

DIE KULINARISCHE GESCHICHTE DES ALTEN HEIDKRUGS

EIN FAMILIENERBE

Seit nunmehr über vier Jahrhunderten thront der „Alte Heidkrug“ als Zeuge der Zeit an der Verbindung zwischen Hamburg und Segeberg, entlang der malerischen Oberalster.

Seine Geschichte reicht zurück bis ins Jahr **1649**,
als er erstmals in den Chroniken erwähnt wurde. Dreißig Jahre später **1682**
erscheint der Name Heidkrug erstmalig in den Gutsakten der
adeligen Güter Jersbek und Stegen unter der Rubrik „Grenz und Wegsachen“. Inmitten
der Wirren des 30-jährigen Krieges, trotzte der „Alte Heidkrug“ den Stürmen der Zeit.
Seine massiven Eichenbalken und das reetgedeckte Dach waren nicht nur Zeugen der
Geschichte, sondern auch ein sicherer Hafen für Reisende.

1809: Meierhof Heidkrug wird mit der Gastwirtschaft, dem Wohnhaus nebst Viehaus
12 Jahre verpachtet

1822: eine Poststation wird im Heidkrug eingerichtet

1836: der Heidkrug wird wieder auf 14 Jahre verpachtet und wird zum Treffpunkt für
Butterhändler woraus die Gemarkung Holländerort entstand

1882: der Heidkrug wird an die Familie Harms übertragen & ist bis 1919 im Familienbesitz

1935: Gastwirt Carl Arriens erwirbt den alten Heidkrug. Die große Scheune die damals
für den Fracht & Postverkehr diente wird in einen großen Tanzsaal umgebaut

1939: Die alte Veranda entsteht als Anbau (bekannt als unsere AV)

1945: Nach dem 2. Weltkrieg herrscht wie überall große Not. Der Heidkrug konnte
seine Gäste mit Lebensmittelkarten zufriedenstellend verköstigen

1954: Carl Arriens stirbt, seine Frau Frieda und der Enkel Kurt Gamerdinger (gelernter
Koch „Vierjahreszeiten) übernimmt mit seiner Großmutter den Betrieb. Der Anbau,
die neue Veranda entsteht (heute die NV)

1956: Frieda Arriens gründet mit der Tochter Anita Gamerdinger und Kurt Gamerdinger
die Firma „Alter Heidkrug“ ‘Arriens KG in Kayhude

1995: Kurt Gamerdinger verstirbt, seine Frau Gesa Gamerdinger übernimmt mit den Söhnen Andreas &
Bernd den Gasthof

2009: Andreas Gamerdinger übernimmt den alten Heidkrug als gelernter Koch
(Vierjahreszeiten) und Hotel-Betriebswirt. Seine Mutter Gesa ist stets die gute
Seele des Ladens

2023: Das Erbe wird nun von den Söhnen, Arne, Till und Tom Gamerdinger, in der vierten Generation weitergetragen. Zudem ist zu erwähnen, dass auch die Kayhuder Jagd in den Händen der Gamerdingers liegt. Im Revier erlegtes Wild landet dann auch mal auf den Tellern der Gäste

Arne der älteste Sohn, beginnt **2011** seine Ausbildung zum Restaurantfachmann.

Nach mehreren Stationen in der Gastronomie und drei Jahren als Restaurantleiter mit der **MS Europa 2** auf hoher See ist er endgültig in den Heidkrug zurückgekehrt.

Till, mit seiner Verbundenheit zur Natur, pflegt den ausgedehnten Garten des Heidkrugs und ist auch in der Küche anzutreffen. Mit seinem handwerklichen Geschick hält er den Heidkrug in Schuss.

Der jüngste Sohn, Tom stand schon als Kind mit seinem Vater hinter dem Herd und durfte sich seine Kochstation einrichten. Nun lernt er als **angehender Koch** die traditionsreichen

Rezepte, um auch den Geschmack für die zukünftigen Tage zu bewahren



(Ari, Till, Arne mit Keno, Oma Gesa, Andreas und Tom Gamerdinger)