

**Erfolgreiche Gastronomie:** Die Kleineren (114)

# Aus der Werbung an den Zapfhahn

Rottger Roos macht in seiner Lübecker Remise das, was er als einstiger Werbe-profi bestens kann: Er wirbt mit Leistung um Gäste

**LÜBECK.** Wer die Remise besucht, kann sich der Faszination kaum entziehen, die von dem Restaurant ausgeht. Überall noch die Spuren, die der Handel mit Kaffee, Tee und Gewürzen vor rund 100 Jahren hinterlassen hat. Während im Vorderhaus die Verwaltung untergebracht war, befand sich im Hintergebäude die Kaffeerösterei. Das Ver- und Ausladen erfolgte im Hof und in der Pferde-Remise, dem Wagenschuppen. Hier entstand vor Jahren die Neue Rösterei, ein sozialkulturelles Zentrum, in dem auch die Remise – Restaurant, Café und Bar – ihren Platz gefunden hat. Inhaber und Betreiber ist seit knapp 2 Jahren Rottger Roos, bis dahin Werbekaufmann.

„Als ich die Remise sah, habe ich mich sofort in sie verliebt“, so Roos, der das Restaurant mit Partnerin Petra Weichel auf Kurs hält. „Als ehemalige Event-Managerin bringt Frau Weichel beste Erfahrungen vor allem im Veranstaltungsbereich mit“, sagt Roos.

## Aufgeschlossen für Neues

Der Betrieb besteht aus zwei Bereichen: Da ist der große und hohe Gastraum mit Gewölbendecke, der langen Theke, dem gediegenen Kronleuchter und dem riesigen Wandspiegel. Etwa 60 Gäste haben hier Platz – vorwiegend Lübecker Bürger, aber auch Touristen und Geschäftsleute. Roos: „Vor allem die Mundpropaganda macht uns zusehend bekannter und beschert uns immer mehr Gäste.“

Die Außengastronomie im Innenhof vor dem Lokal mit seinen 45 Plätzen ist besonders an warmen Sommertagen stark frequentiert. Ein Platz, um sich bei einer Schale Café Melange oder einem Cocktail oder Longdrink zu entspannen. Immer öfter ordern Gäste hier auch einen kostengünstigen Drink (ab 3,90 Euro) im Rahmen des After-Work-Cocktails, der jeden Mittwoch ab 17 Uhr stattfindet. Hervorragend



**Seiteneinsteiger:** Rottger Roos (rechts) mit Küchenchef Torben Bockholt und Mitarbeiterin Güler Karakus Foto: Heinz-Joachim Zinke

auch das Speisenangebot. Unverkennbar der mediterrane Touch. Köstlich die im Speckmantel gebratene Hühnerbrust an Thunfischsauce mit Cherytomaten und gemischtem Langkornreis. Und der Freund von Fischkreationen ist begeistert vom Meerbarbenfilet mit Schafskäse gratiniert, dazu Knoblauch, Zwiebeln und geröstetes Brot. Dazu passt ein Glas des vollmundigen iberischen Weins, den Roos selbst gern genießt. Aber natürlich ent-

hält die Weinkarte Kreszenzen aller bedeutenden europäischen und überseeischen Weinanbaugebiete.

Als Chef de Cuisine hat Torben Bockholt in der Remise-Küche das Zepter fest in der Hand. Mit seinen vier Köchen hat er sich in nur gut einem Jahr die Anerkennung der Gäste sowie des Remise-Besitzers Roos redlich erarbeitet. Immer aufgeschlossen gegenüber Anregungen und neuen Ideen, möchte er seine Kochkunst weiter opti-

mieren. So freute er sich kürzlich, Ingo Hahnen, Fernsehkoch, Buchautor und „Don“ der „Köche-Mafia“ (Zusammenschluss von 42 deutschen Mietköchen) in der Remise begrüßen zu können. Der gute alte Freund von Rottger Roos nahm gern die Gelegenheit wahr, im Anschluss an einen Besuch der Hamburger Fachmesse Internorga einen Abstecher nach Lübeck zu machen und den Köchen sowie der Konditorin der Remise wertvolle Tipps zu geben, die unter anderem den sonntäglichen Brunch des Restaurants kulinarisch künftig noch attraktiver gestalten.

## Pläne für die Zukunft

Und gibt's auch konkrete Pläne für die Zukunft der Remise? „Unser wichtigstes Anliegen ist, unseren Standard beziehungsweise unser Niveau weiter zu verbessern“, betont Rottger Roos in seiner eher bescheidenen Art. Und Maître Bockholt stimmt ihm zu. Dabei haben sie in kurzer Zeit schon viel erreicht – aber eben noch nicht das Maximale. Daran wird noch mit Herzblut gearbeitet. *Heinz-Joachim Zinke*

**Die bisherigen Folgen** dieser Serie finden sie unter [www.ahgz.de/themen/serien](http://www.ahgz.de/themen/serien)

### Remise – Restaurant, Café und Bar

- ▶ **Inhaber/Betreiber:** Rottger Roos
- ▶ **Restauranttyp:** Vollrestaurant, Café und Bar
- ▶ **Speisenangebot:** zeitgemäße Kreationen mit mediterranem Touch
- ▶ **Preise (Hauptgerichte):** von 10,90 Euro bis 15,80 Euro
- ▶ **Plätze:** innen 60 und 45 in der Außengastronomie
- ▶ **Mitarbeiter:** 16 gesamt, davon 5 in der Küche
- ▶ **Öffnungszeiten:** Wochentags 9 – 24 Uhr, Sonntags 10 – 23 Uhr; Frühstück (wochentags) bis 15 Uhr; warme Küche bis 22 Uhr, Sonntags-Brunch: 12 – 15 Uhr
- ▶ **Erfolgsfaktoren:** Ambiente und Einrichtung, Persönlichkeit der Gastgeber, Preis- Leistungs-Verhältnis
- ▶ **Kontakt:** Wahnstraße 43 -45 23552 Lübeck Tel. 0451 77773 [info@remise-luebeck.de](mailto:info@remise-luebeck.de)