigenen Beschäftigten, aber eben auch für Schulen und Kindergärten. „Nährhaft und gesund“ – so beschreibt Geschäftsführer Bernhard Neuhausen das, was die Großküche nach den Sommerferien pro Tag hundertfach verlassen soll. Und damit die Maßgabe „nährhaft und gesund“ nicht nur ein Etikett bleibt, sondern mit Vitaminen und

Nährstoffen gefüllt ist, setzt der Betrieb auf eine entsprechende Herstellung. „Nach der Zubereitung wird das Essen auf drei Grad runtergekühlt“, erklärt Hauke Kroschinski, Gastronomieleiter bei den Heide-Werkstätten, „so bleibt das Essen frisch und behält nahezu 100 Prozent

an Nährstoffen und Vitaminen.“ Abgeschaut hat sich die Einrichtung für Menschen mit Handicap das Verfahren und den Betrieb von einem Hamburger Inklusionsprojekt, die ersten Mitarbeiter der Heide-Werkstätten, die dann in Bomlitz tätig sein werden, absolvieren dort gerade ein Praktikum.

Lasthaus hofft, mit dem neuen Zweig der Heide-Werkstätten in Bomlitz den Nerv bei Schulverantwortlichen und Eltern zu treffen. „Wir machen das nicht, um

etwas noch Billigeres anbieten zu können“, sagt der Vorsitzende, „sondern es geht um eine gesunde Küche mit leckerem Essen.“ Die Preise seien dabei konkurrenzfähig, wengleich der Vereinsvorsitzende betont: „Wir sind nicht der billige Jakob.“ Vor allem aber dient der neue Zweig dabei aber auch dem Grundgedanken der Heide-Werkstätten: „Mitten im Leben“, lautet das Motto – und so werden in Bomlitz Menschen mit und ohne Handicap auf den insgesamt 1500 Quadratmetern Nutzfläche Hand in Hand arbeiten.

Für Bomlitzer und Beschäftigte im Industriepark dürfte jedoch ein anderer Baustein im „Speisewerk“ (so der Arbeitstitel der Einrichtung) noch interessanter sein: das gastronomische Angebot, das im vorderen Teil des Gebäudes zunächst einmal tagsüber zur Verfügung stehen wird. Dort können Gäste aus den fünf Gerichten, die für die Heide-Werkstätten-Mitarbeitenden und Schul- und Kindergartenkinder zubereitet werden, wählen, darüber hinaus gibt es vielleicht noch ein Tagesgericht oder kleinere Angebote. „Wir schauen mal, wie

das angenommen wird“, sagt Lasthaus, wenn der Bedarf absehbar größer sei, könnte der gastronomische Bereich in einem weiteren Schritt auch abends öffnen.

60 Plätze stehen insgesamt bereit, auch ein Raum für Versammlungen kann dort gebucht werden – so wie es aktuell auch im Bistro 37 möglich ist. Im kleineren Saal zur Straßenseite gelegen ist übrigens dann auch die Rösterei beherbergt. Im Rahmen einer Manufaktur können Gäste Mitarbeitern beim Rösten und der weiteren Verarbeitung der Bohnen zuschauen – und auch selbst Kaffee dort erwerben. Den großen Saal, der 1998

gebaut und dann als Kantine genutzt worden war, wird die Großküche in Beschlag nehmen. Für die Bomlitzer Ortsmitte ist die Wiederbelebung des traditionellen Gebäudes durchaus bedeutend. Der Ortskern dümpelt aktuell konturenlos vor sich hin, gerade der Leerstand in dem historischen Pulverkrug vermittelt aktuell noch einen trostlosen Eindruck. Das dürfte sich ab August ändern – dann wird der altehrwürdige Pulverkrug wieder mit Leben gefüllt werden.

„Wir machen das nicht, um etwas noch Billigeres anbieten zu können.“

Thomas Lasthaus, Vorsitzender des Trägervereins

Die Geschichte des Pulverkrugs

Das Gebäude an der Bahnhofstraße 18 – 20 hängt unmittelbar mit der Geschichte des damaligen Unternehmens Wolff zusammen. Zeitgleich mit dem benachbarten Ledigenheim wurde 1913/1914 der Pulverkrug als Gasthaus errichtet. Architektonische Elemente wie der seitliche Mansardenbau finden sich im denkmalgeschützten Ortsensemble auch andernorts wieder. Der Saal wurde in den ersten Jahrzehnten für die Mitarbeiter als Kantine genutzt. Im Pulverkrug fanden die Ratsitzungen der 1928 gegründeten Gemeinde Bomlitz statt, 1998 wurde der Pulverkrug umfangreich umgebaut.

Quelle: Forum Bomlitz



Freuen sich auf den neuen Zweig in Bomlitz: Marcus Bleßmann (Bereichsleiter für Personal und Verwaltung), Thomas Lasthaus (Vorsitzender des Trägervereins der Heide-Werkstätten), Geschäftsführer Bernhard Neuhausen und Hauke Kroschinski (Bereichsleiter Gastronomie und Dienstleistung, von links).



Handwerker im Einsatz: In den kommenden Wochen wird der Pulverkrug für den Großküchenbetrieb ertüchtigt. Im vorderen Bereich wird das Restaurant wiederbelebt.

Fotos: Reinbold