

Artikel vom 28. November 2006

"Tor nach Asien" im Hafen

## **Betreiber stellen Konzept für ein Groß-Restaurant mit 350 Plätzen vor Beta hofft auf weiteren Aufschwung für Tourismus durch Erlebnis-Gastronomie**

**RÜNTHE** - Auch Martin Teich, Vertreter einer großen deutschen Brauereigruppe, zuckt mit den Schultern: "So weit ich weiß, haben wir hier in der Region kein einziges Restaurant unter Vertrag, das vergleichbar groß ist", sagte er gestern. "Gate to Asia" - "Tor nach Asien" - soll das Restaurant heißen, das Mitte des kommenden Jahres im neuen Beta-Gebäude am Rünther Hafen eröffnen soll. Es wird das gesamte Untergeschoss einnehmen: 750 Quadratmeter mit über 350 Sitzplätzen. Hinzu kommt eine Terrasse über einem künstlichen See mit 30 Sitzplätzen. "Und falls wir die Konzession von der Stadt bekommen, wird auch der Hafenplatz für Außengastronomie genutzt", sagte Dirk Saleski, Geschäftsführer der Bauträgergesellschaft und Vermieter.

Das ist zu groß, um es nur mit Gästen aus Rünthe und der unmittelbaren Umgebung zu betreiben, wie Salewski klar ist. Er und die Betreiber setzen darauf, das Restaurant in der Region bekannt zu machen. "Immerhin können rund 1,5 Millionen Menschen den Hafen in Rünthe in gut 20 Minuten mit dem Auto erreichen", sagte er. Das werde auch den Rünther Hafen als touristischen Standort stärken. "Bis jetzt haben wir hier am Hafen noch ein zu eingeschränktes gastronomisches Angebot", so der Beta-Geschäftsführer. Das bereits vorhandene Angebot sei hochwertig, aber für viele zu teuer. "Ich bin fest überzeugt, dass wir mit dem neuen Restaurant auch neue Potentiale für den Hafen erschließen", sagte er. Mittlerweile würden sogar Dortmunder den Hafen kennen und als Ausflugsziel wählen.

Das Konzept der beiden Betreiber Lili Chen und Mazahar H. Sircar, die bereits ein Restaurant in Hamm-Herringen haben, setzt auf Ungewöhnliches und auf einen Service vom Frühstück bis zum Abendessen. Außergewöhnlichster Teil des kulinarischen Angebots soll ein Show-Cooking (Schau-Kochen) mit mongolischen Spezialitäten sein. Gäste sollen sich die Zutaten für ihr Menü an einem Büffett selbst zusammenstellen und können anschließend beobachten, wie das Essen an heißen Platten im Restaurant vor ihren Augen zubereitet wird.

Wem das zu unkonventionell ist, für den gibt es einen anderen Bereich des Restaurants, in dem Essen von der Karte und ein chinesisches-indisches Büffett mit japanischem Anteil (Sushi) angeboten werden soll.

Chen und Sircar setzen außerdem darauf, den Gast rund um die Uhr zu bedienen: "Es soll ein Frühstücksangebot geben, ein chinesisches-indisches Mittagsbüffett, Kaffee und Kuchen und das Abend-Angebot", erklärte Sircar. Fahrradausflügler oder Spaziergänger könnten sich auch ins Restaurant setzen und nur etwas zu trinken bestellen. Außerdem lassen sich vom Restaurant Gesellschaftsräume abtrennen. Bei Geburtstags-, Betriebs- oder Hochzeitsfeiern können bis zu 180 Gäste Platz finden. "Natürlich hoffen wir auch, dass der eine oder andere gleich nach der Hochzeit zum Feiern bleibt", sagte Salewski. Denn gleich nebenan, in einem runden, turmartigen Gebäude soll das neue Trauzimmer entstehen. - **mid**