

467.000 Euro für „Grüne Inseln“ in Winsen

Landesregierung hat Fördermittel für Umgestaltung freigegeben

Winsen. Ein weiterer Entwicklungsschritt für die Winsens Innenstadt wurde erreicht: Die Landesbeauftragte vom Amt für regionale Landesentwicklung in Lüneburg, Karin Beckmann, übergab jetzt offiziell den Förderbescheid für das Projekt „Grüne Inseln in der Winsener Innenstadt“. Die Fördermittel stammen aus dem Programm „Resiliente Innenstädte“, welches eine behutsame und nachhaltige Umgestaltung der Innenstädte ermöglichen soll. Mit den Fördermitteln in Höhe von gut 467.000 Euro erhalten insgesamt 17 Grünflächen im Innenstadtbereich eine Aufwertung in Form einer verbesserten Bepflanzung sowie mehr Aufenthalts-, Sitz- und Spielmöglichkeiten.

Bei einem gemeinsamen Rundgang der Landesbeauftragten, Bürgermeister André Wiese, Vertreterinnen der Stadtverwaltung sowie des Amtes für regionale Landesentwicklung wurden einige zentrale Projektstandorte besichtigt, an denen die geplanten Maßnahmen künftig sichtbar werden sollen. Besonders prägnant sind die Bereiche Mühlen- und Luhestraße. Dort plant die Stadt Winsen auch mit der Maßnahme zur Aufwertung zu beginnen. Bis 2027 schließen sich dann alle weiteren Flächen an. „Mit den Grünen Inseln gehen wir einen wichtigen Schritt in Richtung zukunftsfähiger Innenstadt“, sagte Wiese. HA

Im Andenken an die Komponistin Sofia Gubaidulina

Konzert mit dem HSO-Symphonieorchester in der Ebert-Halle

Harburg. Zum Ende der Spielzeit 2024/2025 der Musikgemeinde Harburg e.V. kommt am Sonntag, 14. Juni, um 19.30 Uhr das Symphonieorchester der Hochschule für Musik und Theater Hamburg (HSO) in die Friedrich-Ebert-Halle. Zum Andenken an die im März verstorbene Komponistin Sofia Gubaidulina, die seit 1992 vor den Toren Hamburgs in Appen (Kreis Pinneberg) lebte, spielen die jungen Musiker ihr erstes Violinkonzert „Offertorium“. Solistin ist die mehrfache Stipendiatin und Preisträgerin Asia Garipova. Dirigent ist Ulrich Windfuhr. Nach der Pause darf sich das Publikum auf Dmitri Schostakowitschs 15. und letzte Sinfonie freuen. Restkarten für das letzte Konzert der Saison 2024/2025 können auch von Nicht-Mitgliedern der Musikgemeinde Harburg noch eine halbe Stunde vor der Veranstaltung an der Abendkasse (20, ermäßigt 10 Euro) erworben werden. Vorbestellung unter Telefon 0157/330 828 27.

Mit der Mitgliedschaft im in Deutschland einzigartigen Verein umfasst ein Abonnement zehn Konzerte in der Ebert Halle sowie drei weitere Veranstaltungen im Helmsaal des Harburger Theaters. Im Internet gibt's Infos zu den günstigen Mitgliedsbedingungen und den Konzertprogrammen der Musikgemeinde Harburg e.V., eine Mitgliedschaft kann jederzeit abgeschlossen werden. Es sind noch Plätze in allen Kategorien frei. Beratung unter Telefon 040 767 511 11. HA



Femke Stein hat ihr Handwerk auf der Insel Sylt gelernt.

SOPHIE WOLTER/RESTAURANT EINZIGARTIG (4)

Lena Thiele

Lüneburg. Gebeizter Lachs mit wildem Brokkoli, Pilzrisotto mit Ziegenkäse oder Schweinebacke mit roter Bete: Mit einer vollständig überarbeiteten Speisekarte ist Femke Stein an ihrem neuen Wirkungsort in Lüneburg gestartet. Mit internationaler Erfahrungen in Küchen auf Sylt, im Baltikum und in Skandinavien will die junge Köchin das Restaurant Einzigartig in ihrer Heimatstadt in neue kulinarische Höhen heben.

Am Inhalt der Karte ist bereits zu erkennen, in welche Richtung sich das Restaurant, das sich in einem denkmalgeschützten Backsteinhaus am Wasser befindet, entwickelt. Regionale Zutaten und Zubereitungsarten sollen in Zukunft viel stärker im Mittelpunkt stehen, zudem wird ein skandinavischer Einfluss deutlich zu spüren sein. Das passt nicht nur zur Lage direkt am Stint, dem alten Hafen in Lüneburg.

Ich will die Region ein bisschen mehr zum Glänzen bringen. Mir schwebt eine „Lüneburger Küche“ vor.

Femke Stein, Köchin

Es spiegelt vor allem die Überzeugungen von Femke Stein, die bereits als Schülerin das Kochhandwerk lernen wollte. Noch vor dem Abitur an der Lüneburger Herderschule macht sie in den Ferien ein Praktikum in einer Restaurantküche. Ihre Kochausbildung bei Markus Gerlach – der auch den Inhaber des 100/200 in Hamburg und Zwei-Sterne-Koch Thomas Imbusch ausbildete – schließt sie als Jahrgangsbester im Fährhaus Sylt ab. „Ich habe die Zeit auf Sylt sehr genossen“, sagt sie im Gespräch mit dem Abendblatt im ruhigen Innenhof des Res-

Lüneburg: Gourmet-Köchin übernimmt in Restaurant am Stint

Sylt, Baltikum, Skandinavien: Femke Stein hat international in Spitzenküchen gearbeitet. Warum sie jetzt in ihre Heimatstadt zurückkehrt

taurants. „Es war lehrreich, prägend und auch sehr intensiv.“

Nach insgesamt fast sechs Jahren auf der Insel ist es Zeit für einen Wechsel. Die junge Köchin geht zuerst nach Tallinn in Estland. Im Zwei-Sterne-Restaurant 180° lernt sie die Feinheiten der baltischen Küche kennen. Als sie die Chance auf einen Job in Skandinavien erhält, geht Femke Stein nach Norwegen.

Im Restaurant 1877 in Bergen kann sie ihren Schwerpunkt – Fisch, Fleisch und Soßen – noch einmal auf ganz andere Weise vertiefen. „Jakobsmuscheln oder Hummer sind dort ja fast alltägliche Produkte“, sagt die 27-Jährige mit einem feinen Lächeln. Es folgen weitere Stationen in Hamburg – die ebenso renommierten Restaurants Witwenball und Petit Amour – und jetzt eben Lüneburg.

Konzeptveränderung „ein mutiger Schritt“

Lange konnte Femke Stein sich nicht vorstellen, ihre Vorstellungen von Fine Dining in ihrer Heimatstadt umzusetzen. „Als ich damals weggegangen bin, gab es hier keine Möglichkeit, auf so hohem Niveau kochen zu lernen“, sagt sie: „Jetzt will ich selbst einen Ort schaffen, der es wert ist, in Lüneburg zu bleiben.“ Seit Anfang Mai ist sie Köchin in der Küche.

Mit der Konzeptveränderung geht Restaurant-Inhaber Jörg Laser



Aus der Speisekarte: Pilzrisotto mit Kirschen und Ziegenkäse.



Das Restaurant Einzigartig hat etwa 50 Plätze im Innenraum sowie einen idyllischen Hinterhof.



Mit Jörg Laser (l.) und Luca Laser vom Restaurant Einzigartig will Femke Stein ihre Vision umsetzen.

einen mutigen, aber aus seiner Sicht notwendigen Schritt. Um bei steigenden Kosten und fehlenden Fachkräften in der Branche bestehen zu können, gebe es nur zwei Möglichkeiten: In den gehobenen Bereich gehen oder auf Masse setzen, zum Beispiel mit speziellen Pizza- oder Pasta-Konzepten.

Laser orientiert sich ab sofort nach oben, mit Fokus auf Qualität, Küchenhandwerk und frischen Zutaten. Auch die Speisekarte ist bereits reduziert worden. Den konsequenten Richtungswechsel in die gehobene Küche soll die neue Küchenchefin entscheidend mitgestalten. „Sie bringt eine sehr eigene Handschrift mit“, sagt der Chef.

Skandinavischer Einfluss ist schon auf der Karte zu erkennen
Femke Stein wird deutlich mehr regionale Produkte nutzen und Neues daraus erschaffen. Ihr schwebt eine „Lüneburger Küche“ vor, zum Beispiel mit Fleisch von der Heidschnucke, aber auch das Thema Salz soll wichtig werden – auf überraschende Weise. „Ich will die Region ein bisschen mehr zum Glänzen bringen“, sagt die Frau, die sich selbst nur ungern ins Rampenlicht stellt.

Der skandinavische Einfluss ist schon jetzt auf der Karte zu erkennen. Unter den Desserts findet sich Brunost, ein norwegischer Braunkäse. Dieser wird als Mousse serviert, wie ein süßer Nachtisch. Sie selbst habe kein spezielles Lieblingsessen, sagt die Wahl-Hamburgerin. „Ich bin aber ein großer Freund des Abendbrots, das spielt in meiner Familie eine wichtige Rolle. Ich mag es, wenn wir alle zusammen am Tisch sitzen.“ Auf Sylt hat die Köchin auch ein Jahr in der Bäckerei des Fährhauses gearbeitet, diese Kenntnisse will sie im Restaurant Einzigartig ebenfalls einbringen.

Und dann fällt Femke Stein noch etwas ein, was für sie jeden Besuch in einem Fine-Dining-Restaurant übertrifft: „Der Grünkohl meiner Mutter. Dafür komme ich immer nach Lüneburg.“