

Lockemann bleibt Lockemann

Generationswechsel im Landgasthaus / Christian und Steffen Lockemann übernehmen / Hoffest geplant

VON HANNE-DORE SCHUMACHER

Herberhausen. 44 Jahren lang war Helmut Lockemann Chef im gleichnamigen Landgasthaus in Herberhausen. 44 Jahre hat er seine Gäste mit gutbürgerlicher Küche verwöhnt. Jetzt will der 64-Jährige sich aus dem Geschäft zurückziehen. Helmut Lockemann hat den Betrieb an seine Neffen Christian und Steffen übergeben. Mit einem Hoffest am Montag, 19. Mai, will die Familie die Übertragung an die siebte Generation feiern.

Es gibt noch einen zweiten Grund, am 19. Mai im Beeke 1 anzustossen. Helmut Lockemann wird an diesem Tag 65 Jahre alt. Das ist ihm nicht so wichtig, sagt er. Vielmehr wollen er und seine Familie den treuen Gästen (85 Prozent Stammkunden) mit dem Fest Dank zollen, betont der Senior, der künftig mit seiner Frau Manuela viel unternehmen will. Für ihn steht fest: „Irgendwann muss man loslassen.“

Die Übergabe an seine Neffen Christian (38, verheiratet, drei Kinder: Franz, Ida und Carl Eduard) und Steffen (39, verheiratet, drei Kinder: Magda, Helene und Henny) haben die Lockemänner gut vorbereitet. Seit 1998 ist Steffen in der Gaststätte tätig, seit 2000 sein Bruder Christian. Beide sind im Haus groß geworden, beide haben Koch gelernt. Während Bruder Mario (42, verheiratet, zwei Kinder: Chiara und Wilken) und Vater Manfred Lock-



Freut sich nach 44 Jahren auf den Ruhestand: Helmut Lockemann mit seinen Neffen Steffen und Christian (von links).

Hinzmann

emann (63) die Landwirtschaft mit 180 Hektar Land und Viehzucht betreiben, haben sich Christian und Steffen entschlossen, die Gastronomie mit Hotelbetrieb weiterzuführen. Onkel Helmut, selbst kinderlos, ist froh darüber: Seit seiner Gründung 1821 ist das Landgasthaus nämlich in Familienbesitz. Im Jahr

2000 haben Onkel und Neffen eine OHG gegründet, nun sind die jungen Leute alleinige Besitzer (50/50) des Unternehmens. Im August vergangenen Jahres hat auch Vater Manfred Lockemann die Nachfolge für den landwirtschaftlichen Betrieb geregelt und Sohn Mario den Hof überschrieben. „Alles bleibt so,

wie es ist“, erklärt Christian Lockemann, der mit seinem Bruder für 35 Mitarbeiter (zehn Köche) verantwortlich zeichnet. Auch künftig werden alle Soßen selbst gemacht, stehen Spezialitäten wie Tafelspitz, Sauerbraten und Königsberger Klopse auf der Karte. „Und wenn Mario schlachtet, gibt es frische Kalbsleber.“

Sechsstellig wollen die Brüder, deren Frauen Iris und Anna auch im Betrieb tätig sind, ins Hotel (mehr Zimmer), in Sanitäranlagen und Rezeption sowie in ein Blockheizkraftwerk investieren.

Hoffest bei Lockemann, Herberhausen, Im Beeke 1 Montag, 19. Mai, 17 bis 23 Uhr.

Vegan im „Zeitgeist“

Conny Harte-Götz ist in die Lange Geismarstraße umgezogen

Göttingen. Im August 2012 eröffnete Conny Harte-Götz in der Hospitalstraße 12 den veganen Lebensmittelladen „Zeitgeist“. Jetzt ist sie umgezogen, in die Lange-Geismar-Straße 15. Der Grund: mit 80 statt 40 steht ihr jetzt das Doppelte an Quadratmetern zu Verfügung.

„Ich habe die zusätzliche Fläche genutzt, um das Angebot zu erweitern und Verkostung anzubieten“, sagt die geborene Göttingerin, die 30 Jahre lang im Odenwald gelebt hat. Zu ihrem Sortiment gehören unter anderem Aufstriche, Süßes, Sojaprodukte, Tee, Kaffee und Ka-

kao, Wein, Rohkost, Eis, Tiefkühlprodukte sowie Nahrungsergänzungsmittel. Auch Tiernahrung, Hygieneartikel, Kochbücher, Literatur und vegan hergestellte Schuhe gehören dazu. An Speisen und Getränken bietet sie unter anderem belegte Brötchen, Kuchen, Smoothies, Makao – eine Mischung aus Kakao und der in Peru angebauten Maca-Wurzel – und am Donnerstag Suppe. Neben Veganern würden auch viele Allergiker bei ihr einkaufen, sagt die Mutter einer erwachsenen Tochter. „Sie machen rund ein Drittel meiner Kundschaft aus.“

Die Geschäftsfrau hat in den Räumlichkeiten, in denen vorher die Galerie Schofield war, Umbaumaßnahmen durchgeführt, unter anderem neue Wände gezogen und einige Sitzecken geschaffen. 25 000 Euro hat sie investiert, drei Minijobber neu eingestellt.

Harte-Götz hat viele Jahre als Zahntechnikerin gearbeitet, bevor sie sich – angesichts drohender Arbeitslosigkeit – selbstständig machte. Sie selbst lebe seit drei Jahren aus ethischen Gründen vegan, sagt sie. „Außerdem kommt es der Gesundheit zugute“, stellt sie klar. hr



Hat ihre Ladenfläche verdoppelt: Conny Harte-Götz.

Hinzmann

Bäcker-Protest

Handwerker wollen nicht mehr zahlen

Göttingen. Die Innungen des Bäckerhandwerks Göttingen und Südniedersachsen wehren sich gegen das Vorhaben des Niedersächsischen Landwirtschaftsministers Christian Meyer (Grüne), zukünftig Lebensmittelkontrollen zu Lasten der Bäckereien auch dann durchzuführen, wenn Beanstandungen nicht festgestellt wurden. Bisher müssen Bäckereien nur dann eine Gebühr im Sinne des Niedersächsischen Verwaltungskostengesetzes entrichten, wenn im Rahmen einer Kontrolle Mängel festgestellt wurden. Künftig nun sollen auch dann Gebühren anfallen, wenn Mängel nicht festgestellt wurden.

Ebenso wie die Vertreter des südniedersächsischen Fleischerhandwerks beklagen die Obermeister der Bäcker-Innungen, Dirk Wollers (Südniedersachsen) und Jens Hildebrand (Göttingen) die Pläne aus Hannover. Sie führten zu einer weiteren Belastung gerade kleinerer Handwerksbetriebe. Auch in rechtlicher Hinsicht seien sie angreif-

bar, erklärt der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Südniedersachsen, Andreas Gliem. Gemäß des Niedersächsischen Verwaltungskostengesetzes dürften Gebühren und Auslagen nur dann erhoben werden, wenn die Beteiligten zu der Amtshandlung Anlass gegeben hätten. Im Umkehrschluss folge daraus, dass eine Gebühr nicht erhoben werden dürfe, wenn es einen solchen Anlass nicht gäbe.

Das Argument des Ministeriums, dass auch „bei anderen hoheitlichen Kontrollaufgaben Gebühren erhoben“ würden (Ausweise oder Hauptuntersuchung) seien ungeeignet. Auch die geplante Gebührenkappung bei einem Jahresumsatz von nicht mehr als 250 000 Euro will das Bäckerhandwerk nicht akzeptieren. Es betreffe nur eine zu vernachlässigende Zahl von Betrieben.

Der Dehoga-Landesverband wolle gegen die Pläne juristisch vorgehen, berichtet Sabine Heuer von der Dehoga-Geschäftsführung Göttingen. soz

Göttingen. Bereits als Jugendlicher wusste Andreas Fenzl, dass er sein Hobby eines Tages zum Beruf machen würde. Im Alter von 18 Jahren gründete er in Ebersberg bei München geborene und in Herzberg aufgewachsene Münzsammler seinen eigenen Versandhandel, den er bis heute führt. Jetzt hat der 37-Jährige zusätzlich ein Ladengeschäft eröffnet: Den Münz- und Edel-



In seinem neuen Geschäft: Diplomkaufmann Andreas Fenzl.

CR

Koch und Kaiser

Münz- und Edelmetallhandel Fenzl eröffnet in der Goetheallee

metallhandel Andreas Fenzl in der Goetheallee 4. „Ich habe die Immobilie gekauft“, berichtet der Geschäftsmann. Im Obergeschoss des 1730 erbauten Hauses befinden sich drei Wohnungen, im Erdgeschoss der Laden. Hier verkauft Fenzl vor allem Münzen, aber nicht nur. Er offeriert auch Gold- und Silberschmuck, Zinnwaren, Silberbesteck und -tischservices sowie Orden und

Ehrenzeichen. Er sei Einzel- und Großhändler, sagt Fenzl. Seine Ware bezieht er aus Haushaltsauflösungen, von Auktionen oder Leuten, die sie ihm zum Kauf anbieten. Kunden habe er auf der ganzen Welt, auch in Russland, China und den USA. Früher habe er Listen verschickt und Anzeigen in Zeitschriften geschaltet, heute sei durch das Internet alles viel einfacher. Der Online-Handel habe aber nicht nur Vorteile: „Natürlich habe ich jetzt mehr potentielle Kunden, aber auch mehr Konkurrenz.“

Die billigsten Münzen, die der studierte Diplomkaufmann (Uni Göttingen) anbietet, kosten 10 Cent, die teuersten – Goldmünzen aus dem Deutschen Kaiserreich – mehrere Tausend Euro: „Aber die befinden sich bei der Bank im Safe.“

Fenzl hat die Räume, in denen sich vorher der Kiosk „La Vie“ befand, renovieren lassen. Der Nobelpreisträger Robert Koch hat hier von 1862 bis 1866 gelebt. „Das hat was“, lacht Fenzl, der vier Angestellte beschäftigt. hr

IT-Kräfte bündeln

Mobilitäts-Talk

Göttingen. Der Fachkräftemangel in der Informationstechnologie (IT), die Rolle von IT in der Logistik sowie die neu auf den Markt gekommene DE-Mail standen im Fokus der Veranstaltung „IT trifft den Mittelstand“, den der Mobilitäts-Talk – das Unternehmerkontaktforum der Metropolregion Hannover, Braunschweig, Göttingen, Wolfsburg – in den Räumen der VGH Versicherung ausrichtete. Ansässige Unternehmen hätten zunehmend Probleme, IT-Fachkräfte zu finden, sagte Martin Rudolph, Leiter der IHK-Göttingen. Deshalb sei es notwendig, dass die Region ihre Vorzüge stärker herausstreiche und sich attraktiver darstelle. Göttingen als Uni-Standort böte die Chance, Studienabbrecher zu rekrutieren: „Wir müssen sie in die Unternehmen bringen, nicht als Akademiker, aber als Azubis in IHK-Berufen.“

Bewährt habe sich die Ausbildung junger Spanier: „Sie sind in der Regel fachlich hervorragend.“ Zum Schluss schlug Rudolph die Einrichtung eines Welcome-Centers am Bahnhof für Bewerber und Neuhinzugezogene vor: „Das kann sie für Göttingen begeistern und ihnen den Start erleichtern.“

Dass die IT in der Logistikbranche eine immer größere Rolle spiele, betonte Jörg Semmelrogge, Leiter des Softwareprozess-Managements von Zufall: „Von den von uns erbrachten Leistungen sind mittlerweile rund 80 Prozent IT-abhängig.“ Dass die Ware termingerecht ankäme, werde vom Kunden heute vorausgesetzt, von der Konkurrenz abheben könne man sich nur mit dem Qualitätsgehalt der Informationen, die den Liefervorgang begleiten. Semmelrogge regte an, dass regionale Unternehmen ihre IT-Aktivitäten im Verbund tätigen. Das könnte unter ein gemeinsames Rechenzentrum, eine Netzwerk Bündelung sowie die gemeinsame Nutzung von Personalressourcen beinhalten.

Die neu entwickelte DE-Mail war das Thema von Patrick Pfaff von der Telekom. Sie funktioniere prinzipiell wie eine Email, sei aber gesetzlich dem Brief gleichgestellt und eine vertrauliche, rechtsverbindliche und nachweisbare digitale Kommunikation ohne jeden Gebrauch von Papier. hr

IN KÜRZE

Hauswirtschaftler im Wettbewerb

Göttingen. Im Februar dieses Jahres haben an 19 niedersächsischen Berufsschulstandorten rund 400 Teilnehmer an den Erstentscheiden im Hauswirtschaftlichen Wettbewerb und im Leistungswettbewerb der Hauswirtschaft teilgenommen. Unter dem Motto „Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – Leben im Quartier“ treten die besten Teilnehmer nun in Göttingen zum Landesentscheid an. Der Wettbewerb wird in den Berufsbildenden Schulen III am Ritterplan am Freitag, 16., und am Sonntag, 17. Mai, durchgeführt. Veranstalter sind der Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe und der Landjugendberufsdienst (LJBD) der Landwirtschaftskammer Niedersachsen soz