

Unfall Güllefass landet im Graben

Krempel. Ein 18-jähriger Mitarbeiter eines landwirtschaftlichen Betriebs verlor am Freitag gegen 17.30 Uhr in Krempel ein volles Güllefass von seinem Traktor: Der angehängte Behälter löste sich von dem Fahrzeug und kippte in den aufgeweichten Seitenraum eines Wirtschaftswegs. Es trat nur eine geringe Menge Gülle aus. Das Fass wurde stark beschädigt, die genaue Schadenshöhe ist noch nicht bekannt. Zudem entstand erheblicher Flurschaden. Der Fahrer erlitt einen leichten Schock und gab den Beamten gegenüber an, dass er vergessen hatte, die Lenkachse des Güllewagens zu sperren. Dadurch geriet das Fahrzeug auf dem seitlich abfallenden und ausgefahrenen Wirtschaftsweg nach rechts in den Seitenraum. Der Landwirt barg das Güllefass selbst. (pm/dm/axt)



Das Güllefass kippte bei dem Unfall um. Foto: Polizei

Schwerer Verkehrsunfall Zwei Tote und Schwerletzte

Hiddingen. Zwei Tote und drei teils lebensgefährlich Verletzte aus Butjadingen und Iserlohn: Das ist die erschütternde Bilanz eines schweren Verkehrsunfalls, der sich am Samstagvormittag auf der B 212 in Höhe Hiddingen (Kreis Wesermarsch) ereignet hat. Ein Porsche-Fahrer hatte beim Überholmanöver auf regennasser Fahrbahn die Kontrolle verloren und war gegen ein entgegenkommendes Fahrzeug geprallt. Durch die Wucht des Aufpralls wurden die beiden Autos weit geschleudert. Sie kollidierten mit einem dritten Fahrzeug, dessen 50-jähriger Fahrer aus Bremerhaven leicht verletzt wurde. 120 Einsatzkräfte waren vor Ort, auch zwei Rettungshubschrauber. Die B212 war mehr als acht Stunden lang gesperrt. (tk/axt)

Auto beschädigt Unfallflüchtiger gesucht

Bad Bederkesa. Im Zeitraum zwischen Freitag, 6. Oktober, 19.30 Uhr und Samstag 7. Oktober, 12 Uhr, kam es zu einer Verkehrsunfallflucht in Bad Bederkesa in der Drangstedter Straße. Hier beschädigte ein unbekannter Fahrer einen geparkten Skoda Fabia und entfernte sich. Die Polizei bittet Zeugen, welche Hinweise auf den Verursacher geben können, sich unter 04743/9280 melden. (pm/mar)

Mofa-Fahrerin Ohne Fahrerlaubnis

Lintig. Am Samstagmorgen kontrollierte die Polizei in Geestland eine 15-jährige Geestländerin, die in Lintig mit einem Kleinkraftrad unterwegs war. Die Beamten maßten eine Geschwindigkeit von mehr als 40 km/h. Das Mädchen hatte lediglich eine Mofa-Prüfbescheinigung. Gegen die Fahrerin und den Halter des Kleinkraftrades wurden Strafverfahren eingeleitet. (pm/mar)

Speisen mit Genuss im Cuxland

In diesen Top-Restaurants finden Sie kulinarische Highlights - „Sterneck“, „Zur Börse“ und „Schaarhorn“ belegen vordere Plätze

VON KATJA GALLAS

Kreis Cuxhaven. Wo isst es sich im Cuxland besonders gut? Wir haben Ihnen die besten kulinarischen Hotspots im Kreis Cuxhaven zusammengestellt. Von Sterneküche bis zu traditionellem Handwerk - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

„Sterneck“, „Zur Börse“ und „Schaarhorn“ - das sind die besten drei Restaurants im Kreis Cuxhaven.

Wonach entschieden wird? Das Portal restaurant-ranglisten.de wertet alle gängigen deutschsprachigen Restaurantführer aus und führt deren Bewertungen in einer Rangliste zusammen - anhand einer eigenen Gewichtung von Gastroführern wie Michelin, Gault Millau und dem Feinschmecker Atlas.

► **Sternerrestaurant „Sterneck“:** Die Rangliste der besten Restaurants führt das einzige Restaurant mit einem Stern an: das „Sterneck“ im Badhotel Sternhagen Cuxhaven. Mit einem Gesamtergebnis von 104,1 Punkten belegt das Restaurant sogar Platz drei in Niedersachsen. Doch was bedeutet Sternküche und was macht das Top Restaurant aus?

Sich auf die Geschmacks kreativität einzulassen, diese besondere Kunst auf dem Teller zu erleben und sich von dem wunderbaren Service umsorgen zu lassen - das macht ein Besuch im Sterneck zu einem Erlebnis, wenn man Hotelgeschäftsführerin Susan Cantauw fragt. „Ein Sternerrestaurant macht nicht nur die Produkte, nicht nur die Küche, nicht nur der Service. Es ist ein Gesamtpaket, das Spaß macht und Erinnerungen schafft.“

In der Küche von Marc Rennhack spielt Region eine immer größere Rolle. Auch im Sinne der Nachhaltigkeit. So entsteht seine Kunst auf dem Teller mit Tomaten aus Wanna, Krabben aus Dorum, Kräuterseitlinge aus Midlum. „Wir wissen die Qualität aus der Region zu schätzen.“

Mit Panoramablick auf die Nordsee speisen Gäste, die eigens dafür anreisen, aber auch Menschen aus der Region, zwei-



Was sind die besten Restaurants im Kreis Cuxhaven? An der Spitze steht Cuxlands einziges Sternerrestaurant. Foto: Badhotel Sternhagen

schen vier und sieben Gänge in gediegenem Ambiente. Hier werden „alte gastronomische Tugenden hochgehalten.“ So kennen zum Beispiel Servicemitarbeiter die Namen ihrer Gäste und sprechen sie damit an.

Berührungängste mit der Sterneküche müsse niemand haben. Um sich darauf einzulassen, reicht Neugier. „Wir sind nicht abgehoben. Wir sind vollkommen nah. Mit dem Besteck muss man sich nicht auskennen - im Zweifel immer von außen nach innen nehmen.“

Und Restaurantleiterin Anika Nührenberg wird glücklich sein, wenn sie Tipps geben und etwas zu dem Wein erzählen darf. Jeder soll sich wohlfühlen. Es ist ein Fließen durch den Abend.“

► **Sterneck-Bewertungen:** Die Profis vom Guide Michelin schreiben: Küchenchef Marc Rennhack „kocht modern, ohne dabei die klassische Basis aus den Augen zu verlieren. Sehr gut die Produkte. Geschick gibt er den Gerichten eine kreative Note und schafft interessante

Geschmacks kombinationen.“

Auf Google erreicht das Restaurant 4,5 Sterne bei 49 Rezensionen.

Carsten Stock rezensiert: „Wer klassische, französische Sterneküche ohne große Experimente sucht, ist hier genau richtig und wird vom Service perfekt umsorgt.“

A L schreibt: „Es war für uns einfach rundum wundervoll im Sterneck. Grandiose Küchenleistung mit ausgesuchtem, stets aufmerksamem Service, bei dem wir uns willkommen und aufgehoben gefühlt haben.“

Thomas Holland resümiert: „Hier stehen die Gäste im Mittelpunkt und man fühlt sich hier sehr wohl. Speisen sind sehr lecker und mit viel Liebe zubereitet.“

► **Restaurant „Zur Börse“ Wremen:** Platz zwei belegt ein Restaurant, das in den Google-Rezensionen phänomenal gut abschließt: „Zur Börse“ in Wremen hält mit 383 Rezensionen großartige 4,9 von 5 Sternen. Auch auf der Rangliste der besten Restaurants im Cuxland kann es mit 63,10 Punkten überzeugen und schafft es niedersachsenweit unter die besten 40 Restaurants.

Der Trubel um Platzierungen ist Chef Björn Wolters beinahe unangenehm. „Das ist schön, aber uns alles nicht so wichtig.“ Wichtig ist ihm hingegen seine „ehrliche Küche“ auf Basis saisonaler und regionaler Zutaten - und zufriedene Gäste. Dafür ist auch aufmerksamer Service entscheidend. „Wir wollen, dass hier alle Gäste glücklich sind“, betont seine Frau Inge Wolters, die im Gastraum den Überblick behält.

► **„Zur Börse“-Bewertungen:** Die Profis vom Guide Michelin schreiben: „Hinter der typischen Fassade aus Backstein und Fachwerk sitzt man in netter ländlicher Atmosphäre und lässt sich eine bürgerlich-regional ausgerichtete Küche aus guten Produkten schmecken. Dazu wird man herzlich umsorgt.“

Auf Google sprechen die Bewertungen eine klare Sprache: 4,9 Sterne bei 383 Rezensionen: Barcelona (Wollmaus) rezensiert: „Wir hatten hier heute ein wunderbares Abendessen. Der erste Gruß aus der Küche war frisches Brot mit Schmalz und einer Crème. Als zweiter Gruß wurde eine Crèmesuppe

vom Tafelspitz serviert. Ich habe selten so gut gegessen. Es war hervorragend!“

Michaela Walter rezensiert: „Ich sage nur selber probieren, man kann nicht enttäuscht werden. Preis-Leistung, absolut gerechtfertigt. Leider ist unser Urlaub zuende. So müssen wir 1 Jahr auf den nächsten Besuch warten. Aber es wird definitiv Teil unseres nächsten Urlaubs!“

Heike Wenthe rezensiert: „Wir waren heute das erste, aber mit Sicherheit nicht das Letzte Mal zu Gast. 1000x Danke an das Team Wolters für 2 TRAUMHAFTE Essen, Sie haben uns sozusagen einen kulinarischen Kurzurlaub beschert!!!“

► **Restaurant „Schaarhorn“:** „Wir machen viele Dinge, die ansonsten schon nicht mehr angeboten werden, weil sie sehr aufwändig sind“, sagt Susan Cantauw über das Restaurant „Schaarhorn“. Es landet mit 37,40 Punkten auf dem dritten Platz und gehört ebenfalls wie Platz 1 zum Badhotel Sternhagen in Cuxhaven.

Statt sich auf Filet zu beschränken, kaufen sie ein ganzes Rind und verarbeiten alles - von den Bäckchen bis zu den

Knochen. „Es ist etwas ganz anderes, aber auch sehr, sehr schön“, sagt Cantauw über das Schaarhorn im Vergleich zum Sternerrestaurant „Sterneck“.

Die im Vergleich bodenständige Küche entsteht durch traditionelle Handwerkskunst, mit hochwertigen Produkten, frischen Zutaten und durch „sehr viel Herz und Leidenschaft“.

► **„Schaarhorn“-Bewertungen:** Auf Google erreicht das Restaurant 4,5 von 5 Sternen bei 8 Rezensionen.

Ernst-Ludwig Stein meint: „Sehr gutes Restaurant mit vorbildlichem Service, hervorragender Küche, gediegenem Ambiente und tollem Panoramablick auf die Nordsee mit Elbemündung.“

Christina Noack schreibt: „Gehobene Gastronomie, freundliche Bedienung, super leckeres Essen, auch die Torte war unschlagbar und eine tolle Aussicht auf die See dazu. Es gab absolut nichts zu meckern. Weiter so.“

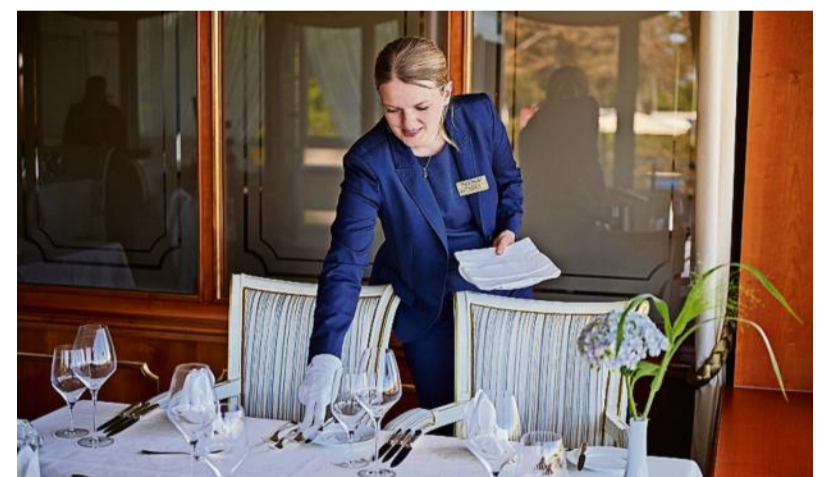
Hexe-a berichtet: „Sowohl das Essen als auch der Service tippitoppi - alle Daumen hoch (habe leider nur 2) - gerne wieder.“



Björn Wolters ist Regionalität wichtig. Da dürfen die Kräuterseitlinge vom Pilzhof seines Bruders aus Midlum nicht fehlen. Foto: Scheschonka



Neben der Sterneküche können Gäste im „Sterneck“ auch den Panoramablick auf die Nordsee genießen. Foto: Badhotel Sternhagen



Hochwertiger, aufmerksamer Service steht im „Sterneck“ an erster Stelle. Restaurantleiterin Anika Nührenberg sorgt hier für den fein eingedeckten Tisch. Foto: Badhotel Sternhagen

Die Plätze 4 bis 10

4. „Oehlschlager Stube“ im „Peters - Das Genusshotel“ in der Wingst, 36,5 Punkte
5. Restaurant „Meeresfrüchte“ in Cuxhaven, 35 Punkte
6. Restaurant „Vier Jahreszeiten“ im Strandhotel Duhnen, 23,10 Punkte
7. Restaurant „Bösehof“ im gleichnamigen Hotel in Bad Bederkesa, 13 Punkte
8. Den achten Platz teilen sich mit 12 Punkten das „Dobben-

- deel Restaurant und Café“ in Bad Bederkesa sowie die Restaurants „Seelust“ (Hotel „Seelust“ in Duhnen) und „Wintergarten“ (Hotel „Strandperle“ in Duhnen).
9. „Inspirio Restaurant & Bar“ im „Moin Hotel Cuxhaven“ teilt sich den neunten Platz mit dem Restaurant „Leuchfeuer“. Beide Cuxhavener Restaurants erreichen 11 Punkte.
10. Strandhaus Döse, 10 Punkte