

IN KÜRZE

Bauausschuss berät über Radweg

Wittenbeck. Die Gemeinde Wittenbeck will am Bäderweg in Klein Bollhagen einen Radweg bauen und dafür Fördermittel beantragen. Darüber berät am Dienstag der Bauausschuss. Ein weiteres Thema ist die Sanierung des Toilettenhäuschens an der Steilküste in Hinter Bollhagen mit einem behindertengerechten WC. Auf der Tagesordnung steht außerdem die Baugenehmigung für den geplanten Funkmast am Ortsausgang. Dagegen gab es bisher keine Einwände von Trägern öffentlicher Belange. Zu Beginn der Sitzung, die um 18 Uhr im Feuerwehrgebäude beginnt, gibt es eine Bürgerfragestunde.

Lambrechtshäger weihen Pfarrweg ein

Lambrechtshagen. In Lambrechtshagen wird heute um 17 Uhr der neue Pfarrweg eingeweiht. Der denkmalgeschützte Weg wurde aufwendig saniert. Auch Innenminister Torsten Renz (CDU) wird erwartet. Der Kirchenchor wird singen. Für Essen und Trinken wird gesorgt sein.

Straßenbauamt zieht um

Güstrow. Das Straßenbauamt des Landkreises Rostock zieht um. Ab 2. August sind das Sachgebiet Straßenbau sowie der Amtsleiter für Straßenbau und Verkehr, Dierk Schröder, in der Eisenbahnstraße 18 in Güstrow ansässig. Die Postanschrift sowie die Telefonnummern bleiben unverändert.

Fußballsportverein wählt Vorstand

Kühlungsborn. Der Fußballsportverein (FSV) Kühlungsborn hat für heute eine Mitgliederversammlung anberaumt. Die Mitglieder treffen sich um 18 Uhr in der Grundschule Kühlungsborn. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem die Wahl eines neuen Vorstands und Informationen zum Vereinsheim.

WIR GRATULIEREN

zur Goldenen Hochzeit KÜHLUNGSBORN: Marita und Günther Winkler

zum Geburtstag VORDER BOLLHAGEN: Maria Mühlau (80) BAD DOBERAN: Irina Steinbrecher (80), Edda Steinke (80) NEUBUKOW: Dieter Böldt (75)

OSTSEE-ZEITUNG Bad Doberaner Zeitung

Fragen zum Abo?
Tel.: 03 81/38 303 015

Redaktions-Telefon:
03 81/365 410,
Fax: 038 203/55 316
E-Mail:
bad-doberan@ostsee-zeitung.de

Sie erreichen unsere Redaktion:
Montag bis Freitag: 10 bis 18 Uhr,
Sonntag: 14 bis 18 Uhr

Leiterin der Lokalredaktion:
Anja Levien,
Tel.: 038 203/55 300

Redakteure:
Cora Meyer (-302)
Lennart Plottke (-303)
Thomas Hoppe (-304)

Lokales Key Account:
Maurice Roth,
Tel.: 0381 / 36 55 20

E-Mail:
Verlagshaus.bad-doberan@ostsee-zeitung.de

Verlagshaus Bad Doberan
Ostsee-Zeitung GmbH & Co. KG,
Alexandrienplatz 1a,
18209 Bad Doberan

Anzeigenannahme:
Tel.: 03 81/38 303 016

MV Media:
Tel.: 03 81/365 250
Montag bis Freitag: 7 bis 20 Uhr,
Sonnabend: 7 bis 13 Uhr

Kühlungsborn: „Alte Backstube“ schließt nach über 30 Jahren

Wirt Dietrich Rehpenning hört Anfang kommenden Jahres auf / Zahlreiche Prominente waren seine Gäste / Corona erschwerte die Arbeit

Von Cora Meyer

Kühlungsborn. Bald geht der Ofen für immer aus: Die „Alte Backstube“ in Kühlungsborn schließt Anfang kommenden Jahres ihre Türen. Seit über 30 Jahren führt Dietrich Rehpenning die Gaststätte. Für den 72-Jährigen endet eine Ära. „Die Entscheidung ist mir nicht leicht gefallen“, sagt er. „Aber man muss auch mal einen Schlussstrich ziehen können.“ Keines seiner Kinder wollte die „Backstube“ übernehmen, an einen anderen Betreiber zu verpachten, kam für den Kühlungsborner nicht in Frage.

Begonnen hat Dietrich Rehpenning seine berufliche Laufbahn weit weg von der Gastronomie: In den 70er Jahren arbeitete er als Monteur im VEB Schiffselektronik in Rostock, nach der Wende wechselte er zur Flender-Werft. Damals reifte in dem Familienvater aber auch der Gedanke, noch mal etwas anderes zu machen. „90 Prozent des Schiffbaus gingen nach Russland und mit Anfang 40 war ich noch jung genug“, sagt er. Zudem sei die Entfernung von Schleswig-Holstein zur Familie in Kühlungsborn weit gewesen. Und so machte Dietrich Rehpenning seinen Wirtbrief, kündigte seinen Job und wurde Gastronom. „Am 1. August 1991 habe ich die ‚Alte Backstube‘ eröffnet“, sagt er. Zwei Generationen lang wurde hier tatsächlich gebacken – von der Familie von Dietrich Rehpennings Frau. „Mein Schwiegervater wurde 1973 mehr oder weniger gezwungen, zu schließen“, sagt er. Bis zur Wende nutzte ein HO-Geschäft die Räumlichkeiten.

Der berufliche Neustart war für Dietrich Rehpenning erfolgreich. Mit dem Namen versuchte er, auch das Ambiente der Backstube zu erhalten – vor allem den alten Ofen aus dem Jahr 1900. Gebacken wurde darin aber nicht mehr. Das irritierte einige. „Am Anfang kamen viele, die wollten bei mir Torte kaufen“, sagt Dietrich Rehpenning. Doch das habe sich mit der Zeit gelegt. „Ich war einer derjenigen, die eine neue Art von Gastronomie aufgebaut haben. Dadurch gab es eine gute Nachfrage.“ Am Anfang halfen seine Frau, seine Kinder und Freunde aus. „Ich musste dann aber sehr schnell eine Kellnerin und jemanden für die Küche einstellen.“ Für ihn selbst war immer der persönliche Kontakt mit dem Gast das Wichtigste. „Ob Urlauber oder Kühlungsborner – es war wie eine Familie.“ Vor allem seine Stammgäste seien traurig, dass bald Schluss ist. Gern blickt Dietrich Rehpenning auf Feste mit dem Karnevalsverein



Seit 30 Jahren begrüßt Dietrich Rehpenning Gäste in der „Alten Backstube“ in Kühlungsborn.

FOTO: CORA MEYER

zurück und auf Aktivitäten mit dem Sparverein, den es fast genauso lange gibt wie die „Alte Backstube“. Über die Jahre konnte er auch den einen oder anderen prominenten Gast begrüßen. „Eine Zeit lang war Frank Schöbel hier zu Gast“, erinnert er sich. Und Schauspielerin Iris Berben hatte nach einem Filmdreh in Heiligendamm ihren Abschiedsabend in seiner Gaststätte gefeiert. „Es war eine sehr bewegte Zeit“, sagt Dietrich Rehpenning.

Weniger gern denkt er an die Auseinandersetzung mit einer Nachbarin. „Ich war am Anfang etwas blauäugig und habe vergessen, eine Nutzungsänderung für die Backstube zur Gaststätte zu beantragen.“ Der Streit zieht sich bis heute hin und liegt vor Gericht. „Das belastet mich und meine Familie und hat mir das Aufhören leichter gemacht.“

Die Arbeit in der Gastronomie habe sich verändert – auch durch Corona. „Den meisten Gästen geht es nur darum, gut zu essen“, sagt der Gastronom. Anschließend ziehe es sie eher ins Freie. „So wie früher, dass man bis drei Uhr morgens in der Gaststätte gegessen hat, das ist lange vorbei.“ Das liege allerdings auch an der Personalsituation. Heute sei die „Backstube“ im Sommer jeden Abend ausgebucht. „Ohne zusätzliche Kräfte aus der EU ist es nicht mehr machbar“, sagt er. In der Region würden sich kaum noch junge Leute für einen Job in der Branche entscheiden. „Das wird in den nächsten Jahren noch extrem werden.“ Was aus der „Alten Backstube“ wird, ist unklar. „Es wird mir schwerfallen, wenn ich an der Gaststätte vorbeigehe und sehe, dass dort etwas ganz anderes entstanden ist.“, sagt er. Aber er gebe mit dem

„Es wird mir schwerfallen, wenn ich an der Gaststätte vorbeigehe und sehe, dass dort etwas ganz anderes entstanden ist.“

Dietrich Rehpenning
Inhaber der „Alten Backstube“

Restaurant nur einen Teil dessen, ab, was er mache: Auch wenn er die „Backstube“ schließt, so wird Dietrich Rehpenning noch einige Zeit lang Gastronom bleiben. „Die Kios-

ke in den Konzertgärten habe ich noch ein paar Jahre gepachtet“, sagt er. Außerdem vermietet der Kühlungsborner Strandkörbe und ist Mitglied der Gastronomen-Vereinigung „4 Freunde“, die gemeinsam das gleichnamige Restaurant betreibt. Dietrich Rehpenning engagiert sich außerdem weiterhin als Vorsitzender im Handwerker- und Gewerbeverein. Doch auch dort wünscht er sich bei der nächsten Wahl einen Nachfolger. „Es geht darum, das, was man macht, langsam gut zu beenden“, sagt der Unternehmer, der inzwischen fünf Enkelkinder hat.

Mit ihnen, seiner Frau, den Kindern und seiner 95 Jahre alten Mutter will er jetzt mehr Zeit verbringen. „Früher waren nicht mehr als drei bis vier Tage Urlaub im Jahr drin“, sagt er. „Das werden wir jetzt ein bisschen nachholen.“

Villa Baltic: Info-Veranstaltung gut besucht

Stadt und Eigentümer erläuterten Sachstand / Sanierung soll in den nächsten fünf Jahren abgeschlossen sein

Von Cora Meyer

Kühlungsborn. Die Bürger konnten sich selbst ein Bild machen: Insgesamt 120 Personen besuchten eine Informationsveranstaltung in der Villa Baltic in Kühlungsborn. Neben dem Eigentümer Jan Aschenbeck waren auch Bürgermeister Rüdiger Koziar und mehrere Stadtvertreter anwesend. Sie erklärten vor Ort den aktuellen Entwicklungsstand. Damit es saniert und für die Öffentlichkeit mit Gastronomie zugänglich gemacht werden kann, plant Jan Aschenbeck einen Anbau mit Hotel, Gastronomie, Geschäften und optional einer Veranstaltungshalle.

„Wir haben uns über das große Interesse sehr gefreut“, sagt er. Nach Angaben des Eigentümers hätten sich die Bürger unter anderem für die Themen Denkmalschutz und für den aktuellen Zustand des Gebäudes interessiert. Auch die nun folgenden Schritte und der genaue Sanierungsstart seien mehrfach nachgefragt worden. Neben dem Engagement und dem Mut, welches Stadt und Eigentümer bei diesem Projekt zeigen, habe es auch

viel Lob für die transparente Vorgehensweise sowie für das entwickelte und vorgestellte Nutzungskonzept gegeben.

Vor Ort stellte Jan Aschenbeck unter anderem die Gutachten aus der baulichen Analyse der letzten anderthalb Jahre in Auszügen vor. Man könne die Villa Baltic zwar

noch retten, aber der Dachstuhl sei aufgrund der starken Schadstoffbelastung irreparabel und auch der Pilzbefall sei in manchen Bereichen des Hauses so enorm, dass dieser großflächig herausgearbeitet werden müsse. Die Sanierung würde seiner Einschätzung nach vier- bis fünfmal so teuer werden wie ein ver-

gleichbarer Neubau. Vertreter der Stadt und der Eigentümer machten auf die oft sehr langen Abstimmungsprozesse mit den beteiligten Ämtern aufmerksam. Es sei keine Seltenheit, dass eine Abstimmung mit bis zu 30 verschiedenen Trägern erfolgen müsse. Dennoch rechnet Jan Aschenbeck mit einer Fertig-

stellung der Sanierung in den nächsten fünf Jahren.

„Wir haben sehr stark gespürt, wie wichtig den Bürgern die Villa Baltic ist und wie emotional die Menschen mit diesem Gebäude verknüpft sind. Wir haben viele Geschichten der Besucher erfahren, die ihre persönlichen Erlebnisse rund um die Villa mit uns geteilt haben“, sagt Jan Aschenbeck. „Ein wichtiger Impuls war der große Zuspruch, den wir für die transparente Arbeitsweise und für das Informationsangebot erhalten haben. Aufgrund des komplexen Sachverhaltes, welchen dieses Sanierungsprojekt nun mal mit sich bringt, ist es für Außenstehende nicht immer leicht, die Zusammenhänge zu verstehen. Die Veranstaltung war eine sehr gute Möglichkeit, noch tiefer und auf Augenhöhe mit den Bürgern in die Thematik einzusteigen, um auch mit Irrtümern abzuschließen. Wir wollen diesen Weg auch in Zukunft so bestreiten und die Öffentlichkeit Schritt für Schritt an der Entwicklung teilhaben lassen“, sagt Jan Aschenbeck, Eigentümer der Villa Baltic.

Eigentümer Jan Aschenbeck erläuterte den bisherigen Stand der Dinge in der Villa Baltic.

FOTO:
CORA MEYER

