

# Wie Rebecca Eckardts Café Spruchreif wurde

Mit Liebe zu Details bietet die Inhaberin ihren Gästen in Braunschweig eine besinnliche Auszeit. Kleinkunst gibt's auch – und Blumen nebenan.

**Claudia Bartels**

**Braunschweig.** „Alle Träume können wahr werden, wenn wir den Mut haben, ihnen zu folgen.“ Dieses Zitat von Walt Disney steht auf einer Schiefertafel gleich neben der Küche im Café Spruchreif in Lehdorf. Und Mut hat Rebecca Eckardt – die Inhaberin des Cafés. Und eine Sehnsucht, die sie begleitet, seitdem sie ein kleines Mädchen ist.

Seit November 2019 führt sie mit ihrem Team aus 14 Mitarbeiterinnen das Café Spruchreif in der Neunkirchener Straße 78 in Lehdorf. Überall im Café hängen Plakate und Schilder mit Zitaten und Sprüchen, die zum Nachdenken anregen und zum Diskutieren – bei einem Kaffee aus der großen Siebträgermaschine („dem Herzen unseres Cafés“) oder bei einem Frühstück, das liebevoll angerichtet auf einer Etagere zum Verweilen einlädt.

Der Traum von Rebecca Eckardt war es schon immer, ein eigenes Café zu führen – „mein Mädchen-traum“, sagt die 46-Jährige. Die hauptberuflich Angestellte der Arbeitsagentur hat sich erst einmal bis 2026 freistellen lassen, um ihrem Traum zu folgen. „Diese Sicherheit im Hintergrund beruhigt“, sagt die Café-Besitzerin. Schon vor Jahren reduziert sie ihre Arbeitszeit auf 19,5 Stunden pro Woche, um nebenberuflich in Braunschweiger Cafés zu arbeiten. Erst im inzwischen geschlossenen Café Himmelhoch im Prinzenweg und zuletzt im Café Lit in der Buchhandlung Graff. Im Himmelhoch ist sie vor Jahren als Gast zu Besuch und von der Besitzerin Doreen Heuer und dem Ambiente so begeistert, dass Rebec-

ca Eckardt die Himmelhoch-Betreiberin noch vor Ort fragt, ob sie im Café mitarbeiten dürfe. Und sie darf. Kuchen backt sie von da an und unterstützt im Service. „Viel gelernt habe ich in dieser Zeit“, sagt sie. Und Ideen gesammelt.

2016 lernt sie ihren heutigen Ehemann Carsten Eckardt kennen. Eckardt ist Inhaber der Gärtnerei Blumen-Eckardt im Haus nebenan in der Neunkirchener Straße 79. Eigentlich kommt sie an einem Herbsttag vor sieben Jahren nur in die Lehdorfer Gärtnerei, um ein paar Blumen und Pflanzen für ihren Kleingarten in Riddagshausen zu kaufen. Mitgenommen hat sie die Liebe ihres Lebens. „Mein Mann ist meine größte Unterstützung“, sagt sie. Und: „Er ist mein Rückhalt bei allem.“

Während einer gemeinsamen Urlaubsreise vor fünf Jahren an den Gardasee, entsteht die Idee zu ihrem ersten eigenen Café. Erst soll es nur ein kleiner Kaffee stand in der Gärtnerei werden – „unsere Kunden fragten oft, ob wir nicht auch Kaffee hätten“, sagt Carsten Eckardt. Doch er hat gleich Größeres im Sinne, nachdem ihm seine Partnerin von ihrer Idee vorschwärmte: „Wenn wir es richtig machen wollen, dann muss das Café in dieses Haus rein.“

Dieses Haus ist zu dem Zeitpunkt noch das Wohnhaus der Schwiegereltern in spe von Rebecca Eckardt direkt neben der Gärtnerei. Auch die Schwiegereltern stehen sofort hinter dem Plan und ziehen für die Idee des Paares in eine Wohnung wenige Kilometer entfernt. Von da an geht es Schlag auf Schlag. Das Wohnhaus muss umgebaut werden, um Platz zu schaffen für knapp 50 Sitzplätze im Innen- und 25 Plätze im Außenbereich.

Kunden der Gärtnerei fragen regelmäßig nach, was denn da nebenan entstehen würde. Verraten will das Paar noch nichts und vertröstet die Kunden mit den Worten „es ist noch nichts spruchreif“. Und als die Suche nach einem geeigneten Namen für das Café gekommen ist, da ist es Carsten Eckardt, der seiner Frau vorschlägt: „Nenn' es doch genau so: Café Spruchreif“.

Die lang herbeigesehnte Eröffnung ist am 14. November 2019. Nur vier Monate später ist bereits wieder Schluss. Corona breitet sich aus, alle Gastronomien müssen schließen. „Das war hart“, erinnert sich Eckardt. Liebevoll bestückte Frühstückboxen zu go bietet sie in der Zeit an und findet großen Anklang bei den Lehdorfern. Ihnen



Das Ehepaar Rebecca und Carsten Eckardt aus Braunschweig-Lehdorf – sie betreibt das Café Spruchreif und er die angrenzende Gärtnerei Blumen-Eckardt.

CLAUDIA BARTELS/FMN

möchte Eckardt ihren Dank aussprechen, „für die großartige Unterstützung und den Zuspruch“.

„Ich bin nicht auf der Welt, um so zu sein, wie andere mich gerne hätten“, steht auf einem Plakat über einem Tisch im Café. Rebecca Eckardt macht weiter. Seit diesem Jahr, nach der Aufhebung aller Corona-Beschränkungen, startet das Café endlich wieder voll durch.

„Wir backen alles selbst“, betont Eckardt. Drei Backtage gäbe es – immer montags, dienstags und donnerstags würden wöchentlich wechselnde Kuchenklassiker von fünf Mitarbeiterinnen des Cafés gebacken. Mandelkuchen mit Pudding, Zupfkuchen, Kirschkuchen mit Streuseln – hier wird jeder Gaumenfreund fündig.

Wöchentlich wechseln die Kuchensorten, Quiches und Suppen. Verschiedene Frühstücksangebote und Herzhaftes wie Tomatenbrot und Flammkuchen gibt es dauerhaft im Angebot.

Und auch hier beweist Rebecca Eckardt den Mut, ihren Träumen nachzugehen. Regelmäßig besucht

sie Konzerte und Lesungen von Künstlerinnen und Künstlern aus der Region. Das, was ihr gefällt, merkt sie sich. Und fragt kurzerhand die Künstler an, ob sie in ihrem Café auftreten wollen. Und sie wollen. Inzwischen treten jeden Monat ein bis zwei Künstler in ihrem Café auf – in den warmen Monaten im Gewächshaus der angrenzenden Gärtnerei, in den kühleren Monaten im Café Spruchreif.

„In die Gärtnerei passen ungefähr 80 Gäste, in das Café 35“, sagt die Gastronomin. So entsteht eine besondere Atmosphäre – ganz nah dran am Besucher. Inzwischen würden Künstler sogar auf Eckardt zukommen und Auftritte anfragen. Die kulturellen Leckerbissen sollen aber etwas Besonderes bleiben, deswegen würde man die Häufigkeit der Veranstaltungen auch nicht erhöhen.

Die Braunschweiger Pianisten Jan Behrens und Gero Wolter treten regelmäßig auf. Josef Ziga, Violinist des Braunschweiger Staatsorchesters und Sänger und Songwriter Till Seifert ebenso. Lesungen runden das kulturelle Konzept des Cafés ab.

„Wir ziehen Menschen an, die auf Details achten“, sagt die Café-Betreiberin. Und diese Details gibt es reichlich zu entdecken im Café Spruchreif. Bedruckte Servietten, auf denen „Glücksmoment“ aufgestempelt ist. Zu jedem Kaffee und Kuchen ein eingerolltes Zitat oder ein Spruch. Und die vielen Sprüche an den Wänden. „Ich sammle schöne Sprüche, seitdem ich 14 Jahre alt bin“, erzählt die Café-Betreiberin.

Als das Café 2019 immer mehr Form annimmt, überträgt sie ihre tausenden gesammelten Sprüche und Zitate auf den Computer. Jeden Abend druckt sie nun die Zitate aus, rollt sie und versieht sie mit einer Schleife. „Das hat etwas Meditatives für mich“, sagt Eckardt und lacht. Inzwischen habe das Café eine treue Stammkundschaft. Wenn Rebecca Eckardt sehe, wie sich ihre Gäste gegenseitig ihre Sprüche vorlesen, da gehe ihr das Herz auf, sagt sie.

Rebecca Eckardt ist eine Braunschweiger Gastronomin, die inspiriert und begeistert. Durch ihren Mut, ihren eigenen Weg zu gehen und ihren Traum wahr werden zu lassen. Durch ihre Ideen und ihre Liebe zu Details, die das Café-Erlebnis ihrer Gäste zu einer besinnlichen Auszeit werden lassen.

Viele haben Träume und Wünsche, doch woher nahm Rebecca Eckardt, den Mut, ihren Traum vom eigenen Café auch Wirklichkeit werden zu lassen? „Carsten hat an mich geglaubt“, antwortet sie. Und so ist mit seiner Unterstützung und ihren Ideen dieser gastronomische Wohlfühlort in Lehdorf entstanden.

## Service

**Dienstags bis freitags** hat das Café Spruchreif von 9 bis 18 Uhr geöffnet, am Samstag bis 16 Uhr. Frühstücken kann man durchgängig. Reservierung unter (0531)52327 oder [Cafe-Spruchreif@web.de](mailto:Cafe-Spruchreif@web.de).

**Die Veranstaltungen** in diesem Herbst sind bereits ausverkauft. Aber auch 2024 wird es wieder Konzerte und Lesungen im Café geben. Die knapp 80 Plätze für die Veranstaltungen im Gewächshaus und knapp 35 im Café sind schnell ausverkauft. Eine Übersicht findet man unter [cafe-spruchreif.de/veranstaltungen](http://cafe-spruchreif.de/veranstaltungen).



Eine der Frühstücks-Etagere im Café Spruchreif.

# Wie man in der Küche eine scharfe Klinge führt

Kluskes Besserbissen: Der Autor will das wichtigste Küchenwerkzeug aus seinem Schattendasein holen – mit einem Buch.



**Torsten Kluske von der Kochschule KochBlogHaus Braunschweig**

„Schatz, ich habe uns etwas Leckeres geschnitten.“ Was ungewöhnlich klingt, ist genau genommen das, worum es beim Kochen geht. So richtig aktiv werden wir beim Zerkleinern der Zutaten. Das anschließende Erhitzen erfordert für gewöhnlich wenig Aktivität.

Vielleicht haben Sie schon bemerkt, dass scharfe Küchenmesser eine große Faszination auf mich ausüben. Für mich völlig unverständlich fristet das Thema im hiesigen Kochbuchmarkt allerdings ein Schattendasein. Es kann doch nicht sein, dass es mehr Bücher über vegane Cupcakes als über das wichtigste Werkzeug der Menschheit gibt?!

Zum Glück kommt jetzt etwas Bewegung in die Sache, denn vor eineinhalb Jahren konnte ich einen Verlag von meiner Idee überzeugen, ein Kochbuch rund ums Thema „Küchenmesser“ zu veröffentlichen. Und so habe ich mich euphorisch an den Schreibtisch gesetzt, um das alles in unterhaltsamer und

verständlicher Art und Weise auf den Punkt zu bringen.

Spätestens beim Eisen-Kohlenstoff-Diagramm erwies sich die Aufgabe als recht komplex: Wie weit geht man ins Detail, wenn es beispielsweise um Stahl geht, den Stoff,



Mit guten Messern bereitet Kochen mehr Freude. TORSTEN KLUSKE

aus dem die meisten Küchenmesser gefertigt werden? Wussten Sie, dass die angeblich rostfreie Version davon gar nicht rostfrei ist? Zumindest nicht unter allen Umständen. Deswegen sollten die Messer auch nicht in der Spülmaschine landen.

Ein gutes Jahr verging zwischen textender Euphorie, Zaudern und Zerknüllen. Doch seit dieser Woche ist das Buch mit dem unmissverständlichen Titel „Küchenmesser“ überall im Buchhandel erhältlich. Neben der Auswahl des für den jeweiligen Einsatz perfekten Küchenmessers und darum, wie man die Klinge am besten scharf hält, geht es um die richtigen Schnitttechniken. Als Ergänzung dazu 40 Rezep-

te, bei denen viel zerkleinert werden muss: das kulinarische Trainingsprogramm, visuell abgeschmeckt mit wunderbaren Fotos von Sebastian Schollmeyer.

Mein zugegebenermaßen klischeehaftes Marketingkonzept zu dem Ganzen sieht nun folgendermaßen aus: Wer gerne kocht, sich in der Küche aber bisher mit stumpfen Klingen herumärgern musste, schenkt das Buch einem Familienmitglied mit hoher Werkzeug-Affinität. Der heimische Facility-Manager wird sozusagen zum „Herrn der Klinge“.

Das ergibt eine klassische Win-win-Situation, und im besten Fall steigt der Schärfspezialist sogar zur

Schnippelhilfe auf. Sie müssen dann nur aufpassen, dass Sie nicht irgendwann aus der Küche verdrängt werden, denn glauben Sie mir: Mit scharfen Klingen macht auch dem größten Kochmuffel das Kochen Spaß.

Es bleibt noch die Frage: Taugt das Thema für einen kommerziellen Erfolg? Ich bin da guter Dinge, denn wer hätte gedacht, dass Bücher über charmante Därme oder kommunizierende Bäume zu Bestsellern werden? Und vielleicht helfen Sie ein bisschen mit.

Torsten Kluske: „Küchenmesser“. Mit 40 Rezepten und vielen Fotos. Christian-Verlag, 320 Seiten, 49,99 Euro.