

„Von raffiniert bis deftig“

GASTRONOMIE Im Bürgerhaus Dahlewitz eröffnet ein Blankenfelder sein Restaurant

Von Elke Höhne

DAHLEWITZ | Er war Restaurantleiter und stellvertretender Barchef. Er war Hotel-Manager und hat sieben Jahre lang als gastronomischer Leiter in einem Hotel am Kurfürstendamm – gearbeitet. Irgendwann setzte sich bei ihm der Gedanke fest: „Wenn sich etwas ergibt, dann mache ich mich selbstständig.“ Jetzt ist es soweit: Michael Walter hat

die Gaststätte im Bürgerhaus Dahlewitz übernommen. Am 11. Februar will er sein Restaurant & Bar eröffnen.

Dann wird man den Gastraum nicht wiedererkennen. Denn Walter setzt auf den 100 Quadratmetern sein Konzept um. Dafür trennte er sich rigoros vom griechischen Ambiente seiner Vorgänger. Rund 60 000 Euro investierte er in Ledermöbel, Holzfußboden, Lampen und diverse

Handwerkerleistungen. 58 Plätze laden zum Verweilen ein, auf der Terasse noch einmal 112.

Walter, der einen Mietvertrag mit der Gemeinde Blankenfelde-Mahlow hat, verspricht „neue deutsche Küche“ und definiert sie mit „von raffiniert bis deftig“. Bei ihm, so der staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt, sollen alle Generationen auf ihre Kosten kommen. Mit Essen „nicht so

langweilig“ und mit Cocktailbar. „Es gibt viele leckere Sachen, es muss nicht die Champignoncremesuppe sein“, erklärt der 35-Jährige.

Mit zwei Köchen und einer Kellnerin ist sein Team für das „einzige Vollrestaurant in Dahlewitz“ jetzt komplett. Das hat künftig montags Ruhetag, ansonsten will Michael Walter „mit Qualität und Service überzeugen“. Sonntags bietet er ein Langschläferfrühstück ab 9 Uhr an, 24 verschiedene Cocktails stehen auf der Karte, die Produkte für die Menüs sollen möglichst regional sein. Aus eigener Erfahrung weiß er, dass sich eine kleine Ecke für Kinder lohnt, „damit die Eltern in Ruhe zu Ende essen können“. Und weil er „hier Gott und die Welt kennt“, ist er optimistisch, dass auch der angrenzende 140 Quadratmeter große Saal für Feiern angemietet wird. Die erste Silberhochzeit sowie ein 40. Geburtstag sind schon gebucht.

Dass der Name des Restaurants „Mutterwelt“ nicht jedermanns Geschmack ist, weiß Michael Walter. „Da gibt es viele Diskussionen, so ist er aber in aller Munde“, lacht er. In Hamburg gebe es „Mutterland“, einen Delikatessenladen mit regionalen Produkten. Davon habe er sich inspirieren lassen.



Michael Walter aus Blankenfelde erfüllt sich mit dem Restaurant einen Traum.

FOTO: KLAUS SCHLAGE