

JOURNAL ► Spitzenküche

Reiners Rosine

„Rosine“ - Essen und mehr!

Mit unzähligen Preisen und Sternen ausgezeichnet, ist Reiners Rosine schon lange kein Geheimtipp mehr. Der Familienbetrieb besticht neben außergewöhnlichem Essen und einem gemütlichen Ambiente auch mit selbstgebrautem Bier.

Schon in der Grundschule wusste Gerd Reiner, dass er Koch werden will. „Vielleicht war es der Einfluss fremder Menschen, vielleicht waren es auch Menschen aus meiner Familie. Ich habe mit 5 Jahren angefangen, meiner Mutter beim Kuchen backen zu helfen, und kurz darauf habe ich dann auch meinen eigenen Kuchen gebacken.“

Seitdem hat er Einiges erreicht. Mit seinem Restaurant versucht er, den gastronomischen Trends zuvor zu kommen, und seine Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. „Wir versuchen schon ein bisschen am Trend zu bleiben. Wir kochen natürlich nicht mehr so wie vor 15 Jahren, es entwickelt sich immer weiter. Wir orientieren uns aber auch nicht zu stark an den Trends. Nur weil Jemand meint, der Trend liegt jetzt im Asiatischen, kochen wir trotzdem nicht nur asiatisch. Wir kochen eigentlich schon immer eine regionale Küche, d.h. wir kochen mit regionalen Produkten vermischt mit internationalen Einflüssen, zum Beispiel aus der französischen, italienischen und auch asiatischen Küche.“

Was die Speisekarte angeht, orientiert sich Gerd Reiner ganz klar an den Jahreszeiten, und was sie ihm an Lebensmitteln zu bieten haben. „Wenn wir



Gerd Reiner ist nicht nur Koch, er braut auch das Bier in seinem Lokal selbst.

Foto: C. Schwalb

Erdbeeren und Himbeeren im Garten haben, dann gibt es diese auch. Zur Zeit haben wir viele Äpfel und Kürbisse aus eigenem Anbau, wobei wir Kürbis im Angebot schon wieder zurückgefahren haben, weil es solche Gerichte zur Zeit im Übermaß gibt.“ Außergewöhnlich sind aber nicht nur die Gerichte, sondern auch das selbstgebraute klassische Bier, sowie auch saisonale Biersorten wie das Frühjahrs- oder Weihnachtsbier. „Wir hatten immer ein wenig Zeit übrig, wie auch eine Freundin, die Hygienetechnik studiert hat. Als wir eines Abends über Bierschädlinge sprachen, kamen wir auf die Idee, selbst Bier zu brauen und haben diese Idee auch gleich umgesetzt. Im Grunde war es auch ganz logisch, weil wir so gut wie alles selbst herstellen. Und nachdem die Leute begeistert waren von unserem Bier, haben wir das als Spezialität weiter betrieben.“

Für so viel Engagement gibt es dann auch Anerkennung. „Wir sind jetzt schon zweimal in Folge bei der Gastro Olympiade, u.a. organisiert von der DEHOGA, mit mehreren Preisen ausgezeichnet worden, zum Beispiel für die beste Möglichkeit für Familienfeiern und Geschäftsessen. Und es ist immer wieder schön, wenn so viele Menschen für einen stimmen.“

Dieses Wissen, das ihm schon viele Auszeichnungen eingebracht hat, gibt er auch weiter an seine Auszubildenden. „Erst im Frühjahr 2005 hat unsere Auszubildende Miriam Lemke einen Preis in der Stadtmeisterschaft, die es für die Auszubildenden im 3. Lehrjahr gibt, erkocht. All das was wir hier schaffen und erreicht haben, wurde auch mit Hilfe unserer guten Azubis erarbeitet.“ erklärt Gerd Reiner sein erfolgreiches Konzept

Claudia Schwalb

