

Innere Werte und neue Wellenlänge

Stein – Das

Nichtraucherschutzgesetz löste bei Maximilian Bruhn mehr als nur einen Denkanstoß aus. Am Ende seiner Überlegungen stand ein komplett neues gastronomisches Konzept. „Es lohnt sich nicht zu klagen“, sagt der Steiner Unternehmer, auch wenn er für den rigorosen Eingriff des Gesetzgebers wenig Verständnis hat: „Aber wenn sich etwas im Umfeld verändert, muss man die Chancen nutzen, die sich daraus ergeben.“

Also machte Bruhn in seinem Betrieb, „Bruhn's Deich-Hotel“, den rauchenden Gast zum „König“. Ähnlich den Salons, in die man sich in den frankophonen Ländern nach dem Essen zum Digestif und Tabakgenuss zurückzieht, verbreitet das vorher rustikale Nebengelass „Fischerstube“ jetzt Club-Charakter – als „Tobacco Lounge“ im britischen Stil.



Im britischen Stil: die Tobacco Lounge.
Foto asc

Ein Drittel der Restaurantfläche wurde damit der ursprünglichen Nutzung entzogen. Die verbliebenen 60 Quadratmeter richtete Bruhn „feinheimisch“ ein. Damit spiegelt sich dieses Markenzeichen einer „genussvollen, nachhaltigen und regional geprägten Koch- und Esskultur“, das er mit sechs Berufskollegen im vergangenen Jahr ins Leben rief, gleichermaßen in der Karte wie im Ambiente. In den Mittelpunkt hat er ein in seiner Zusammenstellung einzigartiges Büffet gestellt: Jede einzelne der bis zu zwei Dutzend zur Wahl stehenden Kreationen ist „hausgemacht“ – nicht zuletzt aus den „inneren Werten“ von Rind, Schwein und Lamm. „Nachhaltig“ bedeutet für die „Feinheimisch“-Wirtin nämlich auch die Verwertung von vermeintlichen Resten, die sich bei näherem Hinsehen und Durchschmecken oft als das Beste entpuppen: Herz und Niere, Snuten und Poten zum Beispiel.

Die gesamte Neuorientierung in einem Schritt bedeutete immerhin die Investition von 1000 Euro in jeden einzelnen der 50 Restaurantplätze. Gewagt hat er sie auch in der Einschätzung, dass „der Gast, auf den es ankommt, der für Leistung auch zu zahlen bereit ist, seine Ansprüche immer höherschraubt.“ Dem trägt auch der neue Name Rechnung. Mit „Bruhns Wellenlänge“ sollen sich alle angesprochen fühlen, die sich nicht nur am Blick auf die Ostsee erfreuen, sondern auch mit den Ideen von Küchenchef Volker Specht mitschwimmen, hofft Bruhn.

gn
<xml id="artikel" src="/global/xml/teleschau/99_gn-steinart_gif103dn01.xml" />

nordclick/kn vom 28.03.2008 01:00:00

Quelle im Internet: <http://www.classic.nordclick.de/artikel/2330336>