

# Speicher 77 soll neu eröffnet werden

## Behindertenhilfe Norden plant inklusives Restaurant

Iris Meijer

**I**m Neuen Weg 77 tut sich was: Seit einiger Zeit laufen die Vorbereitungen für eine Neueröffnung des Restaurants Speicher 77. Dahinter steht die Behindertenhilfe Norden (BHN). Geplant ist ein inklusives Restaurant, in dem Menschen mit und ohne Behinderung Seite an Seite zusammenarbeiten.

„Wir haben vor, unsere Mitarbeiter mit Teilhabebeeinträchtigungen in allen Bereichen einzusetzen“, erzählt Günther Gerdes, Geschäftsführer der Behindertenhilfe, im KURIER-Gespräch. „Die Königsdisziplin ist dabei sicherlich der Service. Aber es gibt ja auch noch weitere Bereiche, beispielsweise in der Küche.“ 12 Mitarbeiter der Behindertenhilfe sollen gemeinsam mit weiterem Personal zusammenarbeiten. Gesucht werden hierfür unter anderem noch Köche und Restaurantfachkräfte. „Unsere Mitarbeiter freuen sich schon sehr darauf, hier einzusteigen. Das Interesse ist



Freuen sich auf die Neueröffnung: Werner Peterssen (Norder Bau und Grund), Onno Sikken, Frank Weiß, Daniel D'Addia und Günther Gerdes (alle Behindertenhilfe Norden).  
Foto: Iris Meijer

groß.“

So sei es auch der Wunsch der Mitarbeiter gewesen, ein Restaurant in der Stadt zu eröffnen. „Sie wollen mittendrin sein und an der Gesellschaft teilhaben. In unseren Werkstätten beispielsweise gibt es ja kaum Kontakt zu Personen von außerhalb.“

Deshalb sei die Lage des alten Restaurants, das zuletzt den Namen „Spieker 1893“ trug, ideal für das Vorhaben.

„Es ist ein tolles Gebäude mit Stil und Charme“, findet auch Werner Peterssen, Geschäftsführer der Norder Bau und Grund GmbH. „Es gibt eine schöne Außenterrasse und wir freuen uns, das Ganze wiederbeleben zu können und mit der BHN einen so guten Partner gefunden zu haben.“

Einziger Wermutstropfen: Das Gebäude ist nicht ganz barrierefrei, da es im Gastraum einige Stufen gibt. „Das

ist bedauerlich“, gibt Onno Sikken von der BHN zu. „Aber so ein Gebäude zu finden, war sehr schwierig.“ Lange, mehr als drei Jahre, habe man nach der passenden Immobilie gesucht. Schließlich sollte sie im Norder Zentrum liegen, um der Norder Gesellschaft begegnen und am Stadtleben teilnehmen zu können. „Die Arbeitsplätze werden aber größtenteils barrierefrei sein.“ Große Baumaßnahmen an

dem denkmalgeschützten Gebäude sind laut Frank Weiß nicht erforderlich. Er und Daniel D'Addia werden das Restaurant als Projektleiter führen. „In der Küche soll einiges umgebaut werden, ansonsten fallen nur viele Kleinigkeiten an“, sagt er. „Das Haus spricht für sich. Wir wollen es nicht verändern, sondern lediglich Akzente setzen.“ Die Gastraumbestuhlung solle ersetzt werden, ansonsten werde das Mobiliar zu einem großen Teil übernommen.

In Zukunft wollen die Projektleiter mit Landwirten aus der Region zusammenarbeiten. „Unsere Küche wird regional und saisonal sein“, so Weiß. „Wir bieten norddeutsche Gerichte an, die modern interpretiert und präsentiert werden.“ Auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten soll es geben. „Das muss man heutzutage anbieten, die Nachfrage danach wird immer größer“, weiß Projektleiter D'Addia.

Die Eröffnung des Restaurants ist im Oktober geplant. Ab dann soll es ganzjährig geöffnet sein.