

Kräuter spielen besondere Rolle

Restaurant „Bloom“ im Rhododendronpark will spezielle kulinarische Akzente setzen

VON MICHAELA UHDE

Horn-Lehe. Der Rhododendronpark ist um einen weiteren Anziehungspunkt reicher: Rechtzeitig zur Hauptblütezeit hat das neue Café und Restaurant im Park unter dem neuen Namen „Bloom“ seine Türen geöffnet. Nach langer Bauphase ist alles planmäßig fertig geworden – „bis auf einige Kleinigkeiten“, wie Maja Röse berichtet. Sie leitet den Betrieb gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Markus Blöchliger.

Das sonnige Wetter in der Osterwoche habe den Start erleichtert und für einen Ansturm von Gästen gesorgt, berichtet Maja Röse. Vor allem die Terrasse sei von den Parkbesuchern sehr gut angenommen worden ist. Getrübt wird die Stimmung nur durch einen Einbruchsdiebstahl in der Nacht nach Ostermontag, bei dem noch unbekannte Täter die Büroausstattung ausräumten.

Der Name „Bloom“ leitet sich übrigens aus dem Englischen ab, steht für Blütenpracht und wird mit einem langen „u“ ausgesprochen. Die neue Inneneinrichtung passt sich mit einem freundlichen Lindgrün als vorherrschendem Farbton der Umgebung an. Neu ist auch der stark vergrößerte Küchenbereich.

Die Öffnungszeiten sind im Vergleich zum früheren Parkcafé erheblich erweitert worden: Das „Bloom“ ist täglich von 10 bis 24 Uhr geöffnet, mit warmer Küche bis 21 Uhr. Und die warme Küche hat es in sich: Hier ist das ambitionierte Konzept von Aleksander Zupanc (wir berichteten im Hauptteil) umgesetzt worden, bei dem sich viel um Kräuter, Gewürze und die Symbiose mit der Botanika dreht.

So will das „Bloom“ anlässlich bestimmter Ausstellungen oder Thementage in der Botanika ein sogenanntes Kombiticket anbieten, das neben dem thematisch passenden Gericht auch den Botanika-Eintritt einschließt. Laut Ankündigung von Küchenchef Sebastian Schneider, den die Köche Christian Gosewisch und Milan Borchardt unterstützen, können Gäste außerdem von Juni bis September an Freitagabenden Marinaden, Chutneys und Kräutermischungen unter Anleitung selbst herstellen. Großen Wert legt der Küchenchef auch auf die Tatsache, dass die Zutaten für die Gerichte aus der Region kommen: Biogemüse von einem Hof aus Wilstedt, Fleisch vom Metzger aus Grasberg.

Gewürzmischungen als Hingucker

Ein Hingucker im Restaurant ist der Thekenbereich mit neun Plexiglaswürfeln, die spezielle Gewürzmischungen mit Namen wie beispielsweise „Vegi“, „Fleisch“ oder „Oriental“ enthalten. Diese Gewürz-Kompositionen werden nicht nur an Ort und



Servicekraft Elaheh Ahmadkhani vor den Vitrinen mit den speziellen Gewürzmischungen, die auch zum Mitnehmen verkauft werden.

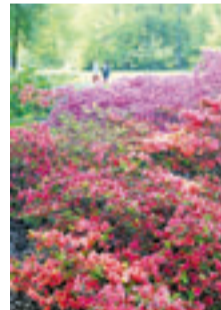


Christian Gosewisch gehört zum Team der Köche im „Bloom“.

FOTOS: PETRA STUBBE



Die Plätze auf der Terrasse des Café und Restaurant „Bloom“ sind an schönen Tagen im Nu besetzt.



Die Freiluftplätze des „Bloom“ bieten derzeit Ausblick auf üppige Pracht: Die Hauptblütezeit im Rhododendronpark hat begonnen.

Stelle zum Kochen verwendet, sondern werden auch zum Kauf angeboten. Die Listen der Zutaten lesen sich wie ein Spaziergang durch die Kräuterabteilung des Botanischen Gartens im Rhododendronpark. Und der Duft erinnert an einen orientalischen Basar. Neben beinahe alltäglichen Gewürzen wie Majoran und Thymian spielen Chili, Ingwer, Koriander, Fenchelsamen, Rosenblüten und etliche andere eine wichtige Rolle.

Sonntags gibt es einen Brunch von 10 bis 14 Uhr, nach Wunsch auch in Kombination mit einer Eintrittskarte für die Botanika. Die Mittagskarte enthält eine überschaubare Anzahl an Gerichten im Preissegment unter zehn Euro. Abends liegen die Preise für die hochwertigeren Gerichte freilich deutlich höher. Wer vom Altgewohnten nicht lassen will, kann auch Currywurst und Pommes bestellen – wobei die Currymi-

schung eine nicht alltägliche Spezialanfertigung ist.

Bei Besuchern, die wegen der prächtigen Blüte derzeit sehr häufig den Rhododendronpark besuchen, erntet das Restaurant „Bloom“ durchweg Lob – vor allem im Vergleich zu den früheren, eher bescheidenen gastronomischen Angeboten im Park. In der „Bloom“-Küche werde offenkundig darauf geachtet, „dass sich die Leute vernünftig ernähren“, heißt es zum Beispiel. Als Wermutstropfen sieht so mancher allerdings an, dass die Preise für nichtalkoholische Getränke im oberen Preissegment liegen und teurer sind als das günstigste Bier.

Café und Restaurant Bloom, Deliusweg 40, Telefon 3 30 49 19, weitere Informationen und Reservierungen im Internet unter der Adresse www.restaurant-bloom.de.