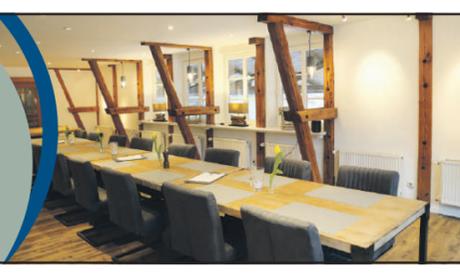




# ERÖFFNUNG nach UMBAU

am So. 11. März 2018

Wir bieten Ihnen herzhaft Spezialitäten in einem liebevollen Ambiente!



**Eine Idee frischer...**

**VIEL ERFOLG UND WEITERHIN AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT**

Hauptstraße 9 · 21717 Deinste  
Tel: 0 41 49 - 93 48 40  
www.werner-spargel.de

In der Küche fühlt sich Tim Kappellmann besonders wohl. Er bietet seinen Gästen herzhaft Klassiker à la Currywurst und Schnitzel ebenso wie ausgefeilte Menüs mit besonderem Gaumenkitzel.

Fotos: Reimann

Bevor der Geschmackssinn antwortet, hat das Auge schon längst eine Meinung: Daher wird stets ansprechend angerichtet.

**MALERMEISTER HUSTEDT**

Anstrich · Tapezierarbeiten · Schrift · Gerüstbau

21717 Deinste · Hauptstraße 24 · Tel. 041 49 / 81 36 · Fax 81 63

**Elektro Wiebusch**

- Elektro-Installationen
- Photovoltaik
- Satelliten-Anlagen
- Hausgeräte
- Service-Leistungen

Rehn-Campe 32 · 21717 Deinste  
www.elektro-wiebusch.de

☎ 0 41 49 / 93 11 68 · Fax 93 11 26



## Unkompliziert und raffiniert

Von der Currywurst bis zur ausgefeilten Kreation: Das Eysten erobert jeden Gaumen

**Deinste (vr).** Das Restaurant Eysten im Deinster Golfpark erwacht an diesem Sonntag zu neuem Leben (siehe nebenstehenden Info-Kasten). Eingehaucht wird es dem Lokal, das einen herrlichen Blick in die weite Natur und auf das finale Loch 18 des Golfplatzes bietet, von Tim Kappellmann als neuem Küchenchef und Geschäftsführer in Personalunion. Der 27-Jährige, der aus Assel stammt, hat zuvor als Mitgesellschafter und kreativer Koch im Stader Restaurant Knechthausen gewirkt und nutzt nun die Chance, sich mit seinem ganz eigenen Konzept in die Herzen und vor allen Dingen über den genussvollen Weg des Gaumens in die Mägen seiner Gäste zu kochen. „Seitdem ich meine Leidenschaft fürs Kochen entdeckt habe, dreht sich in meinem Leben beruflich und in der Freizeit fast alles nur noch ums Essen und Trinken“, erzählt der charismatische junge Mann, der sich unglaublich auf seine neue Aufgabe freut. „Sterne-gastronomie finde ich zwar spannend, aber das ist nicht meine Philosophie“, stellt er sogleich klar. Ihm gehe es darum, „Leute in ganz entspannter Atmosphäre mit Essen glücklich zu machen“. Das bedeutet konkret: Während die auf dem Deinster Grün heimischen Golfer nach ihrer Runde auf eine leckere und nach Tim Kappellmanns eigener Rezeptur von Stader Fleischerei-Fachbetrieben hergestellten Currywurst oder ein saftiges Schnitzel einkehren, wird am Nebentisch auch schon mal ein exklusives Dreigang-Menü serviert, dessen delikaten Komponenten sich der Chefkoch ständig neu einfallen lässt und geschickt kombiniert. „Mir ist ganz wichtig zu betonen, dass das Eysten ein Treffpunkt für alle ist, die Spaß an besonderen kulinarischen Akzenten haben oder einfach nur auf eine leckere Currywurst vorbeikommen möchten“, sagt Tim Kappellmann. Dieser Ansatz findet sich auch in der Karte wieder, die unter der Überschrift „Club's Corner“ zu moderaten Preisen Klassiker wie die erwähnte hausgemachte Cur-

### Genuss-Auftakt am Sonntag

Tim Kappellmann, Küchenchef und Geschäftsführer des frisch renovierten Restaurants Eysten im Deinster Golfpark, lädt für diesen **Sonntag, 11. März, ab 11 Uhr** zu einem Tag der offenen Tür mit lukullischem Angebot ein. Nicht nur Freunde des Golfports, sondern alle, die Spaß an netten Begegnungen, leckerem Essen und ebensolchen Getränken haben, sind eingeladen, einen angenehmen Nachmittag vis-à-vis Loch 18 zu verbringen. Dann verwandelt sich das Restaurant und bei gutem

Wetter auch die Terrasse – unter der ausgerollten Markise und von Heizstrahlern „temperaturmäßig gepimpt“ – in eine kleine kulinarische Messe: Befreundete Weinhändler werden gute Tropfen ausschenken, ein Barista aus dem Café der angesagten Hamburger Speicherstadt-Kaffeerösterei kredenzt sowohl geschmacklich als auch optisch beeindruckende Kaffeespezialitäten. Freunde des Küchenchefs Tim Kappellmann haben dann sogar schon die weite Anreise aus Österreich hinter sich gebracht, um zu den offerierten Weinen ihren selbst herge-

stellten Bio-Käse anzubieten und somit für ein rundes Gesamtarrangement auf dem Gaumen zu sorgen. Für weitere Leckerbissen sorgt Tim Kappellmann mit nach seinem Rezept hergestellter Currywurst, außerdem wird der Duft des großen, im Freien aufgestellten Rodizio-Grills sich mundwässernd verbreiten. Das alles wird an kleinen Ständen und zu fairen Preisen geboten – ebenso wie das frisch gezapfte Flens, das sich empfiehlt, am Eröffnungstag kühl die Kehlen herunterzurinnen.

### Wir gratulieren zur Eröffnung!

Wir wünschen Tim und seinem Team viel Glück, viel Erfolg und vor allem viele Gäste.

**VGH Vertretung**  
Christoph Quast  
Altländer Straße 41  
21680 Stade  
Tel. 04141 66061-0  
Fax 04141 66061-20  
www.vgh.de/christoph.quast  
quast@vgh.de

Finanzgruppe

fair versichert  
**VGH**

### Wir gratulieren ganz herzlich zum gelungenen Umbau und wünschen weiterhin viel Erfolg.

**BREUER**  
GETRÄNKEHANDEL  
SEIT 1952

TEL 04141-61511  
www.getraenke-breuer.de  
21684 Stade · Nikolaus-Otto-Str. 3



Der Blick ins Grüne – hier andeutungsweise zu erkennen – gehört untrennbar zum Restaurant Eysten, das vis-à-vis Loch 18 kulinarisch verwöhnt.

Ob aus der Espresso-bohne oder kunstvoll Destilliertes: Tim Kappellmann kennt sich auch mit flüssigen Genüssen bestens aus.

Crème von Karamellschokolade mit Passionsfruchtsalat und Schokoladencrumble zu einem gemeinsamen Geschmackserlebnis einlässt.

„Ich biete nur an, was ich auch selber gerne esse und trinke“, verrät der Küchenchef. Dass er auch Weinliebhaber ist, wird schnell bei einem Blick in die Weinkarte, die 45 seiner liebsten Rebensäfte auflistet, klar.

Zunächst einmal, so der Plan, soll das gründlich renovierte Restaurant – Boden, Mobiliar, Tresen und Kücheneinrichtung sind erneuert worden – im „Normalbetrieb“ die Gäste verwöhnen. Wenn eine gewisse Routine eingeklebt ist, können Themenabende, aber auch Kochkurse und musikalische Darbietungen das Spektrum erweitern. Für Gesellschaften bis zu 80 Personen – ganz gleich, welchen Anlass es zu feiern gibt – lässt sich Tim Kappellmann jederzeit gerne eine ansprechende Menüfolge einfallen.

Kunstvolles, das ausnahmsweise nicht zum Verzehr gedacht ist, wird ebenfalls geboten: Monika Linnert aus Deinste und Patrizia Carstens aus Hollern-Twiefel werden die Wände des Eysten mit einigen ihrer Bilder schmücken.

Ein Stichwort ist es, das Tim Kappellmann immer wieder über die Lippen kommt: „Unkompliziert“ soll es im Eysten zugehen. Die beste Voraussetzung also, um sich völlig frei aufs Genießen konzentrieren zu können...

rywurst mit Pommes frites und Chili-Rauch-Mayonnaise offeriert oder auch „gleich von nebenan“ eine Forelle zu bieten hat, die sich in gebakener Weise an eine Sauce tartare schmiegt und außerdem auf dem Teller noch Platz lässt für einen cremigen Gurken-Schmand-Salat.

Unter der Rubrik „Saisonalität“ rangieren derweil typisch saisonale Gerichte, die überwiegend durch Zutaten aus der Region Gestalt annehmen. Abends ab 18 Uhr lädt der Küchenchef dann zur „kleinen Golfreise“ ein, so die Umschreibung für das angeklungene Drei-Gänge-Menü, für das Tim Kappellmann dann kulinarisch etwas weiter ausholt. Ein Beispiel tartare schmiegt und außerdem auf dem Teller noch Platz lässt für einen cremigen Gurken-Schmand-Salat.

☐ **Restaurant Eysten direkt im Deinster Golfpark, geöffnet von Dienstag bis Sonntag; Montag Ruhetag. Für Reservierungen und weitere Informationen: ☎ 0 41 49/92 51 18**

**DAS EYSTEN**

**EIN HAUS FÜR FREUNDE UND FESTE**  
bietet am Rande des Golfplatzes  
beste Zutaten und Speisen in gemütlicher Atmosphäre!  
Im Mühlenfeld 30 · Deinste · 04149 925 118

**RAUMAUSSTÄTTERMEISTER MIRKO WITKOWSKI**

- BODENBELÄGE
- FERTIGPARKETT
- SICHTSCHUTZ
- SONNENSCHUTZ
- DEKORATION
- POLSTEREIE

Am Hopfenhof 2  
21702 Ahlerstedt  
Telefon: 041 66-84 49 33  
Telefax: 041 66-84 49 37  
www.meister-witkowski.de

**D**

Konzept | Design | Umsetzung

Marcel Dammann | Hauptstr. 39 | 27432 Bremervörde  
Mobil. 0151.58749612 | Tel. 04767.3334999 | Email: info@dammann.co

Wir wünschen in den neuen Räumen weiterhin viel Erfolg und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.

**HORST NEUBER**  
**BAUNTERNEHMUNG**

**MAURER-, ZIMMERER- UND STAHLBETONARBEITEN**

BLUMENSTR. 25  
21706 DROCHTERSEN-ASSEL  
TELEFON 04148 - 1264

**Mehr erreichen!**

Wenn es um Ihre Werbung geht. Ob Online Marketing, Sonderseiten, Beilagen oder Stellenanzeigen, ich berate Sie gern!

**John Bekkema**  
Mediaberater  
Stade-Ost, Region Horneburg und Freudenbeck  
Tel. 04141 936-148 · Fax 04141 936-293  
E-Mail bekkema@tageblatt.de

**TAGEBLATT**  
besser in den Tag

MittwochsJOURNAL · WochenendJOURNAL · www.tageblatt.de

### Wir wünschen Tim Kappellmann alles Gute zur Eröffnung des Eysten und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Das Team vom Golfpark und Golfclub Deinster Mühle

**Golfpark Deinster Mühle**  
Im Mühlenfeld 30 · 21717 Deinste