

## **„Der Zinke - das Restaurant mit Einblick“**

In der Lindenallee, im Zentrum von Heiligenstadt erwartet ein gastronomisches Bonbon ganz besonderer Art seine Gäste. Das kleine Restaurant „Der Zinke - das Restaurant mit Einblick“ bietet ehrlichen, interessanten und abwechslungsreichen Service. Um den Aufenthalt in ihrem Restaurant spannend und einzigartig zu gestalten, hat das Team um Guido Zinke einige doch eher ungewöhnliche Ideen in die Tat umgesetzt. Guido Zinke, der seinen Beruf für sich als Berufung sieht, installierte seine Küche mitten im Restaurant.

Es ist erwünscht, dass jeder Gast dem gelernten Küchenmeister bei seiner Arbeit auf die Finger schaut. Vom Catering für Feiern bis zu 250 Gästen bis hin zu Kochkursen reichen seine Spacials. Mit seinem Angebot:“ Dinner in the Dark“ verfügt Guido Zinke bereits über Inklusionserfahrung.

Hier genießen die Gäste ein exquisites Menü und erleben einen "Tanz der 4 Sinne" in der Dunkelheit. Zahlreiche Menschen haben das Essen im Dunkeln getestet und waren allesamt froh, dass sie beim Verlassen des Restaurants wieder sehen konnten. Für kurze Zeit hatten sie die Gelegenheit zu erleben, wie sich blinde Menschen fühlen und mit welchen Auswirkungen Blindheit verbunden ist. Hilfloses Tasten und Fühlen mit den Händen auf dem Teller oder das Umwerfen des Trinkglases sind dabei die geringsten Probleme.

### **Im letzten Jahr ließ sich Guido Zinke gemeinsam mit seinem Gastronomenkollegen Ralf Svatos auf ein weiteres Experiment ein.**

Als Teamchef von 5 Menschen mit Behinderung und 5 Persönlichkeiten des Öffentlichen Lebens trat er zu einem inklusiven Kochduell an. Nach einigen Wochen Kochtraining mit den behinderten Menschen der Lebenshilfe Leinefelde – Worbis wurde der ausgetragene Kochwettbewerb zu einem ganz besonderen Erlebnis für Akteure und Gäste. Stefan Sänger (42), der seit 1992 in einer Montagegruppe der Werkstatt der Lebenshilfe Leinefelde – Worbis arbeitet, hat bei den Kochtrainingsstunden viel gelernt.

Da Guido Zinke neben dem Kochen immer zu einem Späßchen aufgelegt war und für gute Stimmung sorgte, hat sich Stefan sehr über die Gelegenheit des Wiedersehens mit dem Meisterkoch beim Fototermin gefreut. Wie alte Freunde scherzten sie miteinander und flachsten herum.

### **Am 15. November 2014 will Guido Zinke den 10. Geburtstag seines Restaurants mit vielen Gästen in der Herrenmühle feiern.**

Er lädt zu einem schönen Abend der besonderen Art ein. Bis zu 6 verschiedene Künstler werden neben dem Gaumengenuss auch für Ohrengenuss sorgen. Als ganz besondere Spezialität wird ein 1,80m langer riesengroßer Thunfisch den Mittelpunkt des Dinners bilden.

Auch Geflügelspezialitäten und in Parmesan garte Fettuccine stehen auf der Speisekarte. Weitere Überraschungen sind nicht ausgeschlossen. Das Festessen beginnt um 19.00 Uhr und eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich. Mit diesem Festschmaus möchte Guido Zinke vor allem seinen treuen Gästen Danke sagen. „Ohne meine Gäste würde es mich nicht geben!“

So, wie auch schon zur Eröffnung wird er den Reinerlös einem guten Zweck zuführen. „Die meisten meiner Gäste haben die gleiche Denkweise und soziale Einstellung wie ich selber. Sie wissen, wie das Leben funktioniert.“

Daher soll jeder an diesem tollen Abend satt essen und trinken und Guido Zinke bei seinem Wunsch unterstützen, viele schöne Weihnachtsgeschenke für das Heiligenstädter Kinderheim zu finanzieren. „Jeder gibt, was ihm eine schöne Weihnacht für diese Kinder wert ist“ sagt Guido Zinke und zeigt damit dieser Einrichtung und ihren Bewohnern: „Ihr seid mir wichtig!“

## Unsere Köche stellen sich vor:

### Guido ZINKE

*„Manche Menschen, egal ob mit oder ohne Behinderung, sagen sehr schnell: „das krieg ich nicht hin“ : „Ich bin der Meinung, man muss es wenigstens versuchen und dann wundert man sich, was man doch kann!“*



### DER ZINKE - DAS RESTAURANT MIT EINBLICK

*Im Herzen Deutschlands, im Heilbad Heiligenstadt finden Sie ein gastronomisches Bonbon ganz besonderer Art. In der Lindenallee, im Zentrum des ländlichen Kleinods, bietet das Team eines kleinen Restaurants seinen Gästen ehrlichen, interessanten und abwechslungsreichen Service. Um den Aufenthalt in ihrem Restaurant spannend und einzigartig zu gestalten, haben sie einige doch eher ungewöhnliche Ideen in die Tat umgesetzt. Der Chef Guido Zinke, ein leidenschaftlicher Koch und Genießer, verlieh seinem Lokal seinen Namen, denn mit diesem bürgt er auch für Qualität, Einfallsreichtum und jede Menge Spaß an seinem Beruf. Oder, wie man spürt, an seiner Berufung.*