**MEIKO’s saubere Lösung: Mehde Gold, Zeven, Deutschland**

**Ein Goldstück an der Mehde, mit Spültechnik-Goldstück in der Theke**

Das Restaurant ‚Mehde Gold’ macht Zeven um ein Schmuckstück reicher. Inmitten des norddeutschen Kleinods, direkt am Flüsschen Mehde gelegen, eröffnete der gastronomische Geheimtipp im Frühjahr 2015. Inhaber sind der Fußballprofi Philipp Bargfrede (Werder Bremen) und Matthias Harms ([www.harmsfood.de](http://www.harmsfood.de)), Hamburg, die sich hin und wieder unter die Gäste mischen und ihre ‚eigene’ Kulinarik genießen.

„Wir essen gerne und sehr gerne sehr gut“, so Philipp Bargfrede zur Vorgeschichte des Restaurants, dessen Idee während einer freundschaftlichen Grillfeier entstand. Dabei ließ die Liebe beider „Hobby-Gastronomen“ zu Österreich ein neues Konzept entstehen, das in seiner Art einzigartig ist. Alpenschmankerl der Extraklasse und international inspirierte Gerichte stehen auf der Speisekarte, die eine deftige und gleichermaßen außergewöhnliche Kulinarik verspricht. Nicht abgehoben und trotzdem fein soll sie sein. „Wir bieten viele Spezialitäten, die man in ihrer Art hier nirgends bekommt“, erklärt Philipp Bargfrede die Philosophie, die sich an jedem Geschmack und an jedem Budget orientiert.

Naturholz aus Österreich dominiert im Mehde Gold das Ambiente, es erinnert an Hütten-Romantik, gespickt mit modernem Touch. „Eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, war uns wichtig“, so Philipp Bargfrede zum Charakter des Restaurants, das Platz für 80 Personen bietet und mit einem hohen Gemütlichkeitsfaktor punktet.

Die Karte wechselt, die Fangemeinde wächst. Zieht der Name eines Promis neue Gäste an? „Da bin ich zurückhaltend“, gesteht Philipp Bargfrede, „bei uns sollen das Essen und die Qualität im Vordergrund stehen, damit wollen wir überzeugen. Doch wenn ich auf Fußball angesprochen werde, gebe ich gerne Auskunft“.

Mittags wie abends können sich Gäste im ‚Mehde Gold’ kulinarisch verwöhnen lassen. Alle Fäden laufen in der Gastronomie-Küche zusammen, die von Werner Lüdemann mit seinem Planungsbüro, der PGS GmbH, konzipiert und von der Firma Werner Lüdemann GmbH (Grasberg) eingerichtet wurde. Zu qualitätsstarken und optisch geschickt drapierten Gourmet-Raffinessen gehören edle Teller, Tassen und Bestecke ebenso, wie hochwertige Gläser jeder Art und Ausführung. Das setzt eine effiziente und schonende Reinigung aller Geschirrteile voraus.

Vor allem sorgt das Gläserspül-Talent M-iClean als Untertischmaschine unter der Theke für Furore. Die stylische Technik mit LED-Display fügt sich harmonisch in ihr Umfeld ein und glänzt mit sauberen Ergebnissen. „Auf jeden Fall ist die **Maschine äußerst bedienerfreundlich, weil selbsterklärend**“, hebt Restaurantleiter Malte Ohrenberg im ‚Mehde Gold’ hervor, der weiterhin große Vorteile in der integrierten Osmoseanlage sieht. „Dem Service nimmt das viel Arbeit ab, **wir müssen keine Gläser mehr polieren**. Das ist eine große Arbeitserleichterung, die wir nicht missen wollen.“ Insbesondere als Assistent Sommelier und Bierbotschafter weiß Malte Ohrenberg um die Bedeutung sauberer Gläser. „Glänzende Gläser sind für mich mit das wichtigste in einem Restaurant“, betont der Restaurantleiter, „wir hatten noch nie Beanstandungen, mit den Reinigungsergebnissen sind wir sehr zufrieden.“

Ebenso verhält es sich mit der M-iClean, die hinter den Kulissen arbeitet. Sie ist für die Reinigung des Porzellans, der Bestecke und des gesamten Koch-Equipments zuständig. Einschließlich der Töpfe, Pfannen, Kellen etc. reinigt sie tausende von Teilen in einer Woche und überzeugt – ebenso wie ihre kleine Schwester – durch einen effizienten Energie-, Wasser- und Spülmittelverbrauch.

„Mit beiden Maschinen haben wir einen guten Griff getan“, resümiert Malte Ohrenberg, „Sie laufen und reinigen einwandfrei.“

**Mehr über das Mehde Gold erfahren Sie unter:** [www.mehdegold.de](http://www.mehdegold.de)

**Bildunterschrift**