

Internationale Spezialitäten im Bahnhof

Neues Restaurant in Zingst wurde rechtzeitig zu Ostern fertig. Korallen aus Indonesien folgen noch.

Von Volker Stephan

Zingst – Nikolaus Hehl, Inhaber des gestern eröffneten „Wirtshauses im alten Bahnhof Zingst“, war die Erleichterung anzumerken. Der ursprüngliche Fertigstellungstermin des komplizierten Umbauvorhabens war nämlich schon im Spätsommer 2012 abgelaufen.

Im Zuge der Arbeiten hatten die Bauleute das einstige Bahnhofsgelände komplett entkernt und unterkellert. Dort, wo heute das stilvolle Restaurant zum Verweilen einlädt, hatte man vor einem Jahr noch eine tiefe Baugrube bestaunen können. Plötzlich auftretende Probleme mit dem Grundwasser hatten jedoch kurz darauf die Planung ins Chaos stürzen lassen.

Obwohl das Außengelände auch heute noch einer Baustelle ähnelt und im rechten Flügel des Bahnhofsgeländes die Handwerker ihr Bestes geben, die neue Zimmervermittlung des Kurbetriebes bis Mitte April fertigzustellen, schaut eine stetig wachsende Zahl von Gästen im gemütlichen Wirtshaus vorbei. „Es wurde wirklich Zeit, dass es

wieder losgeht“, gab Nikolaus Hehl zu, „bisher haben wir hier nur Geld reingesteckt. Nun müssen wir zusehen, auch etwas einzunehmen.“ Auf etwa 400 000 Euro bezifferte er die Investitionen in die Restaurantausstattung und die moderne Küche.

Der 63-jährige Gastronom hatte bereits im Ostseebad Wustrow ein Restaurant betrieben und startet nun in Zingst noch einmal durch. Seine komplette damalige Küchen-

●● Meine Frau hat an der Theke das Sagen und kümmert sich um das Salzwasseraquarium.“

Nikolaus Hehl (63), Gastronom

besetzung ist ihm hierher gefolgt. Restaurantleiter ist sein Sohn Patrick (37), an der Theke hat Ehefrau Elizabeth das Sagen. Sie kümmert sich gleichzeitig um das 1500 Liter fassende Salzwasseraquarium am



Familie Hehl im gestern eröffneten Restaurant: Nikolaus, Elizabeth, Patrick (von rechts).

Fotos: Volker Stephan

Eingang – ein kompliziertes Unterfangen. „Aber als Aquarianerin hat sie das voll im Griff“, versicherte Nikolaus Hehl. Leider ist das sogenannte Lebendgestein – Korallen, Seeanemonen – wegen des schwierigen Genehmigungsverfahrens noch nicht aus Indonesien eingetroffen. Erst wenn die Gestaltung des Aquariums abgeschlossen ist, werden die Fische eingesetzt.

100 Sitzplätze bietet das Restaurant, das dezent mit Stücken aus



Jasmin Schultz und Patrick Hehl bringen Luftballons an.

der Zingster Eisenbahnvergangenheit dekoriert ist. Eine Außenterrasse mit noch einmal 140 Sitzplätzen soll bis spätestens Pfingsten hinzukommen. Eltern und Großeltern können sich entspannen, während die Jüngsten mit dem Spielplatz und der Gartenbahn beschäftigt sind. Nikolaus Hehl hat die Preise für seine internationalen Fisch- und Fleischspezialitäten sowie für die hausgebackenen Torten auf normalem Niveau gehalten. Unter der Leitung von Küchenchef Steffen Hillig (38) bereiten vier Köche und ein Lehrling die leckeren Gerichte in der Küche im Obergeschoss zu. Gekocht, gebraten und frittiert wird mit der modernsten Technik, die momentan zu haben ist. Der Transport der Speisen zum Restaurant erfolgt über einen beheizten Aufzug.

Gern würde Nikolaus Hehl ab dem 1. August jeweils zwei Koch- und Restaurant-Azubis einstellen. Sofort gesucht wird eine Spül- oder Küchenhilfe. Das „Wirtshaus im alten Bahnhof Zingst“ ist täglich von 11 bis 24 Uhr geöffnet.

● **Internet:** www.wirtshaus-zingst.de