

Der Dorfkrug in Neu Wulmstorf

Seine Geschichte und seine Bedeutung für den Ortsteil Vosshusen

Die „Sylter Salatfrische“ ist in Deutschland sozusagen „in aller Munde“, d. h., bei allen bekannt; dass aber der Neu Wulmstorfer Dorfkrug und die Familie Peters/Hauschild aufs Engste mit der Geschichte Vosshusens, wie Neu Wulmstorf bei den eingeborenen Einwohnern der Nachbardörfer allgemein bis etwa zum Ende des 2. Jahrtausends genannt wurde, und unmittelbar mit der „Geburt“ dieses Ortes verknüpft ist, weiß wohl kaum jemand.

Alles begann am 11. Januar 1820. An diesem Tag gebar Margarete Peters, geb. Heinsen, die zweite Frau von Gerd Peters vom Prödelshof in Daerstorf, ihren ersten Sohn: Johann Joachim Peters.

Hans Joachim, oder besser gesagt Hann-Jouchn, wie er meist genannt wurde, besuchte die Schule in Wulmstorf und als er zu Ostern 1834 entlassen wurde, war er noch etwas klein und schwächlich, um ins harte Arbeitsleben einzutreten. Er sollte noch etwas an Größe und Gewicht zulegen und hütete deshalb noch ein Jahr lang die Schafe des Hofes auf der Bredenheide, etwa dort, wo später die Schulheide lag, d. h., zwischen dem Koppelweg, der später Schifferstraße genannt werden sollte, der Hauptstraße und dem Meisterweg, die damals noch nicht vorhanden waren, und dem Riethtal, das damals noch „Inne Räitn“ oder verhochdeutsch „In den Rethen“ hieß.

Es war für den 14-jährigen Hans Joachim nicht gerade sehr interessant, hier auf der einsamen Heide Tag für Tag die Schafe zu hüten. Da war jede Abwechslung recht. Und so freute er sich jedesmal, wenn er im Sommer 1834 Köier-Päiter, den aus Daerstorf vom Thiemannshof stammenden Wulmstorfer Kuhhirten Peter Lohmann, den „Räitnwech“¹ herunterkommen sah.

Peter Lohmann brachte jedes Mal etwas auf seiner Schulter mit: Stangen und Balken, die er schon im Wald zurecht geschlagen hatte, oder die benötigten Ziegelsteine, die er wahrscheinlich von der Blohm'schen Ziegelei in Grauen geholt hatte, die gleich bei den Ardestorfer Stubensandkuhlen lag. Da zu der Zeit noch der Daerstorfer Mühlenweg bestand, der zwischen dem Fliegenmoor und Ardestorf hindurchführte, war diese nur etwa 3 1/2 km von Daerstorf entfernt.

¹ Der Räitnwech war der Weg, der von der Schaapwasch, dort wo das Bassendal und der Hellbergsweg zusammenstoßen, an der westlichen Seite des Räitnsträiks (heute Riethtal) bis zum Vossbarch verlief und dessen nördlicher Teil heute Eichenweg heißt.

So hat Peter Lohmann im Sommer 1834 sein ganzes Haus auf dem Rücken herbeigetragen und Hans Joachim Peters hat einen Sommer und Herbst lang zugesehen, wie Köier-Päiter aus Balken, Stangen, Ziegelsteinen, Lehm und Torfsoden ein Haus baute.

Dass er selber eines Tages hierher, in die Brede Heide ziehen würde, daran hatte Hans Joachim noch nicht gedacht. Er blieb in Daerstorf auf dem elterlichen Hof, heiratete Gesche Schliecker aus Francop; und hier wurde auch sein erster Sohn geboren, der nach dem Vater den Namen Joachim erhielt und ebenfalls „Jouchn“² gerufen wurde.

Erst 1857 baute er sich an der Ecke des Koppelweges (später Schifferstraße genannt) und des Grenzweges ein Haus, um hier auf der trockenen Heide und im Moor Landwirtschaft zu betreiben. Das war ein mühseliges Unterfangen, denn Kunstdünger war noch lange nicht in Gebrauch. So richtete er gleich von Beginn an, sozusagen als zweites Standbein, eine Gastwirtschaft ein.



Abb. 1: Auf dieser Ansichtskarte sehen wir das Bauernhaus mit Gastwirtschaft, das Johann Joachim Peters aus Daerstorf am Koppelweg 1857 gebaut hat. Rechts ist die alte, 1889 gebaute Schule zu sehen, die erst 1926 durch den Bauunternehmer Ludwig Schmidt aus Neu Wulmstorf ein zweites Stockwerk bekam.

² Jouchn wurde vorn mit weichem sch gesprochen wie der Anlaut des Wortes Journal.

Hann-Jouchn Peets (Johann Joachim Peters) erreichte für die Zeit um die Jahrhundertwende ein hohes Alter. Er wurde 88 Jahre alt, bevor er im Januar 1908 starb. In seinen letzten Lebensjahren saß er gern in seinem Ohrensessel in der Schankstube, trank einen „Gröin'n“, einen Pfefferminzschnaps, der in jenen Jahren sehr beliebt war und las in seinem „Kaschissn“, seinem Katechismus, fromme Geschichten. Und wenn einer kam und es gern hören wollte, erzählte er von seinem Jahr Hütedienst auf der Breden Heide und davon, wie er Köier-Päiter beim Bau des Vosshus' zugesehen hat. Nur durch seine Erzählungen sind uns diese Ereignisse der Geburtsstunde Vosshusens bekannt. Und woher wissen wir davon?

Nachdem Peter Lohmann, der Erbauer des Vosshus' aus diesem ersten Haus Vosshusens ausgezogen war, wurde es vermietet. Es wohnten darin der Zimmermann Peter Stechmann, danach die Familie Siemens, dann die Familie von „Lütt Peter Lohmann“ und zum Schluss der Schäfer und Großknecht Heinrich Pinkepank.

Dem Ehepaar Siemens wurde am 27. Juni 1894 der Sohn Heinrich Siemens im Vosshus geboren. Als dieser 1959 aus dem Arbeitsleben ausschied, hatte er Zeit, sich um seinen Geburtsort zu kümmern. Er befragte alle alten Vosshüser, darunter auch Johann Peters, der im Grenzweg dort sein Haus hatte, wo heute der Erikaweg in ihn einmündet. Johann Peters wurde von den Vosshüsern auch Sport-Jehann genannt, weil er den Sportplatz nördlich des heutigen Kinos und die Geräte für die Leichtathletik ehrenamtlich betreute. Andere nannten ihn auch Schäif-Jehann, weil er nicht ganz gerade gewachsen war; am meisten war er jedoch unter dem Namen Jann Dräieck bekannt, weil er gegenüber der dreieckigen Sandkuhle wohnte, die den Raum zwischen Grenzweg, Grenzpfad und Schifferstraße ganz ausfüllte.

Johann Peters, bzw. Jann Dräieck, war ein Enkelsohn von Johann Peters, dem älteren Halbbruder von Hans Joachim Peters, der den Dorfkrug gegründet hat. Da Johanns Vater, Peter Peters, aber seine Cousine, Anna Margarete Peters, die Tochter von Hans Joachim Peters, geheiratet hat, war er mütterlicherseits auch ein Enkel von Hans Joachim Peters. Als Kind verbrachte er viele Tage in der Gastwirtschaft und hörte oft seinem Großvater zu, wenn dieser aus alten Zeiten berichtete.

1962 erzählte er dann Heinrich Siemens, was sein Großvater im „Geburtsjahr“ Vosshusens erlebt hat, und Heinrich Siemens schrieb dies auf.



Abb. 2: Johann Peters, auch Jann Dräieck genannt, ein Enkel des Dorfkruggründers Johann Joachim Peters. Er berichtete Heinrich Siemens, wie sein Großvater in der „Geburtsstunde“ Vosshusens zugegen war und wie es dabei zugegangen ist.

Nach Johann Joachim Peters, genannt Hannjouchn Peets oder auch nur Jouchn Peets, übernahm sein Sohn Joachim Peters die Gastwirtschaft. Solange dieser sie führte, hieß die Wirtschaft bei den Vosshüsern „Bi Jouchn Peets“, wobei das anlautende „J“ wie bei dem Wort Journal ausgesprochen wurde.

Wann die Gastwirtschaft in „Dorfkrug“ umbenannt wurde, ob dies bereits geschah, als Joachims Sohn Johann die Nachfolge antrat oder erst, als dessen Schwiegersohn, Otto Hauschild, dessen Tochter Martha heiratete, wissen wir nicht. Otto Hauschild stammt von den Hauschilds in Neugraben, Francoper Straße, ab, deren Familie bereits 1560 dort nachgewiesen ist.³

³ Werner Voss: Gab es für abwegig liegende Höfe eine Sonderbesteuerung? In: Harburger Anzeigen und Nachrichten, S. 19 (Heimatspiegel), 21. 7. 1989



Abb. 3: Dieses Foto von der Familie Peters wurde im Jahre 1907 aufgenommen. Die Personen sind: hinten stehend von links: Minna Peters, Margarete Peters, Emma Peters, Johann Peters (der dritte Wirt des Dorfkruges), Heinrich Peters, Wilhelm Peters; sitzend: Anna Magdalena Peters, geb. Diercks aus Schwiederstorf, Joachim Peters, der zweite Wirt des Dorfkruges, und Johann Joachim Peters, geb. am 11. 1. 1820 in Daerstorf, Begründer des Dorfkruges.

Für alle neun Personen auf dem Familienfoto der Familie Peters war Plattdeutsch die Muttersprache. Sie hatten wohl alle Hochdeutsch in der Schule und im Konfirmandenunterricht – gleichsam als erste Fremdsprache – gelernt, aber untereinander und mit den übrigen Vossbüern sprachen sie nur plattdeutsch und deshalb bereitete ihnen das Hochdeutsche bisweilen Schwierigkeiten. Besonders schwer war es für Plattdeutsch-Muttersprachler, den Unterschied zwischen mir und mich bzw. zwischen dir und dich zu beherrschen, da im Plattdeutschen dazwischen nicht unterschieden wurde. Es hieß in beiden Fällen „mi“ bzw. „di“. Dies erkennen wir gut an der Postkarte, die Emma Peters von ihrem Elternhaus und ihrer Schule (siehe Abb. 1!) am 25. August 1915 an ihre Freundin Helene Heitmann schrieb, die in Harburg in Stellung war, d. h., als Haus- bzw. als Dienstmädchen angestellt war.



Abb. 4: Diese Postkarte schrieb Emma Peters aus dem Dorfkrug am 25. 8. 1915 an ihre Freundin in Harburg.

Für diejenigen, die die deutsche Schrift nicht so gut lesen können, gebe ich den Text in lateinischen Buchstaben wieder:

Liebe Helene!

Hoffentlich geht mein Wunsch in Erfüllung und besuchts mir am Sonntag. Werde dir vom Bahnhof abholen es ist die zweite Station hinter Hausbruch. Mitt frd. Gruß deine Freundin Emma Peters

Mündlich mehr

Bevor jemand anfängt, sich über das Deutsch der Karte lustig zu machen, möge er sich überlegen, ob sein Englisch in Briefen in allem immer perfekt ist, denn das ist in etwa die gleiche Schwierigkeitsstufe, die Emma Peters als plattdeutsche Muttersprachlerin bewältigen musste.

1929 wurde an das strohgedeckte Bauernhaus mit Gastwirtschaft ein großes Haus angebaut und die Gaststube hierhin verlegt. Es war die Firma Karl Giesecke aus dem alten Postweg im Eilendorfer Moor, die die Bauarbeiten ausführte.



Abb. 5: 1929 setzte die Firma Karl Giesecke aus dem Eilendorfer Moor diesen Anbau an das alte Bauern- und Gasthaus.



Abb. 6: Bauarbeiter und Wirtsleute während des Anbaus

Die meisten Vosshüser waren eher arm. Zeitungen haben sie sich kaum geleistet und der Rundfunk war noch nicht so verbreitet. So war der Dorfkrug die Nachrichtenbörse Vosshusens und viele Vosshüser ließen sich hier zumindest einmal täglich kurz sehen. Auch einige Jahresfeste wurden hier gefeiert. Während das Turnerfest und der Ernteball üblicherweise bei der Konkurrenz im „Grünen Jäger“, d.h., in Hoyers Gasthaus, gefeiert wurden, fand die Faslamsfeier regelmäßig im Dorfkrug statt. Auch das „Lichtfest“, das gefeiert wurde, als Neu Wulmstorf 1925 den elektrischen Strom bekam, fand im Dorfkrug statt. (siehe Abb. 8!)

Nach dem Zweiten Weltkrieg liefen die Geschäfte der Gaststätte nicht so erfreulich. Viele Menschen hatten noch keine einträgliche Arbeit und die zugezogenen ausgebombten Hamburger und die Flüchtlinge aus Ostdeutschland fingen erst wieder an, sich eine Existenz aufzubauen. Auf den nächsten Winter aber war Verlass und so stieg Otto Hauschild neben dem Landwirtschafts- und Gastwirtschaftsbetrieb in den Brennstoffhandel ein. Ich kann mich noch gut auf die Haufen unterschiedlicher Kohlensorten und an die Kipp-Waagen erinnern, in die die Eierkohlen oder der Koks mit der Kartoffelforke eingeladen wurden, um dann durch Kippen der Waage in Säcke gefüllt zu werden.



Abb. 7: Der Dorfkrug, etwa 1956



Abb. 8: Heute kann man es sich kaum noch vorstellen, aber in der Scheune, rechts auf dem Foto, fanden bis zum Zweiten Weltkrieg die Tanzveranstaltungen des Dorfkruzes statt. 1966 brannte sie durch Blitzschlag ab. In dem danach errichteten Neubau hatte über viele Jahre der Neu Wulmstorfer Spielmannszug seinen Übungsraum.



Abb. 9: Martha und Otto Hauschild vor ihrem Dorfkrug. Obwohl die Gaststätte nun „Dorfkrug“ hieß – siehe Wirtshausschild! – sagten die eingesessenen Vossbürger: „Wi gaahrt naa Martha Hauschild.“ Frauen werden die modische Schürze bewundern. Etwa bis zum ersten Weltkrieg bezog der Dorfkrug sein Bier aus der Buxtehuder Brauerei, die gleich westlich des Bahnhofs dort gelegen hat, wo später die Birkel-Nudelfabrik stand und sich jetzt etwa der Parkplatz beim Altklosteraner Aldi-Laden befindet.



Abb. 10: Martha und Otto Hauschild hinter ihrem Tresen, der für die 60er Jahre typisch ist.



Abb. 11: Der Dachstuhl des Anbaus von 1929 war marode geworden. Deshalb erneuerte Manfred Hauschild, der fünfte Wirt des Dorfkruges, 1984 das gesamte obere Stockwerk und verkleidete das Gebäude gleichzeitig, um die Wärmedämmung zu verbessern.



Abb. 12: Sigrud und Manfred Hauschild, das fünfte Wirtspaar des Dorfkruges

Eine größere Änderung im Dorfkrug trat erst ein, als Thomas Hauschild 1993 die Familien-Gaststätte in sechster Generation übernahm.

Um den Umsatz anzukurbeln, baute Thomas Hauschild einen Party-Service aus. Auf dem Umschlag eines sechzehneitigen Service-Angebots von 1997 ist bereits sein Hang zum Höheren zu erkennen: Ein Koch öffnet fachgerecht eine Auster.

Den Dorfkruggästen schmeckte Thomas Hauschilds Salatsoße und in einem Kurzurlaub auf Sylt hatte er eine zündende Idee. Es war nicht so sehr die Salatsoße an sich – in ähnlicher Zusammensetzung kenne ich sie aus dem Landgasthof Stampe in der Everschen Heide seit etwa 30 Jahren – es war vielmehr der geniale Name für diese Salatsoße: „Sylter Salatfrische“.

Sylt, die Insel der Reichen! Allein das erzeugt schon bei vielen Frauen ein Kribbeln auf der Haut. Dazu die Vorstellung von frischer Brise und Sonnenschein und zuletzt noch einmal „-frische“! Wer wollte da noch die Salatsoße selber anrühren?!

Aber nicht allein geniale Einfälle führen zum Erfolg; es gehören auch der Einsatzwille und der Fleiß dazu. Ab 2004 wurde die Sylter Salatfrische nicht nur Gästen mit nach Hause gegeben, sondern in Supermärkten in Hamburg und Buxtehude an Probierständen angeboten. Dieser Einsatz zeigte Wirkung und schon bald boten die Handelsketten Rewe, Edeka, Marktkauf in weit über 100 Filialen dieses Produkt an. Das konnte nicht mehr mit einer Produktion in der Restaurant-Küche bewältigt werden. Deshalb baute Thomas Hauschild 2007 in der Rudolf-Diesel-Straße, im Neu Wulmstorfer Gewerbegebiet, eine Produktionsanlage. 2013 beschäftigte er bereits etwa 80 Mitarbeiter. Hier konnte er 230 Flaschen „Sylter Salatfrische“ pro Minute herstellen.

Doch Thomas Hauschild wäre nicht der erfolgreiche Geschäftsmann, wenn er sich damit zufrieden gäbe. Er strotzt geradezu vor Ideen.

Im Sommer 2010 brachte er das Kochbuch „Sylter Salatfrische“ heraus. Im Juni 2012 ruft er die „Eiszeit“ aus und nimmt „Vanillesoße“ und Rote Grütze in seine Produktion mit auf. Im September des gleichen Jahres kommt Tomatensoße hinzu. Gleichzeitig bietet er neue Eiskreationen an.

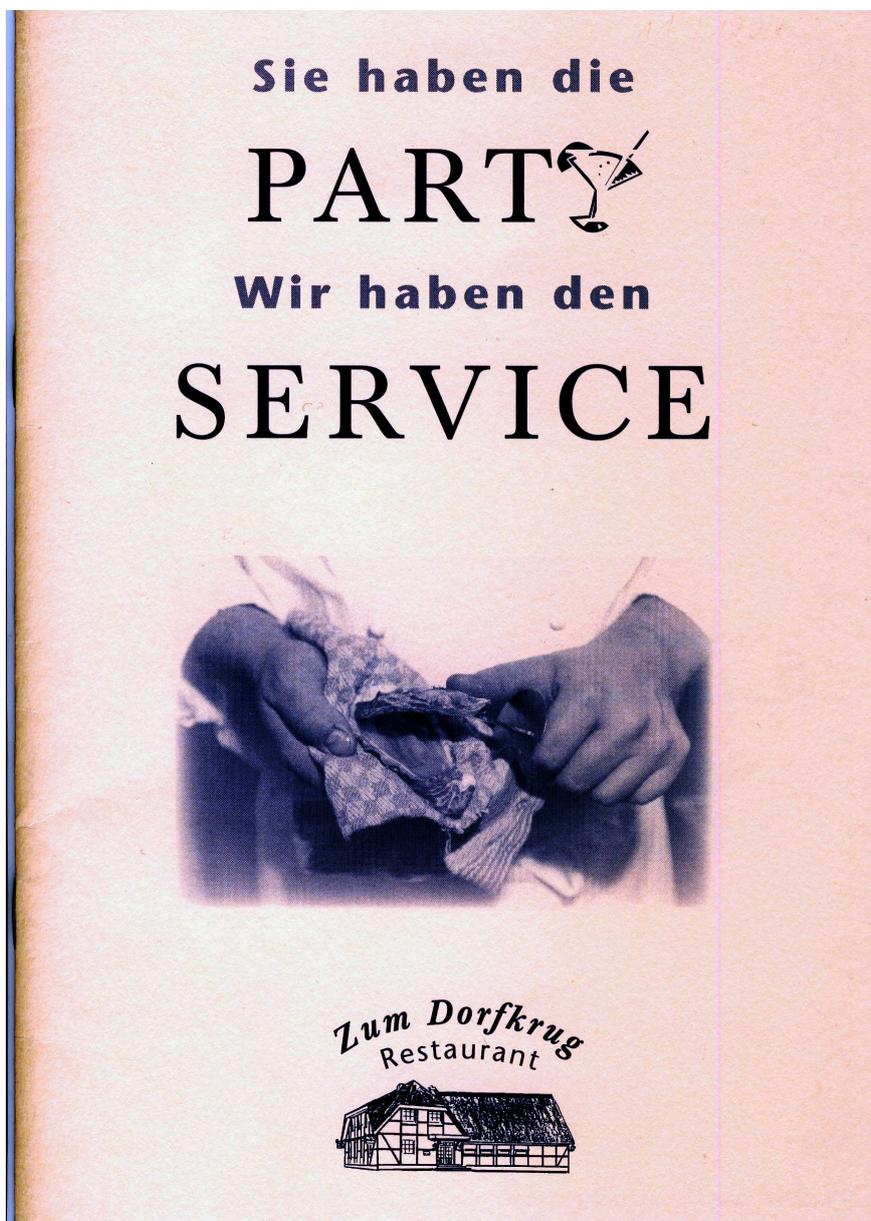


Abb. 13: Dieses sechzehnseitige Party-service-Angebot in DIN A 5-Format lag im Herbst 1997 im Neu Wulmstorfer Rathaus aus. Das Öffnen der Auster durch den Koch lässt bereits das Streben nach Höherem erahnen.

Die gute Küche im Dorfkrug sprach sich schnell herum und so musste 2011 das Lokal wegen der regelmäßig hohen Gästezahl nach Süden hin erweitert werden.

Im Frühjahr 2013 schmiedet Thomas Hauschild zusammen mit dem Neu Wulmstorfer Gerhard Meyer, dem Enkel von „Säißel-Meyer“, auch „Moorkönig“ genannt, den Plan, Bio-Charolais-Rinderbraten auf den

Restaurant-Tisch zu bringen. Daraus wird allerdings nichts, da die Vogelschutzbestimmungen im Daerstorfer Moor nur eine extensive Bewirtschaftung zulassen.

Dafür will Thomas Hauschild auf dem Gelände des ehemaligen Kies- und Betonwerks Hupfeld, auf dem Wulmstorfer Berg, eine „landwirtschaftliche Erlebniswelt“, eine Art „Mini-Kieckberg“ mit Hofladen und einfacher Gastronomie entstehen lassen.

Zu einem Geschäftsmann gehört die Werbung und darauf versteht sich Thomas Hauschild bestens. War die Werbung 1997 noch eine eigene Werbebroschüre, so entdeckte er ab 2009 die Zeitungen und Werbeblätter. Seitdem nimmt die Werbung beständig zu.

Auch Politiker schmücken sich gern mit seinem Erfolg. Im Dezember 2012 besichtigte der SPD-Landtagskandidat Tobias Handtke den Betrieb in der Rudolf-Diesel-Straße und im März 2014 hat Thomas Hauschild den niedersächsischen Landtagspräsidenten, Bernd Busemann, und Matthias Weigmann, der sich für das Amt des Neu Wulmstofer Bürgermeisters bewirbt, zu Besuch in seinem „Vorzeigebetrieb“.

„Sylter Salatfrische“
Jetzt gibt es das Kochbuch im Dorfkrug zu kaufen

(wd). Ob als Salatsauce oder Dip, zu Fleisch- und Fischgerichten, als Grundlage für Vegetarisches oder als Sauce zu Pasta – mit der „Sylter Salatfrische“, die ihren Ursprung im Restaurant „Zum Dorfkrug“ in Neu Wulmstorf hat, können kalte und warme Gerichte zubereitet und verfeinert werden. Jetzt gibt es das „Sylter Salatfrische Kochbuch“. Genießer finden auf 80 Seiten Rezepte vom kleinen Imbiss über Hauptgerichte bis hin zu Saucen und Dips.

● Das Buch kostet 7,50 Euro und wird im Restaurant „Zum Dorfkrug“, Neu Wulmstorf, Grenzweg 1, verkauft (Öffnungszeiten täglich 12 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr). Online bestellt werden kann das Kochbuch für 9,95 Euro unter www.sylter-salatfrische.de



Das neue Kochbuch gibt es im „Dorfkrug“ Foto: wd

nen Grafen“ fühlen sich die Gäste wohl

(wd). Seit 21 Jahren ist der Imbiss „Zum kleinen Grafen“ der Familie Stussnat an der Ecke Lessingstraße/Graf-Luckner-Weg in Neu Wulmstorf Anlaufstelle für alle, die Wert auf eine leckere Hausmannskost legen. In sehr familiärer Atmosphäre wird bereits morgens ab 6 Uhr ein abwechslungsreiches Frühstücksangebot präsentiert. Neben frischen, selbst gebackenen Brötchen, verschiedenen Wurstsorten, Käse oder Salaten bietet Familie Stussnat auch Rührei mit Speck und Zwiebeln an. Mittags gibt es Gerichte aus der deutschen Küche. Die Frikadellen und Salate bereitet Frau Stussnat selber zu.

Außerdem gibt es einen täglich wechselnden Mittagstisch, wie zum Beispiel Gulasch, halbe Hähnchen, Backfisch im Biersteig, Bauernfrühstück oder Spaghetti Bolognese.

Aufgrund der sehr guten Parkmöglichkeiten auch für LKW direkt vor der Tür ist der Imbiss über die Jahre zu einem beliebten Brummi-Treff geworden.

Neben den Tischen im Imbiss gibt es einen separaten Raucherraum. Bei schönem Wetter können die Gäste Speis und Trank auch im Biergarten genießen.

● Geöffnet ist der Imbiss „Zum kleinen Grafen“ montags bis freitags von 6 bis 16 Uhr.

Fotos: oh

Abb. 14: Artikel aus der Neuen Buxtehuder, S. 10, 28. 7. 2010



Leidenschaft für Leckeres

Das Restaurant erstrahlt in neuem Glanz mit hellem Holzfußboden, roten Stühlen und festlich eingedeckten Tischen. Die Dorfkrugfreunde werden überrascht sein, sogar der Tresenbereich wurde neu gestaltet. Die Philosophie ist zum Glück die alte geblieben: Zwangloses Genießen und exzellenter Service sind hier zu Hause.

Für die charmante Atmosphäre ist seit Jahren Sabine Kroy zuständig. Zusammen mit Stefanie Ermisch und Kerstin Rotdeutscher kümmert sie sich um die Gäste. Schöne Gäste: Nach jedem Essen werden sie mit einer kleinen Aufmerksamkeit bedacht.

Inhaber Thomas Hauschild, Erfinder der Sylter Salatfrische, hat sich Unterstützung an den Herd geholt, weil sein Erfolgsdressing in vielen deutschen Kühlstränken einen Stammplatz hat. In der neuen Küche arbeiten Jörg Busch, Maik Krause und Andre Klasmann inmitten hochmoderner Technik, wie z.B. Induktionsherde.

Gut, dass sich an ihrem kreativen, aber bodenständigen Handwerk nicht viel geändert hat. Zu ihrem Repertoire gehören zahlreiche Spezialitäten aus erstklassigen Zutaten.

Ab sofort werden kulinarischen Leckerbissen in der benachbarten „Scheune“ mit einer Prise Kultur gewürzt.

Aktuelle Termine finden Sie auf der Homepage.

Die „Scheune“ ist auch der Ort für große und kleine Feiern. Schließlich ist der hausgemachte Partyservice seit Jahren die feine Visitenkarte des Hauses. Für Gesellschaften und Firmen wird auf Wunsch die gesamte kulinarische Planung der Feier übernommen, inklusive Dekoration, Möblierung, Zelten, Grill und Musik. In der warmen Jahreszeit genießen die Gäste den Garten. Die überlichtete Terrasse ist ideal für schöne Grillabende.

Auszug aus unserer Speisekarte

Riesengarnelen im Parmesanmantel
auf hausgemachten Festonudeln € 9,50

Steinbeifiletts in Eihülle gebacken
an Gemüsestreifen mit Zitronen-Senfsoße,
dazu Bratkartoffeln mit Salatteller und Sylter Salatfrische € 21,50

Geschmorte Hirschkalbkeule
in Steinpilzrahmsauce mit Apfelrotkohl, hausgemachten Semmelknödeln,
Salatteller und Sylter Salatfrische € 22,50

Zum Dorfkrug

Restaurant & Partyservice

Grenzweg 1 • 21629 Neu Wulmstorf • Tel. 040-700 62 47 • Fax 0-700 57 98 • info@zum-dorfkrug.com • www.zum-dorfkrug.com
 Öffnungszeiten: täglich 12 bis 14 und ab 17.30 Uhr • Montag für Feiern oder Gesellschaften (ab 20 Personen) nach Absprache
 Räume zum Feiern ab 20 bis 120 Personen

Abb, 15: Reklame aus „Vor Ort Magazin 2009 Neu Wulmstorf, Hrsg. von E. Braun, Neu Wulmstorf, S. 32/33

Neues aus Neu Wulmstorf

Sterne Koch Johann Lafer zu Gast im Dorfkrug

Exklusive Gourmetveranstaltung „Kochku!TOUR“ / WOCHENBLATT verlost dreimal zwei Karten

wd/nw. Neu Wulmstorf. Der Sterne Koch Johann Lafer, bekannt als Kochbuchautor und Fernsehkoch, begibt sich mit Jörg Busch, Küchenchef des Restaurants Zum Dorfkrug in Neu Wulmstorf am Sonntag, 27. November, ab 17 Uhr auf eine kulinarische Reise mit dem Titel „Kochku!TOUR“. Dabei sind die Teams der beiden Profiköche sowie etwa 300 geladene Gäste. Sie werden mit einem bisschen Glück vom Restaurantinhaber Thomas Hauschild, Erfinder der Sylter Salatfrische, eingeladen. Voraussetzung ist, dass sie bis zum Dienstag, 8. November, im Restaurant Zum Dorfkrug essen. Denn am Mittwoch, 9. November, werden unter diesen Gästen 150 Plätze verlost.

Die Gourmets erleben auf der „Kochku!TOUR“ durch das umgebaute und modernisierte Restaurant Zum Dorfkrug mehrere Menü-Inseln. Johann Lafer und die Köche des Restaurants verwöhnen die Gäste mit Vorspeisen, Kreationen rund um die Sylter Salatfrische, Hauptgängen und Dessert. Geplant ist auch eine Outdoor-Menü-Inseln mit hausgemachtem Punsch, passend zur beginnenden Weihnachtszeit.

Thomas Hauschild lädt seine Gäste an diesem Abend außerdem ein, einen Blick hinter die Kulissen der Produktionsstätte der Sylter Salatfrische zu werfen. In regelmäßigen Abständen werden Shuttlebusse zur Betriebsbesichtigung fahren. Live-Musik im Restaurant und ein Film zur Historie des Unternehmens sind das „Sahnehäubchen“ der Kochku!TOUR.

Das Restaurant Zum Dorfkrug bittet seine Gäste an diesem Abend um eine Spende für ein lokales soziales Projekt: Die Neu Wulmstorf „Grundschule Am Moor“ soll mit Unterstützung der Kochku!TOUR-Gäste gefördert werden.

Das WOCHENBLATT verlost drei mal zwei Karten für die Veranstaltung. Einfach eine Postkarte mit dem Stichwort Kochku!TOUR an das WOCHENBLATT, Bahnhofstr. 46, 21614 Buxtehude, schicken. Einsendeschluss ist Montag, 7. November. Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt (Telefonnummer bitte mit angeben).

Zum Dorfkrug, in Neu Wulmstorf, Grenzweg 1, Tel. 040-700 62 47.

Der Dorfkrug wurde vor der Gourmetveranstaltung renoviert und modernisiert - hier das Kaminzimmer Foto: oh



Abb. 16: Artikel aus der Neuen Buxtehuder, S. 13, vom 26. 10. 2011

Leckere Eisbecher à la „Zum Dorfkrug“

„Eiszeit“ im Neu Wulmstorfer Traditionsrestaurant / Neues Sortiment ab 1. Juli in Edeka-Märkten

(be). Das Restaurant „Zum Dorfkrug“ in Neu Wulmstorf (Grenzweg 1/Ecke Schifferstraße) ist als Geburtsstätte der Salsauce „Sylder Salatfrische“ bundesweit bekannt. Derzeit herrscht „Eiszeit“ im Traditionsrestaurant. Die neuen Eisbecherkreationen nach original „Zum Dorfkrug“-Rezeptur sind der Geheimtipp der Mittags- und Abendkarte.

Ob tropisch, klassisch oder extravagant. Alles ist frisch und hausgemacht. Die Gäste schwärmen von den exzellenten Kreationen: Schwarz-Wald-Gold (Schoko-Vanille-Eiscreme auf Kirsch-Löffelbiskuit und Kirschwasser), Erdbeertraum (Erdbeer-Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne) oder leckeres Maracuja-Orangen-Eis auf Ananas-Mango-Salat mit Vanillesauce und Passionsfruchtschaum - für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Die Botschaft, Essen soll ein Erlebnis für alle Sinne sein, wird



Neu auf dem Markt nach original „Zum Dorfkrug“-Rezept: Rote Grütze und Vanillesauce

im Restaurant „Zum Dorfkrug“ beliebt. Wer Lust hat, seinen Eisbecher individuell zu gestalten, kann aus einem exquisiten Angebot wählen: Neben den Klassikern Schokolade, Vanille, Erdbeer und Zitrone können die Besucher Sorten wie Maracuja, Orange, Schwarze Johannisbeere, Kirsch-Banane und Cookies genießen.

„Zum Dorfkrug Küche“ neue „Zum Dorfkrug“-Produkte auf dem Markt: „Rote Grütze“, „Vanillesauce“, eine Tomatensauce sowie verschiedene Dressings.

Alle Produkte basieren - wie die „Sylder Salatfrische“ - auf original Rezepten aus der Restaurantküche. „Unsere Produkte haben eine hervorragende Qualität. Wir verzichten ganzlich auf die Verwendung von Farb- und Konservierungsstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern“, sagt Hauschild.

Der Clou: Ab dem 1. Juli sind „Zum Dorfkrug“-Rote Grütze, Vanillesauce sowie die Salatdressings „Honig-Senf“ und „Balsamico“ in allen Edeka-Märkten im Norden zu kaufen. Sie stehen im Kühlregal der Obst- und Gemüse- bzw. der Molkereiabteilungen. Natürlich sind alle Produkte aus dem Hause „Zum Dorfkrug“ auch im Restaurant erhältlich.

● Infos: zum-dorfkrug.com und sylder-salatfrische.de



Zum Dorfkrug
Restaurant & Partyservice



Eiszeit

Frisch und hausgemacht ist unsere Devise. Tropisch? Klassisch? Oder extravagant? Unsere neuen Eisbecherkreationen sind der Geheimtipp unserer Mittags- und Abendkarte. Lassen Sie sich verführen! Unsere Öffnungszeiten: täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr. Sonntags-Lunch ab 12.00 Uhr.

Zum Dorfkrug Restaurant & Partyservice Neu Wulmstorf e.K. | Grenzweg 1 | 21629 Neu Wulmstorf
Tel. 040 7006247 | Fax 040 7005798 | E-Mail: info@zum-dorfkrug.com | www.zum-dorfkrug.com

Abb. 17: Artikel mit Reklame; In: Buxtehude Magazin, Sommer 2012, Sonderveröffentlichung der Neuen Buxtehuder, aus DIN A 4 verkleinert

AUCH ZUR MITTAGSZEIT EIN GUTES ZIEL:

Das Restaurant „Zum Dorfkrug“



Foto: Wolfgang Becker

Restaurantleiter Peter Schmidt (rechts) und Küchenchef Jörg Busch sind ein eingespieltes Team und immer gut für eine Überraschung auf der Speisekarte.

Der Name „Zum Dorfkrug“ hat eine 150 Jahre alte Tradition in Neu Wulmstorf – und auch andernorts, denn im Wesentlichen benannte er früher die Dorfkeiße. Umso größer ist

Norwegische Fjordlachs und der Hamburger Pannfisch. Zusätzlich bieten Küchenchef Jörg Busch und sein Team eine etwas günstigere Mittagskarte mit ständig wechselnden Tagesgerichten an.

Abb. 18: Gastro, Business & People, Beilage zur HANextra vom 27. 9. 2012, S. 10, stark verkleinert



Abb. 19: Gastro, Business & People, Beilage zur HANextra, S. 10 vom 27. 9. 1012



Abb. 20: Artikel, Neue Buxtehuder, S. 4, 31. 12. 2012

Rinder nicht erwünscht

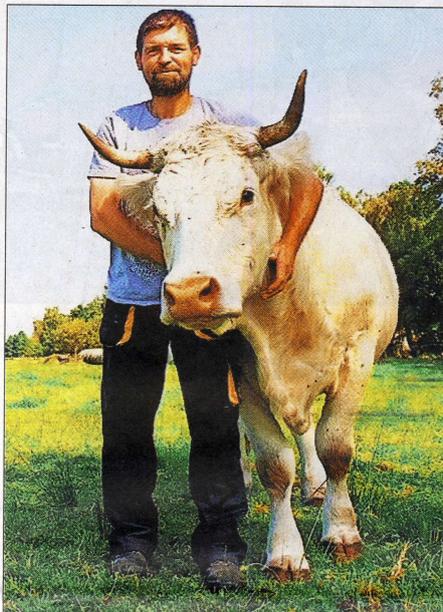
Naturschutzbehörde sieht Wachtelkönig gefährdet – Landwirt sieht seine Existenz bedroht

Von Susanne Laudien

Neu Wulmstorf. Beim derzeitigen Pferdefleisch-Skandal könnte sich eigentlich jeder nur freuen, wenn das Rindfleisch auf dem Teller aus heimischer Zucht stammt. Nicht so in Neu Wulmstorf. Hier stört sich die Naturschutzbehörde an einer kleinen Rinderherde.

2002 durch Nitrofen verseuchtes Biofleisch, 2010 Dioxinbelastung im Schweinefleisch, 2011 Antibiotika bei der Tierzucht und nun Pferde – anstatt Rindfleisch – es reißt nicht ab mit dem Ekel-Fleisch. Vielen Verbrauchern liegen die Lebensmittelskandale schon länger quer im Magen, so auch Thomas Hauschildt aus Neu Wulmstorf, der daher seit Kurzem das Fleisch für sein Restaurant „Zum Dorfkrug“ direkt aus der heimischen Rinderzucht von Gerhard Meyer bezieht.

Seit mehr als 25 Jahren züchtet der 51-jährige Landwirt in Neu Wulmstorf Charolais-Rinder. 95 dieser robusten Rindergattung, da-



Landwirt Gerhard Meyer aus Neu Wulmstorf liegt das Wohl seiner Charolais-Rinder besonders am Herzen.

runter 35 Kühe mit ihren Kälbern, gehören zu seiner überschaubaren Herde, die das ganze Jahr artgerecht auf der Weide bleibt. „Ich bin hier auch der einzige Amentierhalter, der sich noch selber um die Kälber kümmert“, so der alteingesessene Neu Wulmstorfer. Das Wohl seiner Tiere liegt ihm besonders am Herzen, und die Qualität des Fleisches haben einheimische Kunden längst von seiner artgerechten Zuchtmethode überzeugt.

Noch grasen die weißen Charolais-Rinder friedlich auf der Weide. Doch die Idylle trägt. Bereits 2006 wurde das Gebiet südlich der geplanten Autobahntrasse A 26 zwischen Rübke und Neu Wulmstorf, in dem die 50 Hektar Weideflächen von Gerhard Meyer liegen, als Natur- und Vogelschutzgebiet ausgewiesen. Seit den letzten Jahren sollen nun das Biotop und der Wachtelkönig, eine unter Artenschutz stehende Vogelart, durch die Rinderherde gefährdet sein, so die zuständige Naturschutzbehörde vom Landkreis Harburg.

» Fortsetzung auf Seite 6

Abb. 21: Artikel, Mittwochsjournal S. 1, 8. 5. 2013

ERSTER GANG

Laura Walter serviert einen Rohen Spargelsalat mit Haselnussöl und Himbeeressig, dazu Parmaschinken mit Kerbelcreme und Spargel im Glas.

ZWEITER GANG

Jan Schmidt mit dem Spargel-Risotto „Aros Bomba“ weiß, grün, wild, dazu rosa gegrilltes Thunfischfilet mit Maracuja-Kresse-Schaum.

DRITTER GANG

André Klusmann reicht Stangenspargel mit Ziegenkäse-Crêpes, dazu Neu Wulmstorfer Charolais Roastbeef mit Bratspargel und Schalotten.

VIERTER GANG

Adrian von Holt, der jüngste in der Mannschaft, hat das Weiße Rhabarbertörtchen mit Spargel-Vanille-Eis und Himbeermark kreiert.

Warum nicht mal eine zarte Kugel Spargeleis?

4 Köche – 4 Gänge: Im Neu Wulmstorfer Restaurant „Zum Dorfkrug“ sind Überraschungen garantiert

spargel gebacken im Ziegenkäse-Crêpe. Oder das Spargel-Risotto „Aros Bomba“ – weiß, grün, wild; dazu ein gegrilltes Thunfischfilet mit Maracuja-Kresse-Schaum.
Bevor jetzt als Geschmacksnoten kollabieren: Die Spargelzeit ist so gut wie beendet. Nur noch wenige Tage, dann dürfen

Abb. 22: Artikel, HANextra, S. 15, 13. 6. 2013



Die Produktionsstätte der Sylter Salatfrische in Neu Wulmstorf ist erstmals für Besucher zu besichtigen.

Hier fließt die Salatfrische

Großes Sommerfest in Neu Wulmstorf – Besichtigung der Produktionsstätte

NEU WULMSTORF Es ist ein Novum: Die Produktionsstätte der Sylter Salatfrische in Neu Wulmstorf ist jetzt erstmals für Besucher zu besichtigen. Am kommenden Sonnabend, 6. Juli, öffnen sich die Pforten anlässlich eines Ferien-Sommerfestes.

„Zum Dorfkrug“ – Geschäftsführer Thomas Hauschild und sein Team laden von 11 bis 19 Uhr in die Produktionsstätte in der Rudolf-Diesel-Straße ein und begrüßen ihre Gäste mit einem bunten Bühnenprogramm sowie mit zahlreichen Veranstaltungen für Groß und Klein.

Neben Kinderschminken, einer Foto- und Bastelaktion, Riesentrampoline, Bungee-Trampolin und vielem mehr, können die Besu-

cher mit Paul Janke (ehemaliger Spieler vom FC St. Pauli/SC Concordia und Ex-Bachelor aus dem TV) Torwandschießen. Für musikalische Unterstützung sorgen Fabian Harloff und Band, Musiker und Hauptdarsteller des Musicals „Buddy Holly“. Weitere Gäste des Sommerfestes sind Zauberer Hektor, Claudia Calidri und Aale-Dieter vom Hamburger Fischmarkt, der „Zum Dorfkrug“-Produkte mit seiner unvergleichlichen Art zu einem günstigen Preis verkaufen wird.

Das Restaurant „Zum Dorfkrug“ verwöhnt die Besucher mit kulinarischen Leckereien – unter anderem Spezialitäten vom Grill und frischen Salaten. Außerdem wird es Kaffee und Kuchen ge-

ben. Der Eintritt zum Ferien-Sommerfest ist frei und Parkplätze befinden sich vor Ort. Wer mit der S-Bahn anreisen will: Das Firmengelände liegt knapp zwei Kilometer vom Bahnhof entfernt.

Thomas Hauschild kreierte die Sylter Salatfrische und schrieb damit eine norddeutsche Erfolgsgeschichte (das TAGEBLATT berichtete). Hauschild übernahm den Dorfkrug und verfeinerte die Karte mit heimischen Gerichten und Salatkreationen. Innerhalb kurzer Zeit wurde er mit seinem Produkt deutschlandweit zum Marktführer. Beim Sommerfest am Sonnabend, 6. Juli, können sich die Besucher selbst ein Bild dieser Erfolgsgeschichte verschaffen. (mlg)



Abb. 23: Artikel, Buxtehuder Tageblatt, S. 20, 4. 7. 2013

Party mit Promi-Faktor

Riesen-Andrang auf dem Produktionsgelände des Restaurants „Zum Dorfkrug“ in Neu Wulmstorf

Warfen einen Blick hinter die Kulissen: Arne (re.) und Katrin (li.) Vogelsang aus Regesbostel mit Dominic und Leonie Marie Dombrowski aus Holvede

ter“, Schauspieler Fabian Harloff sowie der Fernsehstar Paul Janke („Der Bachelor“ 2012), machten das Sommerfest zu einem besonderen Erlebnis für die ganze Familie.

Besonders gut kam auch die „Herzenswunsch-Aktion“ an, bei der die Besucher insgesamt 600 Luftballons in den Himmel steigen ließen.

Ein hübsches Salatblatt und eine Flasche „Sylter Salatfrische“ begrüßten die Besucher

It. Neu Wulmstorf. Überwältigt waren die Veranstalter des großen Sommerfestes in Neu Wulmstorf von den Menschenmassen, die am Samstag auf das Produktionsgelände des Restaurants „Zum Dorfkrug“ strömten. Zahlreiche Besucher aus der Region nutzten die Chance, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und sich anzuschauen, wie die beliebte „Sylter Salatfrische“ hergestellt wird. 13.000 Flaschen des leckeren Dressings laufen stündlich in der großen Halle im Gewerbegebiet vom Band, erklärt Maschinenführer Mario Neske. Am Samstag lief die Produktion mit nur 3.500 Flaschen stündlich allerdings gedrosselt.

Viele prominente Gäste, darunter der vom Hamburger Fischmarkt bekannte „Aale-Die-

Abb. 24: Artikel, Neue Buxtehuder, S. 6, 10. 7. 2013

Urlaubs-idee wird zur Erfolgsgeschichte

Die „Sylter Salatfrische“ ist nun sogar ein Exportschlager

VON MIRIAM FEHLBUS

NEU WULMSTORF. Die „Sylter Salatfrische“ begeisterte schon Gourmets, als sie nur auf den Tellern im Restaurant „Zum Dorfkrug“ serviert wurde. Wie groß ihre Erfolgsgeschichte werden würde, war damals nicht zu erkennen. Heute ist Soßenerfinder Thomas Hauschild mit dem Produkt aus Neu Wulmstorf Marktführer in Deutschland. Einige versuchten, das Produkt zu kopieren, doch nur das Original hat es geschafft – zur Marke mit Potenzial für den internationalen Markt zu werden.

Laut Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) kommen jedes Jahr etwa 30 000 neue Produkte auf den Markt. Zwei Drittel der Warenneueinführungen sind einer GfK-Studie zufolge schon nach zwölf Monaten nicht mehr im Handel vertreten. Noch weiter ausgedünnt ist das Feld nach drei Jahren. Diese Klippe der Innovationen hat die „Sylter Salatfrische“ längst genommen.

Seit 2007 wird das Dressing in einer Produktionsanlage in Neu Wulmstorf hergestellt, in der 230 Flaschen in der Minute vom Band laufen können – ein Quantensprung zur Anfangszeit 2004. Da schafften die Köche in der Restaurant-Küche gerade einmal 30 Flaschen in der Stunde. Dass die würzig-cremige Soße „Sylter Salatfrische“ heißt, obwohl sie eher aus einem Randgebiet des Alten Lands stammt, hat sie einem Kurzurlaub der Hauschilds zu verdanken. Auf Sylt entstand die Idee, die Salatsoße als gewerbliches Produkt zu verkaufen. Vorher servierte Thomas Hau-

schild seine Kreation nur in den Räumen des Restaurants „Zum Dorfkrug“, das er 1993 von seinen Eltern übernommen hatte. Ein weiterer logischer Schritt war der Verkauf des Hausdressings in Gläsern am Tresen des Restaurants – wegen der großen Nachfrage der Gäste, die auch zu Hause ihren grünen Salat damit krönen wollten. Mit dem Namen „Sylter Salatfrische“ ging es dann auf zu ganz neuen Ufern.

Wieder zu Hause orderte Thomas Hauschild die ersten Verpackungseinheiten im größeren Stil. Mit fünf Paletten mit jeweils etwa 2500 Flaschen wurde der Grundstein gelegt. Anfang 2004 konnte Hauschild den Geschäftsführer der selbstständigen Spar-Märkte in Hamburg überreden, sein Dressing zum Probieren in den Märkten anzubieten. Wenig später folgten weitere Ketten. Bald wurde die „Sylter Salatfrische“ in nahezu 100 Filialen angeboten. Danach folgten die Handelsriesen Edeka und Rewe, was aber auch das Ende der Produktion in der „Dorfkrug“-Küche bedeutete. 50 Mitarbeiter sorgen heute dafür, dass in deutschen Supermarktregele stets Nachschub an der Soße aus Neu Wulmstorf vorhanden ist. Inzwischen führt der Vertrieb der Produktions- und Handelsgesellschaft auch Gespräche in der Schweiz, in Österreich und in Osteuropa. Erste Erfolge gebe es hier bereits zu vermelden, sagt Geschäftsführer Thomas Hauschild. Und bei Soße für den Salat wird es nicht bleiben. Seit

einem Jahr sind neue Produkte auf dem Markt. Rote Grütze und Vanillesoße, eine Tomatenbasissoße, neue Dressings und Kräuterbutter werden unter dem Markennamen „Zum Dorfkrug“ angeboten. „Diese neuen Produkte machen bereits ein Viertel unseres Umsatzes aus.“

Das Unternehmen hat früh auf einen Trend gesetzt, der sich zunehmend im hochtechnisierten, innovativen Lebensmittelmarkt bemerkbar macht: Man folge dem wiederkehrenden Wunsch des Verbrauchers nach qualitativ hochwertigen Produkten, sagt Hauschild. Die „Zum-Dorfkrug“-Produkte kommen alle ohne künstliche Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker aus.

Auf einen Blick

Der gelernte Koch Thomas Hauschild hat es vom **Landgasthof** zum mittelständischen Unternehmen gebracht. Hauschilds Restaurant „Zum Dorfkrug“ gibt es noch immer in Neu Wulmstorf. Dazugekommen ist eine **Produktions- und Handelsgesellschaft**, die seit 2007 im benachbarten Gewerbegebiet angesiedelt ist und 50 Mitarbeiter hat. www.zum-dorfkrug.com

- Folge 10: „Die Räucherei“ (Zeven) 4. September
- Folge 11: „Zum Dorfkrug“ 11. September
- Folge: Astro Motoren (Debstedt) 18. September

Abb. 25: Buxtehuder Tageblatt, S. 4, 11. 9. 2013, Die „Sylter Salatfrische“ geht in den Export.

Altes Betonwerk wird zum Bauernhof

Auf dem ehemaligen Hupfeld-Areal plant der Neu Wulmstorfener Unternehmer Thomas Hauschild eine landwirtschaftliche Erlebniswelt

VON CLAUDIA MICHAELIS

NEU WULMSTORF. Das Vorhaben ist ehrgeizig und soll ein Leuchtturm in der Entwicklung des Neu Wulmstorf Südens werden: Die Industriebrache des alten Hupfeld-Betonwerks an der Wulmstorf Straße will der Neu Wulmstorfener Unternehmer Thomas Hauschild in eine landwirtschaftliche Erlebniswelt verwandeln. Die Politik ist begeistert von dem Millionenprojekt, das als eine Art „Mini-Kiekieberg“ Neu Wulmstorf Südens beleben soll und gibt grünes Licht für die Konversion der 14 500 Quadratmeter großen Sonderfläche.

Über der Zukunft der Gewerbebrache im Neu Wulmstorf Süden stand viele Jahre lang ein großes Fragezeichen. Erste Überlegungen, auf dem Areal im Süden des Hauptortes ein neues Wohngebiet anzusiedeln, waren bei Schützen- und Sportverein nicht gut angekommen. Sie haben unmittelbar nebenan ihre Anlagen und fürchteten, durch ein direkt angrenzendes Wohngebiet in ihren Aktionsmöglichkeiten stark eingeschränkt zu werden.

Nun scheint eine Nachnutzung gefunden, die bei allen Beteiligten und Betroffenen auf einhellige Begeisterung stößt: Der Neu Wulmstorfener Unternehmer Thomas Hauschild will auf der Fläche einen Lebenstraum verwirklichen und als dritte unternehmeri-



Noch stehen an der Wulmstorf Straße die Anlagen des alten Betonwerks. Bald sollen hier Hofladen und Restaurant den Eingang bilden zu Hauschild's Bauernhof-Ensemble mit Bildungsstätte, handwerklicher Lebensmittelproduktion und Tieren.

Foto Michaelis

Abb. 26: Buxtehuder Tageblatt, S. 21, 11. 11. 2013, stark verkleinert

Der Dorfkrug hat ein neues Gesicht

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann wird Markenbotschafter für die Produkte des Neu Wulmstorfer Top-Restaurants

VON STEPHANIE MÖLLER

NEU WULMSTORF. Er ist ein Meister in der Küche und herzlich mit seinen Fans. Der österreichische Drei-Sterne-Koch Eckart Witzigmann, der den Titel „Koch des Jahrhunderts“ trägt, bewirbt künftig die Produkte der Marke Zum Dorfkrug wie Sylter Salatfrische, Rote Grütze und Tomatensauce. Dies feierten Inhaber Thomas Hauschild und sein Team mit einer „Kochkultour“ am Donnerstagabend im Neu Wulmstorfer Restaurant Zum Dorfkrug.

Untermalt von Klaviermusik und der Moderation von Birte Christlans genossen die 87 geladenen Gäste ein Fünf-Gänge-Menü. Die Gaumenfreuden hatte Witzigmann gemeinsam mit seinem ehemaligen Schüler und Dorfkrug-Chefkoch Thomas Leindecker und dessen Team gezaubert.

Vom Hummer über die Apfelsuppe, den Dorsch auf Linsen, das Charolais-Filet bis hin zum Dessert mit drei Variationen von der Schokolade bewies Witzigmann sein Können und hatte ein großes Lob parat: „Das ganze Team hat eine hervorragende Leistung abgeliefert.“

Eine ebenso stimmige Zusammenarbeit erhofft sich der österreichische Ausnahmekoch für die Zukunft. In Hauschild habe er den idealen Partner gefunden. „Wir haben dieselbe Philosophie“, sagt Witzigmann. Für Hau-



Inhaber Thomas Hauschild, Sternekoch Eckart Witzigmann und Dorfkrug-Chefkoch Thomas Leindecker (von links) möchten für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

Abb. 27: Artikel, Buxtehuder Tageblatt, S. 21, 21. 9. 2013, stark verleinert

Betonwerk bald Bauernhof

Erfolgsunternehmer Thomas Hauschild will einen „Nordischen Bauernhof“ auf dem „Hupfeld“-Gelände bauen

bc. Neu Wulmstorf. Diese Idee fasziniert die Politik - und sicher nicht nur die: Erfolgsunternehmer Thomas Hauschild („Zum Dorfkrug“, „Sylter Salatfrische“) bekennt sich zum Standort Neu Wulmstorf. Sein Plan: Ein Teil des brach liegenden Geländes des früheren Betonwerks „Hupfeld“ an der Wulmstorfer Straße soll in eine landwirtschaftliche Erlebniswelt umgewandelt werden. „Das Vorhaben ist in der Gemeinde durch die Bank weg auf fruchtbaren Boden getroffen“, sagt Bürgermeister Wolf Rosenzweig (SPD).

Laut Angaben der beauftragten Planungsgesellschaft „KMT“ möchte sich Thomas Hauschild künftig vermehrt der Landwirtschaft widmen. Hintergrund seiner Idee: Lebensmittel - egal, ob in seinem Restaurant angeboten oder in seiner Produktionsstätte im Neu Wulmstorfer Gewerbegebiet hergestellt - haben ihren Ursprung in der Landwirtschaft. Hauschild will den Blick der Menschen für landwirtschaftliche und handwerkliche Lebensmittelproduktion schärfen. Das Projekt steht unter dem Motto: „Zurück zum Ursprung für die Zukunft.“ Ein Bauernhof als gewollter Gegenpol zur industriellen Lebensmittelproduktion.

Geplant ist ein bäuerliches Gebäude-Ensemble mit unterschiedlichen Themenfeldern: Direkt an der Wulmstorfer Straße sollen ein Hofladen und ein „einfaches“ Restaurant mit



Das Gelände des früheren Betonwerks „Hupfeld“ liegt brach

Außenbereich entstehen - bewusst als Kontrast zum edleren „Dorfkrug“. Grillfeste, Musikabende, Lesungen, sonstige Motoveranstaltungen könnten dort stattfinden. Über eine Rampe gelangen die Besucher zu einem zentralen Platz, dem Kern des Hofes. Auf der westlichen Seite soll ein Handwerksgebäude ggf. eine kleine Destillerie, Bäckerei, Molkerei, Räucherei und einen Weinkeller beherbergen. Ein weiteres Gebäude soll der landwirtschaftlichen Bildung dienen, um vor allem Kindern die Liebe zur Natur näherzubringen und ihnen praxisnah die Produktion von Lebensmitteln zu zeigen. Schulklassen könn-

ten dort hautnah Nutztiere und landwirtschaftliche Technik erleben. Das hintere Hof-Gebäude soll das private Wohnhaus der Familie Hauschild werden. Der Plan: Ca. 7.000 Quadratmeter sind als private Grünfläche konzipiert, u.a. um einen privaten Pferdestall mit Reitplatz unterzubringen.

Das gesamte Ensemble soll in seiner Gestaltung einen „nordischen Bauernhof“ mit modernen Elementen und natürlichen Materialien wie Holz, Stahl, Glas, Stein und Reet widerspiegeln.

Der benachbarte TVV Neu Wulmstorf und der Schützenverein sowie der Landkreis Harburg sollen bereits ihre Zu-

stimmung zu dem Projekt signalisiert haben. Auch die Politik legt der weiteren Bauleit-Planung keine Steine in den Weg.

Für die Grundstücksentwicklung will die Gemeinde einen städtebaulichen Vertrag mit Thomas Hauschild abschließen. Die Kaufgespräche Hauschilds mit den Noch-Eigentümern des rund 45.500 Quadratmeter großen Areals sollen schon weit fortgeschritten sein.

Ursprünglich war angedacht, auf dem „Hupfeld“-Gelände ein neues Baugebiet auszuweisen. Eine Idee, die bei Sport- und Schützenverein auf wenig Gegenliebe stößt - Hauschilds Vorhaben dagegen schon.

Abb. 28: Artikel, Neue Buxtehuder, S. 11, 20. 11. 2013

Erfolgs-Story beeindruckt Präsidenten

Busemann zu Besuch bei der „Sylter Salatfrische“

VON SABINE LEPÉL

NEU WULMSTORF. „Sie sind ein bodenständiger Typ und der Scholle verbunden. Das finde ich gut.“ Landtagspräsident Bernd Busemann (CDU) entdeckte bei seinem Besuch im Neu Wulmstorfer Vorzeige-Betrieb „Zum Dorfkrug Produktions- und Handelsgesellschaft mbh & Co. KG“ einige Gemeinsamkeiten zwischen sich und dem Unternehmer Thomas Hauschild. Beide sind dem Landleben verbunden. Hauschild hält Rinder, Niedersachsens ehemaliger Justizminister hütet in seiner Freizeit Schafe.

Der gelernte Koch hatte den 150 Jahre alten Dorfkrug 1993 von seinen Eltern übernommen. „Ab 2004 haben wir die Sylter Salatfrische in der Restaurantküche rund um die Uhr produziert“, so Hauschild. Die Nachfrage stieg rasant. 2007 verlegte er die Herstellungsanlage in eine moderne Produktionsanlage im Neu Wulmstorfer Gewerbegebiet. Inzwischen beliefert er von dort den gesamten bundesweiten Lebensmittelhandel. Hauschild beschäftigt etwa 80 Mitarbeiter, allein 2013 machte er



Landtagspräsident Bernd Busemann (von links) mit Thomas Hauschild und dem CDU-Bürgermeisterkandidaten Matthias Weigmann. Fotos Lepél

Abb. 29: Artikel, Buxtehuder Tageblatt, S. 19, 6. 3. 2014; Politiker zu Besuch

CDU-Treffen am Aschermittwoch in Neu Wulmstorf

Der Präsident und die „Sylter Salatfrische“



(vb) NEU WULMSTORF. „Es kommt ja nicht alle Tage vor, dass ich von einem Botschafter, einem kulinarischen Botschafter, eingekleidet werde“, kommentierte der Präsident des Niedersächsischen Landtages, Bernd Busemann (61, CDU), als Neu Wulmstorfs Top-Gastronom, Thomas Hauschild (48), ihm in den weißen Mantel half.

„Zum Dorfkrug“-Besitzer Hauschild tat's in diesem Fall auch als Rinderzüchter (Charolais) und Produzent von „Sylter Salatfrische“ (an der Rudolf-Diesel-Straße). Hier machte der Präsident vergangene Woche auf seiner Informationsreise durch Niedersachsen (kam von Fredenbeck und fuhr weiter nach Lüneburg) Station – führte dabei Gespräche mit CDU-Chef Malte Kanebley (37) und sagte dem CDU-Bürgermeisterkandidaten Matthias Weigmann (45) seine Unterstützung im Wahlkampf zu.

Aschermittwochs-Treffen der CDU in Neu Wulmstorf: (von oben) Weigmann, Hauschild, Busemann

Zur Werksbesichtigung an der Rudolf-Diesel-Straße musste auch der Präsident Schutzkleidung tragen – nicht um sich, sondern um die „Sylter Salatfrische“ zu schützen. Fotos: Bredenberg

Abb. 30: Artikel, Hollenstedter Wochenblatt (Carsten-Ramm-Verlag, Neu Wulmstorf) S. 5, 12. 3. 2014

Zum Dorfkrug
Restaurant & Partyservice

WER HAT'S ERFUNDEN?
STYLER SALATFRISCHE KOMMY AUS UNSERER KÜCHE

10
SALATS

Frisch und hausgemacht ist unsere Devise. Unsere wechselnde Mittags- und Abendkarte bietet regionale und saisonale Küche mit internationalen Akzenten. In niveauvoller und zugleich lockerer Atmosphäre lassen wir Ihren Aufenthalt zu einem unvergleichlichen Genuss-Erlebnis werden. Ob Familienfeier oder Firmenjubiläum, wir arrangieren mit Freude und Liebe zum Detail Ihre Festlichkeit. Besondere Veranstaltungen runden unser Angebot ab. Auf unserer Website halten wir Sie auf dem Laufenden. Täglich geöffnet. Unsere Küchenzeiten: 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr.

Zum Dorfkrug | Restaurant & Partyservice Neu Wulmstorf e.K. | Grenzweg 1 | 21629 Neu Wulmstorf
Tel. 040 7006247 | Fax 040 7005798 | E-Mail: info@zum-dorfkrug.com | www.zum-dorfkrug.com

Abb. 31: Hollenstedt 2014, Samtgemeinde Magazin, 5. Aufl., S. 10, inixmedia nord/west GmbH, Reklame, DIN A 5

Zum Dorfkrug
Restaurant & Partyservice

PRODUKTE AUS DEM HAUSE ZUM DORFKRUG.
ERHÄLTlich AUCH IN UNSEREM RESTAURANT.

Frisch und hausgemacht ist unsere Devise. Unsere wechselnde Mittags- und Abendkarte bietet regionale und saisonale Küche mit internationalen Akzenten. Eine besondere Delikatesse: unser Neu Wulmstorf Charolais-Rumpsteak. In niveauvoller und zugleich lockerer Atmosphäre lassen wir Ihren Aufenthalt zu einem unvergleichlichen Genuss-Erlebnis werden. Ob Familienfeier oder Firmenjubiläum, wir arrangieren mit Freude und Liebe zum Detail Ihre Festlichkeit. Besondere Veranstaltungen runden unser Angebot ab. Auf unserer Website halten wir Sie auf dem Laufenden. Täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 17.30 Uhr. Sonntags auch Lunch-Buffer ab 12.00 Uhr.

Zum Dorfkrug | Restaurant & Partyservice Neu Wulmstorf e.K. | Grenzweg 1 | 21629 Neu Wulmstorf
Tel. 040 7006247 | Fax 040 7005798 | E-Mail: info@zum-dorfkrug.com | www.zum-dorfkrug.com

Abb. 32: Reklame, DIN A 5, Vor Ort, Jahresmagazin 2014 Neu Wulmstorf, vorort-magazin@online.de

Das war ein Auszug aus den Print-Medien. Natürlich findet man auch auf vielen Seiten den Dorfkrug bzw. die „Sylter Salatfrische“ im Internet.

Es wird interessant sein, zu beobachten, wie sich in der sechsten Generation und 157 Jahre nach seiner Gründung bei diesem unternehmerischen Einsatz und Wagemut der Dorfkrug und mit ihm die Firma „Sylter Salatfrische“ entwickeln wird, deren Betreiberfamilie die Ortschaft Voss husen sozusagen von den Wehen an begleitet hat und ihr bis heute treu geblieben ist.

Reinhard Dzingel

Moisburg, den 1. 4. 2014

(Weitere heimatkundliche Aufsätze unter Dzingel.eu im Netz)