

»Schlaraffenland« mit einem eigenem Reiseführer

Heike und Sebastian Bernhardt versprechen »ein eigenes kulinarisches Reich«

Gießen (bac). Die Galerie Neustädter Tor ist um eine Attraktion reicher: Im Erdgeschoss hat das Restaurant »Schlaraffenland« eröffnet, das mit Kreativität und Witz die Idee eines eigenen kulinarischen Landes bis ins kleinste Detail umgesetzt hat.

Auf 400 Quadratmetern Gesamtfläche haben die Gießener Neu-Gastronomen Heike und Sebastian Bernhardt ihr kulinarisches Konzept verwirklicht. Allein der Gastraum umfasst 260 Quadratmeter inklusive einem kleinen Außenbereich. »Wenn man durch die Eingangstür geht, so betreten

sie Schlaraffenland, ein eigenes kulinarisches Reich«, erläutert Bernhardt. Dem folgend gibt es einen kleinen Reiseführer, der den Besucher in die Besonderheiten einführt. Bernhardt kommt aus der Werbebranche und hat seine Idee eines eigenen kulinarischen Reiches für sein Restaurant konsequent verwirklicht. So bewegt sich der Einrichtungsstil zwischen urbaner Bar- und gemütlicher Wohnzimmer Einrichtung. Die Idee dahinter: Ein paar Cocktails trinken, dann vielleicht etwas essen und anschließend noch abfeiern, ohne dass man das

Lokal verlassen muss. Für die Wochenenden ist der Einsatz von unterschiedlichen DJs geplant, um den Bar- und Loungecharakter zu unterstreichen.

Die Idee rund um das Konzept »Schlaraffenland« reifte seit rund zwei Jahren zwischen ihm und seiner Mutter Heike. Es dauerte, die passen-

den Räumlichkeiten dazu zu finden, denn diese Größenordnung schwebte beiden immer vor. Insgesamt bietet das Restaurant Platz für rund 160 Gäste im Normalbetrieb, die Belegungszahlen werden den jeweiligen Bestimmungen angepasst.

Kulinarisch bewegt sich das Restaurant auf der Mainstream-Welle, mit vielen Cross-Over-Gerichten und -kombinationen, die mit eigenen und ungewöhnlichen Akzenten versetzt werden. Vom Frühstück und einem Sonntags-Brunch bis zum Abendsnack wird alles angeboten.

Und für ganz Eilige gibt es einen Take-away-Schalter. Mit eigenen Geschmackskreationen will man dem kulinarischen Untertitel des Betriebs »Frittenrausch und Barkultur« gerecht werden. Neben Burgern, Bowls gibt es Pommes Frites in allen Variationen.

Bei der Namensgebung der einzelnen Gerichte war Bernhardt einfallsreich. Daher sollte man sich Zeit beim Bestellen lassen, denn aus der Bezeichnung der einzelnen Gerichte sind kaum Rückschlüsse auf den Inhalt möglich: Da ist das genaue Lesen der Beschreibung angesagt.



Das Restaurant Schlaraffenland kombiniert Baratmosphäre mit stilischem Restaurantambiente.

FOTO: BAC