



Wo Regionalität und Saisonalität zu Hause sind



← Seit Anfang 2022 führen Benedikt Bliese und Günther Ballin das lauschig lokal, aber die beiden kennen sich schon seit der Ausbildung.

Lauschig und lokal – beim lauschig lokal in Flensburg ist der Name Programm. Das gemütliche und mit natürlichen Elementen gestaltete Restaurant, das erst im Januar 2023 seine Türen öffnete, setzt auf moderne regionale saisonale Küche, reduziert auf das Wesentliche mit Einflüssen aus aller Welt. Dabei pflegen die Betreiber persönlich den Kontakt zu den Produzenten aus der Region. Mit dem Konzept ist das lauschig lokal aktuell einer der Vorreiter in der Hafenstadt.

Vor elf Jahren lernten sich Benedikt Bliese und Günther Ballin während der Ausbildung im Fünf-Sterne-Hotel Alter Meierhof an der Ostsee kennen. Nach erfolgreichem Abschluss trennten sich ihre Wege für mehrere Jahre. Doch sie blieben stets in Kontakt und die Coronapandemie führte sie wieder zusammen: Die beiden Gastronomen starteten zusammen mit Matthias Wassermann lauschig Drinks, eine Marke für Wermut, Negroni und Zitronenlimonade aus eigener Herstellung. „Wir wollten gerne raus aus der klassischen Hotellerie- und Gastronomie-welt“, erklärt Benedikt Bliese. Anfang 2022 ergab sich in Benedikts Heimat Flensburg

die Möglichkeit, ein Restaurant zu übernehmen – geboren war das lauschig lokal.

Der Heimvorteil des lauschig lokals

Das Lokal bietet im Innenbereich Platz für rund 20 Personen. Die Tische stehen eng zusammen, denn die Gäste sollen übergreifend ins Gespräch kommen. Im Sommer bietet der Platz vor dem Restaurant noch 20 weitere Plätze. Ihren Alltag meistern die beiden (fast) immer zu zweit: Günther Ballin bereitet in der offenen Küche die Speisen zu, Benedikt Bliese unterstützt ihn bei den Vorbereitungen und bedient die Gäste. Nur am Abend gesellt sich eine Teilkraft dazu, die beiden unter die Arme greift.

Bei der Auswahl ihrer Speisen fokussieren sie sich auf regional und saisonal verfügbare Zutaten, die sie bei Partnerinnen und Partnern aus der Region beziehen. Alle anderen Zutaten sind in Bioqualität. „Guter Anlaufpunkt ist der Wochenmarkt. Hier können wir die Produkte prüfen und uns von der Qualität selbst überzeugen“, sagt Günther Ballin. „Manchmal überlegen wir erst dann, was wir damit kochen könnten, und werden kreativ“, führt er den Ansatz des lauschig lokals weiter aus. Außerdem kommt der Heimvorteil des Hotelfachmanns und Fachwirts Benedikt Bliese zum Tragen: Als gebürtiger Flensburger konnte er schnell Kontakte zu Unternehmen aus der Umgebung



Das sagt die Jury:



Das lauschig lokal ist authentisch, transparent und glaubwürdig. Lokal verankert, pflegen die Betreiber eine enge Beziehung zu ihren Lieferanten. Das Angebot ist reduziert auf das Wesentliche und das mit viel Herz. Eine Küche, die einfach Lust auf mehr macht.



knüpfen – so auch zum Schuster nebenan, der Schnittreste aus der Küche zur Fütterung seiner Tiere bekommt.

Kleine Karte, voller Geschmack

Im Herbst stehen beispielsweise Gerichte mit Zwetschge, Spitzkohl, Feige oder – typisch norddeutsch – Matjes auf der Karte. „Wir möchten den geschmacklichen Horizont unserer Gäste erweitern und versuchen, die Küche aus aller Welt auf den Tisch zu bringen mit Gerichten wie Kimchi, Dim Sum oder einem Borschtsch“, meint Koch und Betriebswirt Günther Ballin. Ihrem gemischten Publikum erklären die beiden sehr offen und transparent das Konzept des lauschig lokals: Auf jedem Tisch gibt es einen Flyer, auf dem sie ihre Unternehmensphilosophie zusammenfassen und einen Überblick über ihre regionalen Partnerinnen und Partner geben.

Nachhaltigkeit über den Tellerrand hinaus

Der Nachhaltigkeitsanspruch der beiden jungen Gründer hört allerdings beim Kochen längst

nicht auf: So übernahmen zwei ansässige Schreinermeister den Innenausbau des Restaurants mit vielen Holzelementen und natürlichen Materialien. Die Stühle im lauschig lokal standen früher in einer Schule. Ihre Arbeitskleidung beziehen die Betreiber von einem nachhaltigen Label aus Köln, auch die Reinigungsmittel sind umweltfreundlich. Des Weiteren nutzen sie Ökostrom, LEDs und Smarthome-Thermostate, die helfen, den Stromverbrauch gering zu halten. „Aktuell überlegen wir, wie wir eine eigene Solarzelle auf dem Dach realisieren können“, führt Benedikt Bliese weiter aus.

Kleines im eigenen Leben bewirken

Auf den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie sind Benedikt Bliese und Günther Ballin durch Greentable, eine Initiative und bundesweite Plattform für nachhaltige Restaurants, aufmerksam geworden. Mit ihrer Teilnahme möchten sie mehr Aufmerksamkeit auf ihr Lokal und das Konzept lenken. Für die beiden Inhaber ist das lauschig lokal ihr Traumprojekt.

↑ Beim Einkauf setzt das lauschig lokal auf regional und saisonal verfügbare Zutaten und Bio.

Einziges Ziel: ihr Netzwerk weiter auszubauen. Sie können sich vorstellen, irgendwann mit dem lauschig lokal zu expandieren, ohne die Zügel aus der Hand zu geben. „Nachhaltigkeit heißt für uns, etwas Kleines im eigenen Leben zu bewirken, immer weiter an uns selbst zu arbeiten und andere damit zu inspirieren“, sagt Günther Ballin.