



## HEUTE

### APOTHEKEN-BEREITSCHAFT

**Helde Apotheke:** 8 Uhr, Hauptstraße 13, Großenkneten, Tel. 04435/5768

### ÄRZTE-NOTDIENST

Notfall-Rufnummer: 116 117

**Bereitschaftsdienstpraxis am Krankenhaus Wildeshausen:** 19 bis 7 Uhr, Rufbereitschaft, Feldstraße 1, Tel. 04431/9821010

### GEMEINDEVERWALTUNG

#### Neerstedt

**Rathaus:** geschlossen, Terminvereinbarung unter Tel. 04432/9500

### KIRCHENGEMEINDEN

#### Neerstedt

**Evangelisches Kirchenbüro:** 15 bis 17 Uhr

### MÜLLUMSCHLAGSTATION

#### Neerstedt

**Umschlagstation:** 7.30 bis 16.30 Uhr

## Kino bietet Sonntag Aktionstag an

**WILDESHAUSEN/LD** – Am Sonntag, 10. Mai, lädt das Wildeshauser Kino zum Aktionstag ein. Es bietet die Möglichkeit, den Film „Systemsprenger“ zu streamen und von 16 bis 20 Uhr an einem Video-Chat mit der Regisseurin sowie Darstellern und den Fachleuten der Gewerke Produktion, Schnitt und Ton teilzunehmen. Der Film wurde jüngst mit acht Lo-las beim Deutschen Filmpreis ausgezeichnet. Ein Drittel der Einnahmen geht direkt an das ausgewählte Kino.

# Im Lopshof wird bald wieder gekocht

**GASTRONOMIE** Kirchhatter Unternehmerin will mit erfahrenem Team bekanntes Lokal neu beleben

Über vier Jahre dauerte der gastronomische Dornröschenschlaf. Katja Radvan und ihr Team wollen ihn trotz Corona-Krise beenden.

VON WERNER FADEMRECHT

**DÖTLINGEN** – Die erste Dienstbesprechung des neuen Service- und Küchenteams vom Lopshof findet am Mittwochnachmittag auf der sonnigen Terrasse statt. Drinnen im seit viereinhalb Jahren geschlossenen Café und Restaurant haben zurzeit noch die Handwerker das Sagen. Doch schon bald soll sich das ändern: Die Kirchhatter Unternehmerin Katja Radvan (45), Geschäftsführerin der Lopshof-Restaurant GmbH, investiert am Heideweg nach eigenen Angaben 250 000 Euro, um den Gastronomie-Betrieb mit neuem Leben zu erfüllen.

Am kommenden Samstag und Sonntag geht es noch recht bescheiden mit Eisverkauf in dem kleinen Nebengebäude los. So schnell wie möglich wollen Katja Radvan und ihr Team dann – sobald die Umbauarbeiten fertig sind und es die Verhaltensregeln in der Corona-Epidemie zulassen – zuerst im Freien und dann auch nach Reservierung im Inneren wieder Speisen und Getränke anbieten.

Als Koch trägt Adil Halim el Azami die Verantwortung.



Teamvorstellung in Corona-Zeiten: Katja Radvan (5. v.l.), neue Pächterin des Lopshofs, mit ihren Mitarbeitern aus Küche (r.) und Service (l.): Am Samstag geht es mit Eisverkauf los, nächste Woche folgt die Gastronomie auf der Terrasse. BILD: FADEMRECHT

Sein Handwerk hat der gebürtige Marokkaner in Spaniens Restaurants gelernt. Drei Jahre lang sei er für die beste andalusische Küche ausgezeichnet worden, erzählt er. „Regional, ehrlich, mit mediterranen Einflüssen – modern interpretiert“ werde künftig im Lopshof gekocht, so sein Versprechen.

### Zwei Firmen – ein Dach

Katja Radvan hat seit fast 20 Jahren Erfahrung als Geschäftsführerin, im Mai 2011 gründete sie ihr eigenes Unternehmen Radvan Catering & feine Kost, das heute unter dem Namen „Katering edel - wild - meer“ firmiert. Seit

dem Jahr 2018 nutzte sie Räumlichkeiten des St. Laurentius Hospizes in Falkenburg für ihre Catering-Küche. „Jetzt konzentrieren wir beide Firmen – Katering und Lopshof-Restaurant in Dötlingen“, freut sich die Geschäftsfrau.

Mit etwa 350 Quadratmeter Nutzfläche plus Außenbereich gibt es auf jeden Fall kein Platzproblem, und da sich unter ihren Mitarbeitern auch alleinstehende Mütter befinden, ist auch noch Platz in den Sozialräumen für ein Kinderzimmer. Zu den großen Brocken bei den Investitionen gehören ein zusätzliches Kühlhaus im Innenhof und die neuen Stühle und Tische im Restaurant. Neue Tapeten und

frische Farbe setzen zusätzliche Akzente in dem denkmalgeschützten Haus. „Ich habe ein tolles Team und viel Unterstützung von Behörden, der Norle und dem Trägerverein Lopshof e.V. erhalten“, betont die Kirchhatterin. Am 28. Februar dieses Jahres begannen die ersten Bauarbeiten. Doch dann dauerte vieles länger als ursprünglich gedacht. „Covid-19 hat uns bestimmt zwei Wochen gekostet“, schätzt die 45-Jährige.

### Inklusion geht weiter

Die vorherige Betreiberin der Gastronomie im Lopshof, die gemeinnützige GmbH Norle FeD, hatte am 27. De-

zember 2015 nach insgesamt achteinhalf Jahren aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen. Seitdem blieb die Küche geschlossen, obwohl der Gastronomiebetrieb als Beispiel vorbildlicher Inklusion galt.

Katja Radvan, die selbst in ihrem Catering-Betrieb zwei Menschen mit Handicap beschäftigt, glaubt an den Standort und ihre Mitarbeiter. „Ich und mein Team freuen uns, hier hoffentlich bald viele Gäste begrüßen zu können.“ Die geplanten Öffnungszeiten: mittwochs bis sonntags, 18 bis 23 Uhr, außerdem in der Saison samstags und sonntags ab 10 Uhr Frühstück sowie nachmittags Kaffee und Kuchen.