

Zollstation Imbiss

NEUERÖFFNUNG 1. März 2021

Wiechendorfer Weg 1 ♦ 30900 Wedemark ♦ Telefon: (05130) 5 86 43 71

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 5.30 Uhr bis 14.30 Uhr ♦ Frühstück ab 5.30 Uhr ♦ Mittag ab 11.00 Uhr

Regional und gut bürgerlich

Ab 5.30 Uhr gibt es Frühstück, ab 11 Uhr Mittagstisch



Alex Schäfer (von links) und Thomas Grünwald sind die Betreiber des Zollstation-Imbiss im Alten Zöllnerhaus in Schlage-Ickhorst. Doreen, Karl-Hendrik (mit Sohn Luca), Anni-Theresia und Karl Kleinbach freuen sich über das neue gastronomische Angebot auf ihrem Grundstück.
Fotos: A. Wiese

Schlage-Ickhorst (awi). Um in diesen Zeiten einen Imbiss neu zu eröffnen, braucht es Mut, Optimismus, Unternehmmergeist, Fachwissen und ein gutes Netzwerk. Und all das haben Alex Schäfer und Thomas Grünwald. Immerhin laufen die Planungen für ihren neuen Imbiss Zollstation im Alten Zöllnerhaus am Wiechendorfer Weg 1 in Schlage-Ickhorst schon seit gut einem Jahr. Am Montag, 1. März, ist jetzt definitiv Eröffnung – wenn es auch alle Speisen zunächst „to go“ gibt, solange die Corona-Verordnung dies nicht anders erlaubt. Eröffnet wird pünktlich morgens um 5.30 Uhr. Denn in dem Imbiss, der mit dem Anspruch „regional und gut bürgerliche Küche“ antritt, gibt es von Montag bis Freitag bereits ab 5.30 Uhr ein leckeres Frühstück, das sich die Kunden selbst zusammenstellen können: mit unterschiedlich belegten Brötchen, Kaffeespezialitäten und auch herzhaften Snacks wie Bockwurst, Fleischkäse, Frikadelle, Schnitzel und Rührei. Ab 11 Uhr bis 14.30 Uhr kann man dann aus der Hauptkarte wählen, die diverse Schnitzelvarianten, Bratwurst, Currywurst und Pommes frites, Schaschlik nach Art des Hauses, Ofenkartoffel, Sauerfleisch, Backfisch und Holzfällersteak sowie diverse Beilagen und Salate vorsieht.

Alex Schäfer und Thomas Grünwald sind aber auch überzeugt, mit ihrem wöchentlich wechselnden Mittagstisch die Bedürfnisse ihrer Kunden erfüllen zu können. So gibt es beispielsweise in der nächsten Woche am Montag hausgemachte Kohlroulade auf Kartoffelstampf und

Speck-Zwiebelsauce, am Dienstag gebratenes Seelachsfilet mit Gemüseis und Senfsauce, am Mittwoch Omas Erbseneintopf mit Räucherwurst und Brötchen, am Donnerstag Spaghetti Napoli mit frischem Basilikum und Pesto und am Freitag Schweinebraten auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Biersauce. Am Wochenende ist geschlossen und am Montag geht es dann mit einer neuen Mittagstischkarte weiter. Was es dann gibt, ist den aktuellen Flyern und Anzeigen sowie der Homepage www.zollstation-imbiss.de zu entnehmen. Alex Schäfer und Thomas Grünwald erfüllen sich

sich auf Hotel und Saalbetrieb konzentrieren wollen, war das für uns die Initialzündung“, berichtet Alex Schäfer. Mittlerweile sind zwei Räume im zur Straße gelegenen Teil des Alten Zöllnerhauses für den Imbiss umgebaut, zu dem auch die frühere Restaurantküche gehört. Wer jetzt den Saal im Alten Zöllnerhaus für Versammlungen und Familienfeiern bucht – wenn das dann nach Corona wieder irgendwann möglich ist – kann das Catering bei Alex Schäfer buchen und ist dabei natürlich auch nicht an die Imbiss-karte gebunden, muss das aber nicht. Und Kalle Kleinbach verspricht, dass er seine neuen Pächter für das Catering auf Wunsch auch weiterhin mit den Wildspezialitäten versorgt, für die das Alte Zöllnerhaus seit Jahrzehnten bekannt ist.

Doch das ist Zukunftsmusik. Jetzt freuen sich Schäfer und Grünwald erst einmal auf eine fulminante Eröffnung am Montag und auch Kundschaft aus der ganzen Wedemark, Langenhagen und natürlich die Durchreisenden auf der L 190, an der große Banner von beiden Seiten auf das neue gastronomische Angebot aufmerksam machen.

Das Fleisch kommt ausschließlich aus der Fleischmanufaktur Handke mit Sitz in Seelze, die nur Bio-Weiderinder und Schweine vermarktet, betont Alex Schäfer. Er und sein Partner freuen sich schon jetzt auf die Eröffnung des Außenbereichs und des Gastraumes und die diversen Aktionstage, die sie geplant haben: von Burger über Rippchen- bis hin zu Pizza-Tagen.

mit der Zollstation-Imbiss den Traum von der Selbstständigkeit. Beiden kennen sich vom Betriebs catering von Sennheiser. Der Koch Alex Schäfer und der Restaurantfachmann Thomas Grünwald sind ein eingespieltes Team und hochmotiviert. „Wir planen diesen Imbiss seit einem Jahr, zunächst war nur nicht klar, wo. Die Familie Kleinbach kenne ich noch aus gemeinsamen Schulzeiten mit Doreen Kleinbach. Als sich im Gespräch ergab, dass sie ihr Restaurant schließen und



Zum Alten Zöllnerhaus
Hotel – Saalvermietung

Wir gratulieren herzlich zur Eröffnung und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Unser Hotel steht Ihnen weiter ganzjährig zur Verfügung.
Der Saal kann ab 35 Personen und für Trauerfeiern ab 20 Personen gebucht werden!

30900 Wedemark OT Schlage-Ickhorst · ☎ (05130) 7252
Aktuelle Infos auf unserer Homepage
www.zum-alten-zoellnerhaus.de

Wir gratulieren herzlich!

MetallProfis 74
A. Koch

Treppenbau
Geländer
Zäune
Türen
Maschinenbau



Metallprofis 74
Neue Wiesen 8
30900 Wedemark
OT Elze
Tel. 0152 - 22843243
oder 05130 - 97 14 137
info@metallprofis74.de

www.metallprofis74.de

Wir gratulieren zur Eröffnung und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Frische, gesunde Lebensmittel finden Sie auch bei uns sowie schöne Blumen und Dekoration für das Auge!



Telefon:
(05130) 74 88

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do und Fr
9–13 und 15–18 Uhr,
Mi und Sa 9–13 Uhr
Langenhagener Str. 4 •

30900 Wedemark/Schlage-Ickhorst



Telefon:
(05130) 5839913

K3
Karl Kleinbach Kaminholz

Viel Erfolg und alles Gute zur Eröffnung!

Unser Angebot: Rindenmulch
Hackschnitzel

Karl-Hendrik Kleinbach | Wedemark / Schlage-Ickhorst
Telefon 01520 8943084 | www.k3-kaminholz.de

Herzlichen Glückwunsch zur Eröffnung!



GUIDO ROHR
ELEKTROTECHNIK

Bissendorf • Dieter-Mysegades-Weg 1
Telefon (05130) 37 40 36
www.rohr-elektrotechnik.de

Ihr Partner in Sachen Elektrotechnik!