

# Große Pläne für neuen „Kanaltreff“

vom 19. März 2015

Aus der Redaktion der Eckernförder Zeitung

Einwohner in Versammlung über das Neubau-Projekt informiert / Hoffen auf 75 Prozent Fördermittel / Angebot von regionalen Produkten

Ein Gastraum für 30 Personen, ein Laden mit regionalen Produkten und ein Gemeinschaftsraum für die Sehestedter – die kleine Gemeinde hat große Pläne. Auf einer Gesamtfläche von rund 330 Quadratmetern soll am Kanal ein neuer Treffpunkt entstehen. Die Pläne wurden am Dienstagabend in der sehr gut besuchten Einwohnerversammlung im Landhaus vorgestellt. Allerdings, so betonte Bürgermeisterin Rita Koop: „Für große Veranstaltungen ist der Neubau nicht ausgelegt“ und soll auf diese Weise nicht zur Konkurrenz für den alteingesessenen Gasthof werden.

Hintergrund der Überlegungen, den Imbiss auf der Anhöhe oberhalb des Wohnmobilstellplatzes zu erweitern, war die wiederholte Nachfrage von Einwohnern nach einer Einkaufsmöglichkeit. 2008 hatte der Kaufmann an der Hauptstraße seinen Geschäft geschlossen. „Ein Laden trägt sich aber nur in Zusammenhang mit anderen Angeboten“, betonte Gemeinratsmitglied und Finanzexpertin Juliane Rumpf. Deshalb habe man sich für die Kombination mit dem Imbiss entschieden, dessen Personal beide Komponenten bedienen soll. Außerdem besteht auf diese Weise die Möglichkeit, Fördermittel zu erhalten, erklärte Mathias Günther von RegionNord, einem Büro für Regionalentwicklung.

Denn die gesamte Anlage ist als Markttreff konzipiert. Die Idee hinter diesem Projekt: Die Grundversorgung im ländlichen Raum mit Hilfe von drei Standbeinen zu sichern. Kerngeschäft ist ein Laden mit Produkten des täglichen Bedarfs, erläuterte Günther den versammelten Einwohnern. Das bedeutet keine riesige Auswahl an verschiedenen Pizzen, aber die wichtigsten Grundnahrungsmittel. Das Besondere am „Kanaltreff“ genannten Ensemble werden die regionalen Produkte sein: Kartoffeln von Gut Schirnau, Käse von der Meierei Holtsee, Biogemüse vom Sehestedter Wischhof und Beeren vom Gut Steinwehr – um nur einige zu nennen.

Bedenken aus den Reihen der Zuhörer, dass das Angebot vielleicht nicht ausreichend sein wird, entkräftete Torsten Jürgens-Wichmann, stellvertretender Bürgermeister: „Wir haben uns etliche Markttreffs angesehen und waren selbst überrascht, was man auf 40 Quadratmetern an Lebensmitteln unterbringen kann.“

Neben dem Kerngeschäft sind die Komponenten „Dienstleistungen“ und „Treff“ weitere Pfeiler des Konzeptes. So sind als Dienstleistungen unter anderem eine Ladestation für E-Bikes und eine Live-Ship-Monitor angedacht, auf dem verfolgt werden kann, welche Schiffe Sehestedt passieren werden. Der „Treff“ muss dann von den Bewohnern mit Aktivitäten gestaltet werden. So wird die Bürgermeisterin hier ein Büro erhalten. Möglich wären auch Nachbarschaftshilfe und Bildungsangebote. Hier sind die Sehestedter gefragt. Sie können sich in eine Liste eintragen, um damit zu dokumentieren, dass das Interesse groß ist.

Denn dieses Interesse ist auch für die Vergabe der Fördermittel mitentscheidend. Den Antrag hat die Gemeinde bereits gestellt. „Wir rechnen mit bis zu 75 Prozent Förderung“, so Jürgens-Wichmann. Dann könne die Gemeinde ein Millionen-Volumen realisieren, ohne das Kredite aufgenommen werden müssen. Die Planungen für das Projekt laufen schon lange. Nötig war dafür der Ankauf eines Grundstücks, das sich von der Hauptstraße bis zum Imbissgelände zieht. Hier werden weitere Parkplätze entstehen und der Weg ermöglicht einen barrierefreien Zugang. Bisher ist die „Wurst mit Panoramablick“ – so der Imbiss-Werbeslogan – nur über eine Treppe zu erreichen.

Der Blick auf den Kanal bleibt, von der überdachten Außenterrasse aus oder vom Gastraum. Das sehen die Pläne des Kieler Büros „Christiansen Architekten“ vor. Gastronomie und Geschäft werden ganzjährig geöffnet sein. Bisher war der Imbiss nur während der Sommersaison in Betrieb.

Einige Einwohner äußerten Bedenken, dass der größere und ganzjährige Betrieb dem Landgasthaus die Kunden abziehen könnte. Doch Imbiss-Pächter Holger Petersen betonte: „Es wird kein Fassbier und kein Rumpsteak bei mir geben“ – der Unterschied zum Restaurant soll erhalten bleiben.

Autor: Sabine Söpha