



Katja Radvan (r.) ist die neue Pächterin des Lopshofes: Bianca Grafe, Marita Tzschoppe und Silke Winkler (v.l.) vom Lopshof-Verein übergaben „Schatz samt Schlüssel“. FOTOS: SCHNEIDER

18.05.2020

Übergabe eines „Schatzes“

Restaurant im Lopshof soll Ende Mai die Türen öffnen / Verein übergibt offiziell die Räume

VON TANJA SCHNEIDER

Dötlingen – Die Wände sind frisch gestrichen, die Tapete in den Gäste-WCs hängt, und zumindest das Gros der Möbel ist schon vor Ort. Die Teilrenovierung des Dötlinger Lopshofes am Heideweg läuft auf Hochtouren und nähert sich langsam, aber sicher dem Abschluss. Ende Mai möchte die Kirchhatter Unternehmerin Katja Radvan dort ihr neues Restaurant eröffnen. „Wenn denn die Stühle bis dahin geliefert sind“, sagt sie. Das gestaltet sich aufgrund der Corona-Pandemie derzeit schwierig.

Neben der gehobenen, regionalen Küche gehört auch der Inklusionsgedanke zum Konzept des neuen Gastronomiebetriebes. Ein Umstand, der die Anmietung der Räume vom Lopshof-Verein für integrative Lebensart überhaupt erst ermöglicht hat. „Im Lopshof wächst zusammen, was zusammen gehört. Ein Restaurant mit einem

etablierten sowie erfahrenen Catering-Unternehmen und Menschen mit und ohne Beeinträchtigung“, so Radvan.

Ihr geplanter Gastronomiebetrieb ist nicht das erste kulinarische Angebot in dem geschichtsträchtigen Gebäude am Heideweg. Bis Ende 2015 hatte die gemeinnützige Norle dort ein Restaurant betrieben, in dem Menschen mit und ohne Handicap tätig waren. Aus wirtschaftlichen Gründen musste es schließen. Die Norle behielt aber ihren Hauptsitz sowie den familienentlastenden Dienst im hinteren Teil des Gebäudes. Auch die Angebote des Lopshof-Vereines wie der Seniorentreff und das Feierabendcafé wurden an gewohnter Stelle fortgeführt – „und werden es auch künftig“, versprechen Marita Tzschoppe, Silke Winkler und Bianca Grafe vom Verein. Auch das sei Teil der Vereinbarung mit Radvan, der sie am Freitag offiziell „ihren Schatz“ übergaben.



Fiebern dem Start entgegen: Katja Radvan und Koch Adil Halim el Azami.

Die Kirchhatterin verfügt über jahrzehntelange Geschäftsführer-Erfahrung und gründete 2011 das Unternehmen „Radvan Catering & feine Kost“, das mittlerweile den Namen „Katering edel – wild – meer“ trägt und seit 2018 in Falkenburg ansässig war. Nun konzentriert Rad-

van Catering und Restaurant unter einem Dach. In Dötlingen stünde dafür mit etwa 350 Quadratmetern Nutzfläche plus Außenbereich genügend Platz zur Verfügung. Für die Realisierung ihres Vorhabens nimmt die Kirchhatterin ordentlich Geld in die Hand. Es fließt in den Um-

bau, der seit Ende Februar läuft, sowie natürlich auch in das Mobiliar und die übrige Ausstattung – von der Gabel bis zum Teller.

Aufgrund der Corona-Pandemie sei es zu Verzögerungen gekommen. Radvan hat den Start deshalb ein wenig nach hinten verschoben,

aber am vorletzten Wochenende schon mit einem Eisverkauf begonnen. „Der lief sehr gut an“, berichtet sie.

Als Koch für das Lopshof-Restaurant konnte die Geschäftsführerin Adil Halim el Azami gewinnen. Der gebürtige Marokkaner hat in Spanien gelernt, dort vier Jahre in Folge regionale Auszeichnungen erköcht und bringt eine Küche mit mediterranelem Einfluss nach Dötlingen. „Ehrlich, aber kreativ verpackt“, meint er. An der Speisekarte werde momentan fleißig gefeilt, verrät Radvan. Zum weiteren Team gehören insgesamt knapp 20 Mitarbeiter inklusive Aushilfen. 30 Prozent der Festangestellten hätten ein Handicap. Das Restaurant, dessen Räume auch für Feiern gemietet werden können, soll mittwochs bis freitags ab 18 Uhr sowie am Wochenende ab 9 Uhr geöffnet haben.

Weitere Informationen
restaurant-lopshof.de