Vom Einsatzleiter zum Markttreff-Betreiber

MARKTKOCH Thomas Larsen verwirklicht sich seinen Lebenstraum

TREFFPUNKT MARKTTREFF CHRISTIANSHOLM

CHRISTIANSHOLM „Mit dem Markttreff Christiansholm – dem Holmer Krog – habe ich mir einen Traum erfüllt.“ Thomas Larsen steht im Gastraum des Dorfzentrums im Kreis Rendsburg-Eckernförde und lächelt. Seit Ostern führt der gelernte Bäcker und Konditor den Markttreff an der Bundesstraße 202 zwischen Rendsburg und Friedrichstadt. Setzt er sonst auf gehobene Landgastronomie und skandinavische Buffets, geht es derzeit auch südamerikanisch zu. Thomas Larsen: „Zu allen Begegnungen der Fußball-WM bieten wir Public Viewing an – und zu den Deutschland-Spielen spezielle Leckereien der brasilianischen Küche wie Empanadas oder Hähnchenbrust mit Kokos oder Mango.“

Thomas Larsen

Der 51-jährige Larsen stammt aus der Nähe von Flensburg, hat die vergangenen Jahre in Leipzig gelebt. „Eigentlich wollte ich nur drei Jahre bleiben, dann sind es 20 geworden.“ Nach sozialpädagogischer und notfallmedizinischer Ausbildung an verschiedenen Fachhochschulen leitete er viele Jahre lang eine 120 Mitarbeiter starke Abteilung des Arbeiter-Samariter-Bundes. „Dort habe ich Einsätze geplant und war direkt an ihnen beteiligt – insgesamt waren es rund 100 000 pro Jahr.“ So führte er die Betreuungseinheit Evakuierung, die unter anderem bei den Elbehochwassern 2002 und 2013 im Einsatz war.

Bereits vor einigen Jahren hatte Thomas Larsen für sich entschieden, dass er seinen sehr stressigen Job gegen etwas gänzlich Neues eintauschen wollte – in Schleswig-Holstein. Zunächst dachte er ein Café an der Nordsee, stieß dann bei der Fahrt durchs Land auf den Holmer Krog des Markttreffs Christiansholm. Nun betreibt er dort die Veranstaltungsgastronomie, sonn- und feiertags das Café mit hausgemachten Kuchen, Kaffee und Eis sowie das kleine Markttreff-Bistro. „Das Essen im Krog hat natürlich ein anderes Niveau als zu meinen früheren Zeiten“, sagt der begeisterte Koch, „aber wenn man schon mal Essen für über 2 000 Mann gekocht hat, bringt einen ein Essen für 70 Personen bei einer Konfirmation oder einem Vereinstreffen nicht aus der Ruhe.“