

Wer die Bucht versorgt, steht jetzt fest

Cuxhavener Gastronom Jan Fitter gewinnt Ausschreibung der Nordseeheilbad GmbH / „Buchtbude“ löst Marinellos „Strandbar“ ab

Von Kai Koppe

CUXHAVEN. Wer in „Cuxhavens Wohnzimmer“ künftig für Speis' und Trank sorgt, steht fest: Der Cuxhavener Gastronom Jan Fitter wird schon in absehbarer Zeit ein neues Lokal in der Grimmershörnbucht eröffnen. Die Weichen dafür stellte am Donnerstagabend der städtische Verwaltungsausschuss: Dessen Mitglieder erkannten in Fitters Bewerbung den vielversprechendsten Beitrag einer seit vergangenem Sommer laufenden Ausschreibung.

Welche Akzente der 47-Jährige, Inhaber und Betreiber mehrerer anderer Geschäfte im Stadtbereich, in der Bucht zu setzen gedenkt, wurde am Freitagvormittag im Rahmen eines Pressetermins deutlich: An der Seite von Olaf Raffel, Geschäftsführer der Nordseeheilbad Cuxhaven GmbH, und Uwe Santjer (Aufsichtsratsvorsitzender) präsentierte Fitter seine Vision von Gastronomie an einem Platz, den der zweifache Vater als „magisch“ beschrieb. Er vergaß dabei nicht, das Engagement des bisherigen Pächters zu würdigen, machte aber deutlich, dass er eine andere gastronomische Handschrift in die Bucht bringen werde. Die „Buchtbude“ (so der Name von Fitters neuem Lokal) ist in einem durchgängigen Design gehalten, das mit einer Verkleidung aus recycelten Hölzern und optisch korrespondierenden Sitzgelegenheiten dem maritimen Flair des Ortes Rechnung trägt.

Klare Strukturen

Mehr Nordsee, weniger Italien: Anstelle von Palmen wird sich künftig der in großen Pflanzkübeln wachsende Strandhafer im Wind wiegen: „Eis gibt es natürlich trotzdem“, verspricht der Geschäftsführer der Dafi Gastro GmbH, der im Falle der „Bucht-



Auf eine eigene Designsprache hat Gastronom Jan Fitter (kl. Bild) bei der Planung der „Buchtbude“ gesetzt. Der städtische Verwaltungsausschuss bewertete sein Konzept als zielführend für die Weiterentwicklung der Aufenthaltsqualität am Grimmershörner Grünstrand.

Grafik: Fitter/Foto: Koppe

bude“ eher nach Bodenständigkeit denn nach „Chichi“ strebt. Klar strukturiert ist deswegen der teils mit fest installierten Tisch-/Sitzelementen bestückte Gästebereich: Die Laufwege sollen freigehalten werden; sie markieren gleichzeitig die Grenze zwischen dem Areal, wo Gäste am Tisch bedient werden, und jenem Bereich, in dem sich SB-Kunden niederlassen können. Wer es lässiger mag, sucht sich einen Platz in der „Lounge“ oder auf einem der ebenfalls vorhandenen Sitzkissen: Fitter hofft, das Publikum in der Bucht verjüngen zu können, hat aber auch an diejenigen gedacht, die einen Strandkorb haben oder

mitten auf dem Rasen picknicken möchten. Für die gibt es (gegen eine Pfandgebühr) ein Tragekörbchen, mit dem sich Proviant aus der „Buchtbude“ transportieren lässt. Ein mutmaßliches Müllproblem sollen große Abfallkörbe und ein per E-Fahrzeug nach dem Rechten schauender Buchtmanager im Keim ersticken.

Sportlicher Zeitplan

Als „sportlich“ bezeichnete Uwe Santjer, OB und NC-Aufsichtsratsvorsitzender, den Zeitplan: Fitter will zum Saisonstart loslegen – ein Vorsatz, über dessen Gelingen die Handwerker entscheiden. Dass nicht schon eher be-

stimmt wurde, wer die Bucht in den kommenden zehn Jahren bespielt, lag offenbar an der Komplexität der Entscheidung. „Bei aller Sympathie mussten wir gucken, was das beste Angebot für die Bucht ist“, sagte Santjer in Richtung des bisherigen Pächters Christian Marinello. „Natürlich bin ich enttäuscht“, erklärte der in einem Telefonat mit unserer Redaktion, allerdings hege er keinen Groll.

Die Entscheidung des Verwaltungsausschusses, in Verbindung damit hat der FDP-Ratsherr Günter Wichert übrigens Akteneinsicht beantragt, bedeutet für Marinello eine Zäsur: Seine Fami-

lie ist 96 Jahre lang vor Ort tätig gewesen. Er selbst, so betonte Marinello, habe der Grimmershörnbucht zu jenem Stellenwert mit verholfen, den sie heutzutage genieße. „Vor 20 Jahren sah es dort anders aus“, sagte der Cuxhavener Gastronom, der schon am Entscheidungsabend via Facebook publik gemacht hatte, dass er den Kürzeren gezogen habe, sich aber nach einem neuen Lokal umsehen werde.

Wie berichtet, gab es einen dritten Bewerber, die Zahl derer, die davor Interesse bekundet hatten, belief sich nach den Worten von NC-Geschäftsführer Raffel auf 23 Gastronomen.