

Rantastic übernimmt Kino-Restaurant

Streetfood im „Marilyns“: Fernsehkoch Karl Heinz Drews führt die Regie

Baden-Baden (hol). Das Hauenebersteiner Veranstaltungszentrum Rantastic übernimmt das Restaurant im Cineplex-Kino in der Cité. Unter dem Titel „Marilyns Streetfood & Bar“ geht das neue gastronomische Angebot am Freitag, 3. Dezember, an den Start.

Immer wieder Neues: Kriegt Rantastic-Chef Jens Dietrich nie genug? Der 52-Jährige lacht. Dass er das Lokal in der Cité übernehmen soll, das sei gar nicht seine Idee gewesen, sagt er. Das sei ihm vom Kino angetragen worden. Das Konzept habe sein Team entworfen, sagt Dietrich. „Da ist nichts von mir.“

Aber natürlich reizt den Hauenebersteiner das neue Projekt dennoch gehörig. „Das passt zu uns“, sagt er. Die Herausforderung bei dem Kino-Restaurant sei es, einerseits schnell servieren zu können, damit die Leute nicht ihren Film verpassen, andererseits dürfe aber die Qualität nicht leiden. Das hat beim Vorgänger – bis 2019 war das „Davids“ als Restaurant im Kino vertreten – nicht immer geklappt.

Die kulinarische Regie im „Marilyns“ führt Fernsehkoch Karl Heinz Drews. Der in München lebende gelernte Metzger mit dem martialischen Äußeren wurde durch seine Grill-Serie im Sender D-Max bekannt. Mittlerweile war er auch schon mehrmals mit seinen Feuer-Shows im Rantastic zu Gast. Bei einem dieser Gastspiele habe sich die Kooperation in Sachen „Marilyns“ ergeben, sagt Dietrich. Von Drews stammen die

Rezepte, die den Gästen in der Cité serviert werden – „und er wird auch einige Male in der Woche vor Ort sein“, sagt Dietrich.

Dietrich will das Restaurant erst einmal als sogenanntes „Pop-up-Projekt“ betreiben. „Wir haben uns eine sechsmonatige Testphase gegeben“, sagt er. Läuft es, dann geht es danach weiter und das Konzept wird um einen Mittagstisch für den Campus und um eine Sonnenterrasse erweitert.

„Falls nicht, dann machen wir eben wieder zu“, sagt Dietrich. „Das wäre auch kein Beinbruch. Corona wird uns ohnehin den Weg vorgeben“, ist er sich bewusst, dass die Eröffnung am 3. Dezember ein schwieriges Datum werden könnte. Schließlich stehe der nächste Lockdown vor der Türe. „Deshalb machen wir auch keine Eröffnungsparty oder so was.“ Außerdem habe er von 100 auf 70 Sitzplätze reduziert.

Das schaffe auch eine schönere Atmosphäre, sagt er.

Konkret wird das neue Lokal erst einmal immer donnerstags bis sonntags geöffnet sein – jeweils bis 22 Uhr, sonntags ab 12 Uhr, an den anderen Tagen ab 16 Uhr. Auf der Speisekarte stehen Gerichte für Preise zwischen 8 und 15 Euro – von hausgemachter Currywurst bis Pulled Lachs und Wildburger, zum Verzehr vor Ort und als Take Away. Sonntags gibt es zudem frischen Kuchen vom Schloss Favorite zum Mitnehmen.