

Eigenes kulinarisches Reich geschaffen

„Schlaraffenland“ im Erdgeschoss der Galerie Neustädter Tor eröffnet / Restaurant- und Barbetrieb mit DJ / Reservierung empfohlen

GIESSEN (cz). Eintreten in ein eigenes Reich des Geschmacks: Das ist das Motto des neuen Restaurants „Schlaraffenland“, das seit Freitag im Erdgeschoss der umgestalteten Galerie Neustädter Tor geöffnet hat. Auf 400 Quadratmetern haben die Neu-Gastronomen Heike und Sebastian Bernhardt ihr Konzept verwirklicht und dies bis ins kleinste Detail umgesetzt. „Wenn man durch die Eingangstür geht, so betreten sie ‚Schlaraffenland‘, ein eigenes kulinarisches Reich“, erläutern die Gießener. Daher gibt es einen kleinen Reiseführer, der Marco Polo nachempfunden ist, und auch ein Postamt in Form eines Briefkastens mit Postkarten, die man dort einwerfen kann und die dann auch verschickt werden.

Sebastian Bernhardt kommt aus der Werbebranche und hat seine Idee für das Restaurant konsequent verwirklicht. So bewegt sich der Einrichtungsstil zwischen urbaner, postmoderner Bar- und gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre, denn beides soll hier miteinander verbunden werden: Restaurant- mit lockerem Barbetrieb. So ist für die Wochenenden der Einsatz unterschiedlicher DJs geplant, um den



Hier ist Baratmosphäre mit stylischem Restaurantambiente kombiniert. Foto: Czernek

Bar- und Loungecharakter zu gestalten.

Die Idee für das „Schlaraffenland“ reifte seit rund zwei Jahren zwischen ihm und seiner Mutter Heike. Die passenden Räumlichkeiten dafür zu finden, dauerte etwas. Jetzt sind beide mit der Lage sehr zufrieden, denn Parkmöglichkeiten gibt es im angrenzenden Parkhaus rund um die Uhr, und durch den separaten Zugang ist

der Gastronomiebetrieb vom restlichen Center unabhängig. Erfahrungen bringen sie aus dem Cateringbereich mit: Lange belieferten sie vor allem Diskotheken und Clubs, bevor Corona dies beendete. Insgesamt bietet das Restaurant Platz für rund 160 Gäste im Normalbetrieb, aktuell wird die Zahl den jeweiligen Bestimmungen angepasst. Da das Lokal innerhalb des

Komplexes Neustädter Tor komplett neu gebaut wurde, konnten auch die jüngsten Hygienevorschriften miteinbezogen werden. Entsprechend hoch waren die Investitionskosten.

Kulinarisch bewegt sich das Restaurant auf der Mainstream-Welle, mit vielen Cross-Over-Gerichten und -Kombinationen, die mit eigenen Akzenten versetzt werden. Von Frühstück über Mittagsmenüs bis Abendsnack ist alles vertreten. Und für ganz Eilige gibt es noch einen Take-away-Schalter. Mit den eigenen Geschmackskreationen will man dem kulinarischen Untertitel des Betriebs, „Frittenrausch“, gerecht werden. So werden neben Burgern und Bowls auch Pommes frites in allen Variationen angeboten. Bei der Namensgebung der einzelnen Gerichte waren die Bernhards einfallreich.

Aktuell raten die Betreiber dazu, vorab einen Tisch zu reservieren. „Wir sind sehr erfreut, dass das Interesse an unserem Lokal so hoch ist und hoffen, dass es so bleiben wird“, sagt Sebastian Bernhardt. Wie gut das Konzept mit der Kombination aus Restaurant und Bar samt DJ auf Dauer angenommen wird, entscheidet die Zukunft.