

Hausgemachte Limonade und mehr: Das „Heiweyhs im Kultbahnhof“ ist eröffnet

Marko Weyh ist der Sieger der Doku-Soap „Rosin vs. Kumptner - Das Duell“ von Kabel 1

VON THORSTEN BEHRENS

Gifhorn. „Ich habe Hummeln im Hintern.“ Marko Weyh steht am Eingang seiner Küche im Restaurant „Heiweyhs“ im Gifhorer Kultbahnhof. Anzusehen ist dem 36-Jährigen die Anspannung aber nicht wirklich – eher scheint er der ruhende Pol am Eröffnungsabend des Restaurants zu sein wie sonst auch.

Seit Oktober jagt ein besonderer Tag den nächsten im Leben von Marko Weyh. Gecoacht von Fernsehkoch Alexander Kumptner kämpft Weyh um den Pachtvertrag für das Restaurant – gegen das Team Frank Rosin und den Gifhorer Christoph Schmidt. Schließlich entscheiden sich die Kultbahnhof-Betreiber Volker Schlag und Kian Rohde für Marko Weyh. „Die Entscheidung ist uns nicht leicht gefallen“, sagen Beide, während die ersten Gratulanten eintreffen, darunter Gifhorns Bürgermeister Matthias Nerlich. Reguläre Restaurantgäste werden erst eine Stunde später kommen.

Bis dahin lassen Marko Weyh und sein Team schon einmal die Fritteusen heiß laufen und die Töpfe dampfen. Weyh steht mit einer Hilfe in der Küche, im Service sind drei Kräfte eingeteilt. „Wir erwarten heute rund 40 Abendessen“, sagt der frischgebackene Gastronom. Das ist auch die Zahl der Sitzplätze in dem völlig neu gestalteten Restaurant, für das Volker Schlag und Kian Rohde rund drei Jahre lang einen neuen Betreiber gesucht haben. Mit der neuen Doku-Soap „Rosin vs. Kumptner - Das Duell“ von Kabel 1 hat es dann endlich geklappt. Die Gifhorer Folge wurde bereits ausgestrahlt. „Ich habe mir das zuhause mit der Familie angesehen. Das war schon komisch,

sich selbst im Fernsehen zu sehen“, sagt Marko Weyh und nimmt seine Lebensgefährtin Kristina Heinrich in den Arm.

Familie ist das Stichwort. Die Unterstützung von Freundin, Eltern und Schwiegereltern war mit ausschlaggebend für die Entscheidung von Schlag und Rohde. „Beim Testessen waren beide Köche super“, sagt Volker Schlag. „Aber uns hat auch das schlüssigere Innenkonzept von Marko überzeugt“, ergänzt Kian Rohde. Die beiden Kultbahnhof-Betreiber hatten bei der Wahl des neuen Restaurant-Pächters das letzte Wort.

Das Innenkonzept: Das umzusetzen war echte Knochenarbeit. Nur eine Nacht hatte das Team um Schlag und Rohde Zeit, Marko Weyh selbst durfte nicht mit anfangen, denn er wusste zu der Zeit noch gar nicht, dass er den Kampf um den Pachtvertrag gewinnen würde. Erst am Tag nach dem Umbau erfuhr er von seinem Sieg – und durfte sich sein neues Restaurant ansehen. Eine Malerfirma aus Stuttgart hatte von 21 bis 2 Uhr gestrichen, dann wurde eingeräumt. Knapp ein Dutzend Helfer legten Hand an, schraubten beispielsweise jeden Stuhl im Restaurant zusammen. Die Küche war bereits für die Kabel-1-Sendung im Vorfeld komplett neu eingerichtet worden.

Noch einmal zurück zur Sen-



Hier kocht der Chef persönlich: Marko Weyh hat vor gut einer Woche offiziell sein Restaurant „Heiweyhs“ im Kultbahnhof eröffnet.

FOTO: THORSTEN BEHRENS

dung von Kabel 1: „Das war eine tolle Werbung für Gifhorn“, ist sich Bürgermeister Matthias Nerlich sicher. Er finde den Schritt in die Selbständigkeit von Marko Weyh, einem gelernten Bäcker, der seit 16 Jahren als Koch arbeitet, mutig. „Aber wir brauchen solche Menschen, die einfach was machen. So wie auch Volker Schlag und Kian Rohde, die den Kultbahnhof gekauft und daraus das gemacht haben, was wir hier heute haben.“ Auf die Strahlkraft der Sendung

hofft auch Schlag. „Wir haben schon viele positive Rückmeldungen bekommen“, freut er sich. Was das für Auswirkungen haben kann, hat das Dreier-Team Weyh, Rohde und Schlag auch schon zu spüren bekommen. „Wir haben mit rund 100 Followern bei Instagram angefangen. Durch die Sendung sind rund 700 auf einen Schlag dazu gekommen. Wir hatten zeitweise Schwierigkeiten, Beiträge zu posten“, sagt Marko Weyh und zückt sein Handy. „Aktuell sind

wir bei 937 Followern“, sagt er nach einem Blick auf das Display.

Dann verschwindet der Koch wieder in seiner Küche. Es gilt, die ersten Bestellungen zu bearbeiten, welche inzwischen das Service-Team zwischen Begrüßungssekt und Getränkean die Plätze bringen aufgenommen haben. Gerne werden schon die ersten hausgemachten Limonaden probiert – ein Tipp aus der Kabel-1-Sendung. Die Speisekarte bietet von Vorspeisen wie Knobölgeröstetes Baguette über schnelle Gerichte wie einen Kalbsbutter-Burger hin zu Hauptgerichten wie Golden Onion Burger und Altbayerischen Schweinebraten gute Hausmannskost. Vegetarisches und Veganes gibt es auch, hausgemachte Käsespätzle-Sensation steht hier auf der Karte – und natürlich Desserts. Letztere sollen übrigens auch am Valentinstag am 14. Februar eine Rolle spielen. Dann wollen Marko Weyh und sein Team ein Drei-Gang-Menü für zwei Personen mit

Weinbegleitung anbieten – mit einem dreiteiligen Dessert mit dem treffenden Namen „Straße der Liebe“.

Ansonsten soll es eine wöchentlich wechselnde Karte geben. „Wir werden deutschlandweit Spezialitäten abarbeiten“, verrät Weyh. Viele Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen, die Küche wird nach jetzigem Stand von 11 bis 21 Uhr geöffnet haben – täglich außer sonntags, und montags soll es nur einen Mittagstisch geben.

PRÄVENTION 4.0
www.virkus-praxis-fuer-augenoptik.de
SICHER IN DIE ZUKUNFT BLICKEN

Bitte vereinbaren Sie Ihren Wunschtermin.

ISENBÜTTEL
vom 4. - 30. März
Hauptstraße 12
05374 50 21

GIFHORN
vom 5. Febr. - 2. März
Steinweg 20
05371 41 40



Keine Wartezeiten Schnelles Ergebnis Einfach vorbeugen

GESUNDHEITS · WOCHEN

RETINA-CARE NETZHAUTSCREENING

zur Früherkennung des Grünen Star (Glaukom), Altersbedingte Makula (AMD), Diabetische Retinopathie

BRILLEN / KONTAKTLINSEN
aus Meisterhand

Virkus
Inhaberin Rebecca Willgeroth
AUGENOPTIK
ISENBÜTTEL | GIFHORN

gratis beim
Kauf einer Brille

RETINA-CARE
für 15 € statt 39 €