

„Es war so beängstigend und unbekannt.“

US-Realitystar **KIM KARDASHIAN** (39) spricht über die Corona-Infektion ihres Ehemanns Kanye West (43) im Frühjahr. „Kanye hatte es ganz am Anfang, als niemand richtig wusste, was los war“, sagte Kardashian der Zeitschrift „Grazia“.



Menschen

Neue Presse Seite 28 Mittwoch, 7. Oktober 2020

Happy Birthday!

Sie zählt zu den besten Stimmen überhaupt, 1996 landete sie mit „Unbreak My Heart“ einen Welthit. Heute wird die US-amerikanische Sängerin **Toni Braxton** 53 Jahre alt.



JOSINA KELZ

☎ 05 11/12 12 22 90
✉ mensch@neuepresse.de



ÜBRIGENS

Neue Freiheit: Verfahren gegen Loredana eingestellt

Die Schweizer Rapperin **Loredana** (25) hat Betrug eingeräumt, entgeht aber einem Strafverfahren: Die Staatsanwaltschaft hat die Ermittlungen eingestellt. Die Frau, die Anzeige erstattet hatte, habe sich mit der Rapperin auf eine Wiedergutmachung geeinigt. Loredana habe der Geschädigten mehr als den ermittelten mutmaßlichen Deliktstrag zurückbezahlt.

Neue Rolle: Jürgen Vogel spielt Polizeikommissar

Jürgen Vogel (52, Foto) und **Serkan Kaya** (43) spielen in einer neuen Comedy-Serie zwei Polizeikommissare. Die sechsteilige Serie „KBV – Keine besonderen Vorkommnisse“ wird im Frühjahr 2021 exklusiv auf der RTL-Streamingplattform TVNOW gezeigt. Es spielen weitere bekannte Schauspieler mit, darunter **Annette Frier** (46) und **Andrea Sawatzki** (57).



Der Hingucker



„Egal, wo wir sind – Hauptsache wir sind zusammen ... und wenn es auf dem Boden liegen bedeutet!“, schreiben **Jana Ina** (43) und **Giovanni Zarrella** (42) zu diesem Schnappschuss auf Instagram. Seit 15 Jahren sind die beiden bereits verheiratet, kürzlich wollten sie ihr Ja-Wort wiederholen – doch dann infizierte sich Jana Ina mit Corona, und das Paar musste den Hochzeitstag isoliert voneinander verbringen. Jetzt haben sich die beiden aber wieder – und strahlen dabei über das ganze Gesicht.

Neuer Job: Sophia Thomalla moderiert Kuppelshow

Sophia Thomalla (31) moderiert die neue Staffel (läuft ab Anfang 2021) der TVNOW-Kuppelshow „Are You The One?“, wofür sich 20 Singles in Griechenland treffen. Thomalla teilte auf Instagram bereits ein Foto von der griechischen Insel Paros und schrieb, der neue Job sei genau ihr Ding. „Jungen Leuten beim Balzen, Zoffen und Zanken zuschauen und das auch noch kommentieren dürfen? Noch mehr mein Ding!“



Im Juli musste **Lilli Mihatsch** (36) für ihr „Josephs“ in Bredenbeck Insolvenz anmelden – ihr Lokal war zum „Restaurant des Jahres“ gewählt worden. Nun übernimmt mit **Daniel Schnoegel** (52) der Pächter des Wirtclubhauses in Döhren.

Das „Josephs“ wird zum Dorfkrug

VON CHRISTOPH DANNOWSKI

Das „Josephs“ hat wechselvolle Monate hinter sich. Ende Februar wurde das Lokal im Dorfgemeinschaftshaus Bredenbeck bei der „Nacht der Gastronomie“ feierlich als „Restaurant des Jahres“ ausgezeichnet, 3000 Gäste im Kuppelsaal freuten sich mit Betreiberin **Elisabeth „Lilli“ Mihatsch** (36). Dann kam Corona, der Gastro-Lockdown und das schnelle Aus für Mihatsch und ihr ausgezeichnetes Team. Im Juli musste sie Insolvenz anmelden, der Schuldenberg war da schon sechsstellig.

Thomas Behr (60), erster Vorsitzender des Dorfgemeinschaftsvereins, wünschte sich damals einen Nachfolger. „bei dem wir Bredenbecker auch mal ungewollt auf ein Bier zusammenkommen können“. Dieser Nachfolger ist gefunden, dank der Vermittlung von **Florian Gramann** (37) mit seinem Bruder **Bastian** (35) und Vater **Willi** (66) Inhaber der Landtschlachtereien Gramann & Ahrberg.

Daniel Schnoegel (52) übernimmt das Lokal und will voraussichtlich in drei bis sechs Wochen die „Schank- und Speisewirtschaft Zum Dorfkrug“ eröffnen. „Ich habe mich in Bredenbeck und dieses denkmalgeschützte Gebäude mit den hohen Räumen und dem wunderschönen Ambiente verliebt“, sagt der 52-Jährige, der seit 35 Jahren in der Gastronomie sein Geld verdient: „Angefangen habe ich mit 17 Jahren als Zapfer auf dem Altstadtfest. Und danach hat mich die Branche nie wieder losgelassen.“

„Angefangen habe ich mit 17 als Zapfer auf dem Altstadtfest. Und danach hat mich die Branche nie wieder losgelassen.“

DANIEL SCHNOEGEL (52) liebt und lebt Gastronomie.

Schnoegel ist ein Multitalent: Inhaber der Eventfirma „The Art of Service“, die sich auf Personalüberlassung für Hotels und Catering-Unternehmen spezialisiert hat, Chef von 25 Mitarbeitern,

seit vier Jahren der Wirt im „Wirtclubhaus“ auf der Anlage des FC Schwalbe und von Niedersachsen Döhren. „Der Laden läuft natürlich weiter“, sagt Schnoegel, sein Hauptaugenmerk gilt aber erst mal dem Dorfkrug auf dem Lande. „Ich selbst komme mit der Großstadt-Hektik auch nicht mehr zurecht und bin mit Frau und Hündin nach Bad Salzdetfurth gezogen. Ich liebe lange Waldspaziergänge und werde mich am Fuße des Deisters saugwohl fühlen.“

„Ich freue mich, dass wieder Leben ins Haus kommt.“

ELISABETH MIHATSCH (36) hatte das „Josephs“ aufgebaut und musste wegen Corona Insolvenz anmelden.

25.000 Euro Investitionen plant Schnoegel, neue Tische will er kaufen, es „urig und gemütlich machen, wie man das von Dorfkrügen in Bayern und Österreich so kennt“. Sein Küchenchef hat Erfahrung mit rustikalen Speisen – **Stefan Trottnner** (52) hat schon in „Paulaner“, in der „Markthallen-Gaststätte“ und eben auch in Österreichs Hauptstadt Wien am Herd gestanden. Auf der Karte stehen Wiener Schnitzel (aus Kalbfleisch) und Schnitzel Wiener Art (die günstigere Variante aus Schweinefleisch), original Münchner Hendl und andere Spezialitäten aus der Alpen- und Voralpen-Region.

Der Gastraum wird geteilt – in einen Barbereich, in dem die Bredenbecker ohne Reservierung ihr Bierchen genießen können, und in einen Restaurantbereich mit coronabedingt 25 Plätzen. Schnoegel hat sich zudem in den Vertrag schreiben lassen, dass er für alle Feiern im großen Saal des Gemeinschaftshauses das Essen liefert.

Schnoegel findet es „überragend, mit wie viel Herzblut der Dorfgemeinschaftsverein sich engagiert“ und hat „richtig Lust, hier was zu bewegen“. Vereinsboss Behr wiederum hat „große Hoffnung, dass unsere Wünsche wahr werden und der Dorfkrug die Mitte Bredenbecks neu belebt.“ Was noch fehlt, sind motivierte Servicekräfte aus der Region.

Dass Corona in Bredenbeck zu einem Problem für den Neustart werden könn-



EIN PROST AUF DIESE ENTSCHEIDUNG: Gastronom **Daniel Schnoegel** übernimmt das ehemalige „Josephs“, auch seine Frau **Tanja** wird zum Team gehören.

Foto: privat



TURBULENTE ZEIT: **Elisabeth Mihatsch** wurde für ihr „Josephs“ ausgezeichnet, dann musste sie schließen.

Foto: Dröse



NEUE PLÄNE: **Daniel Schnoegel**, hier in seinem Wirtclubhaus, eröffnet das Lokal neu.

Foto: Archiv

te, glaubt Daniel Schnoegel nicht: „Bei der Stadt Wennigsen, zu der Bredenbeck gehört, stand in den letzten Wochen bei Neuinfizierungen meistens die Null. Und wir werden penibel darauf achten, dass alle Hygiene- und Abstandsregeln eingehalten werden.“

Vorgängerin Mihatsch hat auch wieder angefangen zu

arbeiten. Sie ist Serviceleiterin bei „Ron & Roger's“ am Engelbosteler Damm, will dort zwei bis drei Jahre bleiben und die Expansion einer möglichen Bistro-Kette begleiten und vorantreiben. Weil das „Josephs“-Insolvenzverfahren jetzt offiziell eröffnet ist, darf Mihatsch sechs Jahre keine selbstständige Tätigkeit ausüben

und sechs Jahre maximal 1200 Euro im Monat verdienen. Jeder Euro darüber hinaus wird gepfändet. „Das sind schon derbe Einschränkungen“, findet Lilli, die aber „weiterkämpfen will“.

Ihrem Nachfolger wünscht sie „alles Glück der Erde, ich freue mich, dass wieder Leben ins Haus kommt“ und „nicht alles für

die Katz ist, was ich da an Geld und Herz investiert habe“. Sie hatte ihr Lokal nach ihrem verstorbenen Opa benannt. Im Dorfkrug für Schnoegel zu arbeiten, schließt Mihatsch aus: „Das würde mir zu weh tun. Ich würde es immer mit dem „Josephs“ vergleichen.“ Dem Restaurant, „das ich niemals vergessen werde“.

René Oliver backt süße Schlawiner für Marco Langrehr

VON JOSINA KELZ

René Oliver (27) Backkunst gibt es jetzt für jeden bei der Bäckerei Langrehr (betreiben auch die Henri-Backstubben) zu kaufen: Der TV-Bäcker hat sich mit Ketten-Chef **Marco Langrehr** zusammen getan und ein eigenes Gebäck kreiert. Dabei rausgekommen ist „Renés süßer Schlawiner“, der seit dieser Woche über die Langrehr-Ladentheken geht.

„Das Wort Schlawiner passt zu mir, oder?“, sagt Scherzkeks René Oliver und lacht. „Aber es war nicht

mein Einfall“, gibt er zu. Denn Langrehr hat bereits einen „Schlawiner“ im Sortiment, ein Brötchen aus 100 Prozent Dinkel. René Oliver's Gebäck ist eine Weiterentwicklung des Produkts: Die Basis bildet das Dinkelbrötchen, das der 27-Jährige nun zu einem süßen Teil gemacht hat. „Der sturmefeste und erdverwachsene Schlawiner – eine Anspielung auf den regionalen Charakter des Produkts – trifft auf fruchtige Cranberrys und zartschmelzende Schokolade.“ Oben drauf noch eine dicke Schicht Puderzucker, fertig

ist die neue Nascherei. „Am besten schmeckt es an einem verregneten, gemütlichen Sonntag“, findet der zufriedene Bäcker.

„Es passt perfekt zu mir nach meiner Ernährungsumstellung. Die Dinkel-Basis ist gesund – dennoch ist das Leben zu kurz, um auf süße Leckereien zu verzichten.“ Der Schlawiner vereine Naschen und gesunde Ernährung. René Oliver litt an Übergewicht, hat in etwa einem Jahr 50 Kilogramm abgesehen (NP berichtete). „Ich esse den Schlawiner am liebsten zum Frühstück.“

Für ihn ist die Zusammenarbeit mit Langrehr eine Rückkehr zu den Wurzeln. Denn mit 15 Jahren, also lange bevor er entschied, Bäcker zu werden, hatte Oliver einen Schülerjob in der Bäckerei angenommen. „In einer Filiale in Garbsen verkaufte ich Brot und Brötchen hinter dem Tresen und schnupperte viel in die Backstube rein.“

Es ist eine der Erfahrungen, die René Oliver zu seiner späteren Karriere inspirierten. „Und natürlich Oma, die hat so tolle Sachen gebacken!“



BÄCKER UNTER SICH: René Oliver und Marco Langrehr haben ein neues Gebäck kreiert. Foto: Georgiew