

Schucan wieder auf

Italienische Note



Italiano-Bar: Schucan. soz

Göttingen (soz). Seit Januar war das Innenstadt-Café Schucan geschlossen, als „Bar und Restaurant Italiano“ ist das Lokal von Gerrit Baumbach seit Sonnabend wieder geöffnet. Mit italienischem Team und sizilianischem Koch macht Baumbach weiter, obwohl die Probleme noch nicht gelöst sind. Immer noch hat der gelernte Koch und Inhaber auch von der Gaststätte Meyer's keine Mietverlängerung, am Jahresende laufen die Verträge mit der Sparkasse Göttingen für die Wender Straße 11 aus. Er wolle ein neues Konzept realisieren, sagt Baumbach. Das ginge aber nur mit langfristigen Verträgen. 1,5 Mio. Euro Miete habe er seit Eröffnung des Schucans 1996 an die Sparkasse bereits gezahlt, rechnet der 64-jährige Gastronom vor, der enttäuscht ist über die Situation.

Dennoch hat sich der gelernte Koch, der unter anderem den Werdegang der Göttinger Lokale „Alfredo“ und „Gartenlaube“ begleitete, entschlossen, das Schucan wieder zu öffnen (10 bis 23 Uhr) und trotz unklarer Mietperspektive als italienisches Restaurant zu führen. „Ein Café trägt sich heute nicht mehr“, bedauert Baumbach. Coffee to Go in Buchläden sei nur ein Beispiel für den gesättigten Markt.

Derzeit liefen Gespräche mit verschiedenen Pachtinteressenten, bestätigt die Sparkasse. Als wirtschaftlich handelndes Unternehmen werde sie sich bei ihrer Entscheidung „an der langfristigen und nachhaltigen Tragfähigkeit eines künftigen Pachtvertrages und -konzeptes orientieren“.

Kulinarische Botschafter 2012

Einbeck (soz). Das dritte Jahr in Folge ist das „Brauherren Pils“ der Einbecker Brauhaus AG zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens“ gekürt worden. Auch das „Brauherren alkoholfrei“ überzeugte die Jury der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft. 36 von insgesamt 124 eingereichten Lebensmitteln wurden mit dem Titel ausgezeichnet. Südniedersachsen konnte noch mit weiteren Produkten überzeugen. So ist die Einbecker Senfmühle GmbH erneut unter den Preisträgern. Gleich zweimal wurde die Göttinger Börner-Eisenacher GmbH als Kulinarischer Botschafter ernannt – für ihren Gourmet-Lachsschinken und die hausgemachte Stracke aus Göttinger Produktion.

Mit dem Glöckchen über die Dörfer

Vor 50 Jahren gründete Dieter Hampe in Roringen einen Rohproduktehandel

VON HANNE-DORE SCHUMACHER

Göttingen. Sie hat einen Ehrenplatz im Büro, die legendäre Hampe-Glocke. Auf einem Marmorsockel thront das gute Stück, mit dem Dieter Hampe vor 50 Jahre über die Dörfer zog, um Schrott und Lumpen anzukaufen. Der jüngste Sohn von Maria Hampe (der berühmten Hampe-Oma aus der Kino-Werbung) machte sich 1962 mit einem Schrotthandel, 2000 Mark vom Schwiegervater und einem Pritschenwagen selbstständig. Er gründete die Firma Dieter Hampe Rohproduktehandel.

Gern hätte Hampe das Abitur gemacht und studiert, erzählt der 71-Jährige. Aber die Zeiten waren anders. Zwei Jahre alt war er, als der Vater im Krieg fiel und die Mutter ihn und seine drei Geschwister allein durchbringen musste. In Göttingen fand Hampe für seine Pläne kein geeignetes Gelände, in Roringen schon. Auf einem Resthof in der Langen Straße 19 begann die Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens, das heute Sohn Andreas leitet.

Der Junior erinnert sich gern an die Zeit, als er als zehnjähriger Steppe mit dem Vater über Land fuhr. Für den Jungen hätte es nie enden mögen, doch der Vater bestand auf einer Lehre. Steuerfachgehilfe sollte Andreas lernen, etwas Nützliches für den Betrieb.

Hampe junior überstand die Büffelei, wenngleich er lieber im elterlichen Betrieb gearbeitet hätte. Er gründete schon während der Lehrzeit in der Kanzlei Eckstein eine eigene Firma für Schrott, Metalle und Containerdienste. „Nach der Prüfung war ich am nächsten Tag wieder auf dem Lkw“,



Leitung: Andreas, Kvitoslava, Dieter und Rotraud Hampe, Thomas Rogge, Gerald Förster (v.l.). PH

erinnert sich der Juniorchef und muss schmunzeln. Mit 21 Jahren nahm ihn der Vater in die Geschäftsleitung des expandierenden Unternehmens auf, seit 1984 sind sie gleichberechtigte Partner, 1993 fusionierten die Betriebe zur Hampe Recycling GmbH.

1983 erfolgte der Umzug von Roringen nach Grone. 2500 Quadratmeter Land erwarb die Familie in der Hans-Böckler-Straße – im ersten Schritt. „Wir standen auf dem Feld“, beschreibt Dieter Hampe die Situation damals. Rechts und links kauften die Hamps weitere Parzellen dazu. Doch auch insgesamt 31000 Quadratmeter sollten auf Dauer nicht reichen. Heute hat das Unternehmen, das 20 Prozent

seines Geschäftes mit Papier, 30 Prozent mit Gewerbeabfällen und 50 Prozent mit Schrott und Metallen macht, weitere Standorte in der Robert-Bosch-Breite, in der Hans-Böckler-Straße und seit einem Jahr im Maschmühlenweg. Zusammen sind es mehr als 50000 Quadratmeter Betriebsfläche.

In Roringen, wo alles begann, steht heute das Haus von Andreas Hampe, seiner Frau Diplom-Kauffrau Kvitoslava (38) und den Zwillingen Ustyina und Solomia (5 Jahre). Ebenso wie ihre Schwiegermutter Rotraud (55) ist die Juniorchefin im Unternehmen tätig. Die Frauen des Hauses sind Geschäftsführerinnen der Sparte Sonderabfall.

Der Firmengründer Dieter Hampe steht dem Sohn heute beratend zur Seite, betreut langjährige Kunden und kümmert sich um die firmeneigenen Immobilien. Zum Führungsteam gehören die Prokuristen Gerald Förster und Thomas Rogge.

8 bis 10 Mio. Euro Umsatz macht Hampe Recycling GmbH im Jahr – abhängig von den Marktpreisen für Altmehle, Kunststoff und Papier. 45 Mitarbeiter sind an den inzwischen vier Standorten in Göttingen beschäftigt. Das zertifizierte Unternehmen will mit einem Volls-service am Marktpunkt: Abfallberatung, Entsorgungskonzepte, Entsorgungsdienstleistungen und Abfallbilanzen.

Schoppe ist mit dem „Heißen Ofen“ unterwegs

Mobiler Backofen an Wochenmarkt und Kiese

Göttingen (mic). Mit einem heißen Ofen steht Esther Schoppe (40) auf dem Göttinger Wochenmarkt. Anderthalb Tonnen wiegt der mobile Backofen, der mit Buchenholz befeuert wird. Schoppe backt Flammkuchen, die sie aus der Region bezieht. Sie bereitet ihn klassisch elsässisch zu, aber auch vegetarisch oder süß. Für Marktbesucher, die der Sache nicht trauen, gibt es ein Stück zum Probieren. „Ich stehe am Wochenende auch am Kiese“, berichtet die Marktfrau. Zudem lässt sie sich für Veranstaltungen wie etwa Hochzeiten oder Jubiläen buchen. Dann bereitet sie auf Wunsch auch Ofenkartoffeln, Toast Hawaii oder Maronen zu. Schoppe hat sich mit dem Ofen in diesem

Jahr selbstständig gemacht. Die Anregung kam von ihrem früheren Arbeitgeber, der Göttinger Firma Goldhorn GmbH & Co KG, einem Caterer bei Großveranstaltungen. Der Firmengründer hatte einst mit dem Heißen Ofen seine Karriere begonnen. Entsprechend tief ist seine emotionale Bindung an das Gefährt. Den Ofen ungenutzt auf dem Firmenhof stehen zu sehen, wie es in den vergangenen zwei Jahren der Fall war, mochte der Chef nicht länger ertragen.

Ein eigener Verkaufsstand? Schoppe griff sofort zu. Früher hat sie Stände auf Mittelalter-Veranstaltungen betreut. Auch in der Planung und Betreuung von Messen war sie bereits tätig. 2011 hat sie zudem einen Abschluss bei der Industrie- und Handelskammer erworben. Der Göbi-Fond, der Existenzgründern Kleinkredite gewährt, unterstützte sie. Die Nbank förderte ein Gründercoaching. Hilfe bekommt Schoppe zudem von ihrem Lebensgefährten Axel Engelmann (38), der am Stand mit anfasst. Der Heiße Ofen steht dienstags und donnerstags auf dem Wochenmarkt sowie sonnabends und sonntags zwischen 12.30 Uhr und 19.30 Uhr am Kiese.



Bieten Flammkuchen und Maronen: Esther Schoppe und Axel Engelmann. SPF

WIRTSCHAFT KOMPAKT

Beispiel für andere

Adelebsen. „Es ist vorbildlich, wenn älteren Immobilien durch frische Ideen neues Leben eingehaucht wird“, kommentiert Dinah Stollwerck-Bauer (CDU) die Erweiterung des Therapie-Centrums Emme. Die Bürgermeisterin des Fleckens Adelebsen hofft, dass sich auch andere Investoren an dieser Idee ein Beispiel nehmen. Michael Emme hat die leerstehende Storm-Immobilie in der Langen Straße erworben und baut sie um.

Lob für Barmer GEK

Göttingen. Die Barmer GEK erhält die Auszeichnungen „Beste Krankenkasse für Berufseinsteiger“, „Beste Krankenkasse für Familien“ und „Beste Krankenkasse für Sportler“. Zu diesem Ergebnis kommt die Zeitschrift Focus-Money in einer Krankenkassen-Studie. Barmer-GEK-Regionalchef Berndt Krause ist stolz auf die Auszeichnung und betont: „Unsere Versicherten können sich in allen Bereichen auf uns verlassen.“

Sommerfest in Scheune

Volkerode. In der „Scheune der schönen Dinge“ will Inhaberin Margitta Becken am Sonnabend, 23. Juni, von 9 bis 18 Uhr und am Sonntag, 24. Juni, von 12 bis 17 Uhr ein Sommerfest feiern. Dekoartikel für den Innen- und Außenbereich, Geschenkartikel, Gartenmöbel aus Metall, Tische, Stühle, Bänke, Schaukeln, Rankgitter, Obeliske, Rosenbögen, Pflanzen und Stauden gibt es im Oberdorf 11. Infos: 055 09/18 93.

Eon-Fördermittel

Kassel. Gemeinnützige Körperschaften aus dem Netzgebiet von Eon Mitte können sich bis zum 15. Juli um Fördermittel der Stiftung bewerben. Die ausgeschriebenen Förderzwecke sind „Öffentliches Gesundheitswesen und Gesundheitspflege“ sowie „Wohlfahrtswesen“. Informationen: 05 61/9 33-10 51.

ANZEIGE

" RÄUMUNGSVERKAUF "

Wir renovieren unsere 1. Etage und erneuern den Fußboden. Deshalb brauchen wir Platz

25%

auf alles

vom 21. 6. 2012 bis 30. 6. 2012

Hugo Boss • Tommy Hilfiger • Windsor
Polo Ralph Lauren • Strellson • Baldessarini
Peuterey • Brax • Eterna • Bugatti u.v.a.

FLEISCHMANN MODE

Inh. Karl-Ludwig Bischoff

Göttingen · Barfüßerstraße 18

Mo-Fr: 10.00-19.00 Uhr | Sa: 10.00-18.00 Uhr