

Aldi-Neubau in Isenbüttel: Eröffnung im zweiten Quartal

Bauarbeiten am **Reuteranger** laufen – Interne Gespräche über Zukunft der abgebrannten Märkte

VON DIRK REITMEISTER

Isenbüttel. Still ruht der See bei den Brandruinen in Gifhorn und Gamsen, dafür ist Baufortschritt in Isenbüttel zu sehen: Gleich drei Baustellen hat der Discounter-Riese Aldi in der Region abzuarbeiten. Und nur eine davon war von vornherein geplant, eben genau Isenbüttel. Deshalb gibt es dort auch einen weitgehenden Zeitplan, wann die neue Filiale stehen soll: im zweiten Quartal dieses Jahres.

Am 14. September war letzter Verkaufstag. Danach stand der Abriss des alten Marktes auf dem Programm. Inzwischen hat sich das Bild am Reuteranger deutlich verändert. Hinter dem Bauzaun sind ein nacktes Fundament und eine Wand zu sehen. Auf Paletten sind Pflastersteine gestapelt. Jene Wand, die parallel zur Hehlenriede verläuft, sieht aus wie vom Altbau übriggeblieben. Dennoch versichert Aldi-Sprecher Dennis Boczek: „Der Neubau der Filiale läuft bereits.“ Das Bauprojekt in Isenbüttel liege im Zeitplan und komme zügig voran. „Aktuell rechnen wir daher mit einer Eröffnung im zweiten Quartal 2025.“



Neubau des Aldi-Markts in Isenbüttel: Am Reuteranger tut sich inzwischen etwas. Im zweiten Quartal 2025 soll die Filiale eröffnen.

FOTO: SEBASTIAN PREUB

Wie ein moderner Aldi-Markt aussieht

Konkreter wird der Discounter nicht zum Zwischenstand seines Bauprojekts. Doch wie der Isen-

bütteler Markt mal aussehen soll, können Interessierte auf der Homepage von Aldi in virtuellen 360-Grad-Rundgängen erkunden. Aldi Nord hat ein einheitli-

ches Filialkonzept, nach dem er gebaut wird. Der Neubau wird 1.050 Quadratmeter Verkaufsfläche statt bisher 800 haben.

Aldi schreibt von „heller und

freundlicher Verkaufsatmosphäre“, breiten Gängen, vergrößerter Backwarenausgabe und nachhaltigen und modernen Technologien. Die Fassade bekommt moderne großformatige Glasflächen. Und auf dem Flachdach will der Discounter mit Photovoltaik-Anlagen Strom produzieren. Die Energie der Kühlmöbel will Aldi per Wärmerückgewinnung für das Klimatisieren des Marktes nutzen.

Wie geht es mit den abgebrannten Märkten in Gifhorn an der Ecke II. Koppelweg/Adam-Riese-Straße und in Gamsen weiter? In der Vergangenheit bekundete Aldi Interesse, an den Standorten festzuhalten in Gamsen ist bis zu einem Neubau ein Verkaufszelt aufgestellt, was aus Platzgründen in Gifhorn nicht funktioniert. Doch auch in dem Punkt hält sich der Discounter aktuell bedeckt. „Zur Zukunft beider Standorte führen wir derzeit intern noch Gespräche.“ Zumindest verdecken inzwischen Planen am Bauzaun den Blick auf die vor sich hin verwitternden Müllsäcke voller heraus quillendem Brandabbruch. Eigentlich sollte deren Inhalt längst entsorgt sein.

Gifhorn: Große Pläne mit türkischen Spezialitäten

Eröffnung an der Celler Straße: Semsî Yilmaz setzt auf Blätterteig-Waren

VON ANDREA POSSELT

Gifhorn. Das ist mehr als ein Inhaberwechsel: Erst im Sommer 2023 wurde das Nefis Karadeniz an der Celler Straße 83 in Gifhorn eröffnet. Aufgetischt wurden türkische Spezialitäten. Doch knapp ein Jahr später war Schluss. Nun hat Semsî Yilmaz das damals schon neu gestaltete Ladenlokal im Restaurantstil übernommen. Hinter dem Namen Aras Baklava verbirgt sich schon ein Teil der Geschichte. An der Celler Straße nämlich ist sozusagen die kleine, süße Schwester vom Aras Restaurant an der Braunschweiger Straße in Gifhorn entstanden.

Herzhaft dort, Süßes an der Celler Straße: Semsî Yilmaz hat Großes vor. Der 55-Jährige machte als Koch das Restaurant mit groß, seit drei Jahren ist er dort Chef. Nun möchte er noch mehr Spezialitäten aus seiner Heimat – er stammt aus der Ost-Türkei – bekannt machen. „Und in ganz Deutschland liefern. So etwas gibt es nämlich sonst noch nicht“, sagt er selbstbewusst.



Von Gifhorn aus will er Deutschland erobern: Semsî Yilmaz hat an der Celler Straße das Aras Baklava eröffnet.

FOTO: GERO GEREWITZ

Eine eigene Produktionsstätte hat er dafür aufgebaut. Alleine die Maschine zur Herstellung des original Baklava-Teiges habe ihn rund 30.000 Euro gekostet. Nur so schmecke die süße Blätterteig-Spezialität, wie sie schmecken müsse. Stolz zeigt er

auch im Vorratsraum auf Vorräte an speziellem Mehl und Säcken von Pistazien. Dass gerade wegen letzterer Zutat auf dem Markt ein Hype entstanden ist, weil alle Welt nach Dubai-Schokolade mit Pistaziencreme lechzt, lässt Yilmaz den Kopf

schütteln. Pistazien gehörten seit jeher zur türkischen Baklava.

Für die Herstellung der Spezialitäten hat der 55-Jährige einen Landsmann, der zuletzt in Berlin gearbeitet hat, nach Gifhorn geholt. Mit ihm hat der

Gastronom nun Großes vor: Er möchte seine Baklava an Orte in ganz Deutschland ausliefern.

Seine Arbeitstage sind nun entsprechend länger geworden. Von 6 Uhr früh an kümmere er sich um Restaurant und Süßigkeiten-Lokal, das täglich von 10.30 Uhr bis etwa 22.30 Uhr geöffnet hat. Übrigens mit Synergieeffekten. Nicht selten würden Restaurant-Gäste nach dem Essen noch zur Celler Straße kommen, um süße Nachspeisen zu genießen. Ein Erlebnis führt der Gifhorer auch stolz vor: Für die Spezialität Künefe – eine Kombination aus Teig, Mozzarella und Zuckerwasser, das über die erhitzte Masse gegossen wird – hat er eine spezielle Kochstation aus der Türkei anliefern lassen. So können die Gäste live vor Ort die frische Zubereitung erleben. Inzwischen würden nicht nur Landsleute auf die süßen Delikatessen schwören, sagt Yilmaz. Und einen Trick, wie man möglichst viel der verschiedenen Baklava-Waren verspeisen kann, hat er auch: „In den Pausen einfach Milch trinken, dann kann man wieder weiter essen.“