

# POTSDAMER Neueste Nachrichten

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG DER LANDESHAUPTSTADT

Potsdam-Mittelmark



Freut sich auf ihren ersten Arbeitstag: Die neue Betreiberin des Lendelhauses, Christine Steinbach, gibt am Samstag mit der Eröffnung ihres Restaurants den Startschuss für die Wiederbelebung des ehemaligen Freigutes Werder. Das Gebäude selbst (Foto rechts) ist umfangreich renoviert worden, auch einen Garten hat man angelegt.

Fotos (2): Andreas Klaer

Anzeige

Von Thomas Lähns

## **Schlemmen in Werders Wohnzimmer**

Restaurant „Lendelhaus“ öffnet morgen / Wellness, Ausstellungen und Feste sollen Freigut wiederbeleben (31.07.09)

## Anzeige

Werder (Havel) - Christine Steinbach brennt darauf, endlich loslegen zu können. In den vergangenen Wochen musste sie planen, organisieren und koordinieren – „Ich bin aber Gastronomin, und das mit Leib und Seele“, unterstreicht sie. Steinbach ist die Betreiberin des Restaurants „Lendelhaus“, das morgen eröffnet wird. Mit kreativer deutscher Küche und einem stilvollen Ambiente will sie dem geschichtsträchtigen Gebäude Am Markt 21 wieder Leben einhauchen und einen Schlusspunkt hinter die vielen Jahre des Leerstands setzen. Das Restaurant ist Teil des neuen Konzeptes für das Freigut auf Werders Insel. Geplant sind hier Kunstausstellungen, Wellness und größere Feste sowie Theater in den Gewölben der früheren Saftfabrik.

Nachdem sich mehrere Investoren in den knapp 20 Jahren seit der Wende am Freigut verhaben hatten, übernahm im Dezember 2007 Christoph Höhne mit seiner Berlinnovelle Vermögensverwaltung GmbH das 4000 Quadratmeter große Gelände zwischen Regattastrecke und Marktplatz. Von Anfang an war auch ein Restaurant geplant, ursprünglich sollte es der Potsdamer Nobelgastonom Maximilian Dreier betreiben. Christine Steinbach, die seit mehreren Jahren die Geschäftsführung in Dreiers „Villa Kellermann“ in Potsdam inne hatte, sollte in dieser Funktion nach Werder wechseln. Gemeinsam sei man aber zu dem Entschluss gekommen, dass sie hier etwas Eigenes aufbaut. Dreier wolle hin und wieder vorbeischaun und Weinabende anbieten.

Auf jeden Fall hat Steinbach Heimvorteil: Sie ist Werdersche und kennt Lendelhaus und Saftfabrik noch aus ihrer Kindheit. Bis 1990 produzierte hier der VEB Havelland unter anderem den berühmten Werder-Ketchup. „Vor vier Jahren ist die Überlegung bei mir gereift, dass ein Restaurant im Lendelhaus ideal wäre“, erzählt sie bei einem Rundgang. In den Räumen wimmelt es noch von Handwerkern, die hier auf Hochtouren arbeiten. Viel Zeit bis zur Eröffnung bleibt nicht. Dabei hat sich hier schon viel getan: Die Dielen sind erneuert und die Wände tapeziert worden. Mit den antiken Möbeln und Kronleuchtern ist eine gemütliche, warme Atmosphäre entstanden. „Die Leute sollen sich hier wohlfühlen, so als kämen sie in ein Wohnzimmer“, erläutert die Hausherrin. Die Veranda ist zum Raucherzimmer mit Ledermöbeln umgerüstet worden, die Zigarette nach dem Essen bringt den freien Blick auf den Hof mit sich. Draußen ist ein kleiner Garten angelegt worden. Im Moment wird das Pflaster gesetzt, ein Maler streicht die Fassade neu: Sockel weiß, Wände rosa.

Was will das neue Team um Christoph Höhne am Freigut anders machen? „Wir lassen es Stück für Stück wachsen, es passiert nicht alles auf einmal“, so Steinbach. Ihr sei klar, dass es Kraft und einen langen Atem brauche, das Anwesen zu entwickeln, „aber ich stehe ja nicht allein da.“ Investor und Betreiberin wollen Kulinarisches und Künstlerisches miteinander verbinden, stehen mit hiesigen Künstlern in Kontakt. Die vorderen Räume sollen auch künftig Platz für Ausstellungen bieten, während das Theater Ton und Kirschen im Fabrikgebäude bleibt. Im Keller will die Werderaner Unternehmerin Steffi Berkholz ab Oktober einen Massage- und Saunabereich eröffnen.

Zur Eröffnung gibt es morgen ab 16 Uhr Live-Musik, Barbecue und ein Kinderprogramm. Der Aufenthalt im Lendelhaus soll für die ersten Besucher zur Besichtigungstour werden: „Die Gäste sollen sich ein Bild von dem machen, was hier

passiert ist“, so Steinbach. Am Sonntag startet um 12 Uhr der reguläre Betrieb. An die Tradition von Freigut und Saftfabrik will Steinbach anknüpfen: Mit Infotafeln und Wegweisern an den Gebäuden und mit traditionellen Gerichten wie Schnitzel, Lammrücken und Havelaal auf der Speisekarte. Die Zutaten dafür sollen aus der Region kommen – so wie die neue Chefin.

Anzeige