

Kreativ-Gastro im Mies-Park

Verträge mit Gin-Bar, Dry Aged-Steakhaus und einem Erlebnis-„Italiener“ vor Unterzeichnung. Craft Beer-Brauerei mit Brauhaus ist in der Planung.

Von Michael Passon

Noch zwei, drei Wochen, glaubt Harald Krage, dann wird die Tinte unter den Verträgen trocken sein. Dann darf sich Krefeld auf ein neues Kreativ-Quartier freuen. Bereits im nächsten Sommer sollen auf insgesamt 1400 Quadratmetern ein mediterranes Restaurant mit original italienischen Waren, ein Steakhaus nach dem modernen Dry Aged-Konzept und eine Ginbar eröffnen. Der Marketing- und Vertriebsleiter des Mies van der Rohe Business-Parks frohlockt: „Das wäre erst der Anfang.“

Tatsächlich plant Krage gemeinsam mit seinem Chef Wolf-Reinhard Leendertz und dem Aachener Gastronomie-Berater Thomas Hille bereits eine Craft Beer-Brauerei mit dazugehöriger Brauerei auf dem Gelände. Und sollten sich die Kesselhauspläne verwirklichen lassen, sogar mit einem Hotel- und Tagungskomplex. Der Businesspark will zwischen 1,5 und zwei Millionen Euro in die Modernisierung alter Industriegemäuer wie Spindelwerkstatt, Wasserturm oder Kalenderhalle investieren, die vorgesehenen Betreiber noch mal die gleiche Summe in Innenarchitektur und -ausbau. Krage sagt: „Wir haben nur noch Details zu klären, dann werden wir natürlich auch sagen, wer da kommt. Unsere künftigen Betreiber sind absolute Profis, wissen, wie Industriecharme genutzt wird und verfügen über die notwendige Infrastruktur.“

Schon jetzt ist mit 80 neuen Arbeitsplätzen zu rechnen

Effizienzberater Hille fügt die Attribute Pioniergeist und langen Atem hinzu. Denn das ist erst die erste Entwicklungsstufe. Hille ist überall da unterwegs, wo sich neue Gastronomie-Konzepte entwickeln. Er



Gut unterwegs in Richtung Zukunft des Businessparks (von links): Thomas Hille, Harald Krage und Geschäftsführer Wolf-Reinhard Leendertz. Foto: Bischof

ist davon überzeugt, dass sich im Businesspark in den nächsten Jahren ein außergewöhnliches Kreativ-Quartier entwickelt, das vom Studenten bis zum Schichtarbeiter alle Krefelder anzieht. „Natürlich folgen wir hier neuesten Entwicklungen, aber wir müssen in erster Linie den Krefeldern Rechnung tragen und darum soll ein Besuch hier für jedermann erschwinglich sein.“

Die Gäste wählen ihr Steak vor Ort selbst aus

Geplant ist ein mediterranes Konzept auf der Basis italienischer Küche, bei dem etwa der Büffel-Mozzarella direkt vom Stiefel kommt und die Gäste beobachten können, wie Mehl und Nudeln produziert werden. Die gibt's dann im Restaurant oder zum Kauf. „Essen soll ein Erlebnis sein“, meint Hille.

Dasselbe gelte fürs Steakhaus, wo Fleisch über offenem Feuer zubereitet werden soll. „Nach dem Dry Aged-Verfahren sollen sich die Gäste ihr Stück Fleisch aus so genannten Reife-Kühlschränken aussuchen. Es wird dann vor ihren Augen zubereitet.“ Hille

spricht von besonderen Rinder- und Schweinerassen, aber auch von kurzen Wegen und regionalen Produkten. Mit der Gin-Bar folgt das Konzept neuesten Trends aus Großstädten. „Lounge-Musik, heimelige Atmosphäre, etliche Gin-Sorten, eher ein Abendangebot. Und natürlich auch mit Gin aus Krefeld.“

Daneben ist Krage derzeit in Verhandlung mit potenziellen Betreibern eines Craft Beer-Brauhauses samt eigener Brauerei. Der Brauvorgang soll durch eine riesige Glasfront beobachtbar sein, das Brauhaus mindestens vier eigene Craft-Sorten anbieten, aber auch etliche andere Biere. „Dies würde vor allem den gesamten Komplex der Außengastronomie deutlich abrunden.“ Mit einem erfahrenen Braumeister aus Bayern sei man sich schon einig, eine große Unbekannte sei derzeit vor allem die Lieferzeit für die Brauanlagen. Hille sagt: „Der Niederrhein ist bislang noch ein weißer Fleck in der boomenden Craftbier-Landschaft, aber die Nachfrage ist gigan-



Gin-Bars mit Lounge-Atmosphäre sind gefagt wie nie. Foto: MvdR-Bpark

tisch.“ Um das Gesamtkonzept möglichst langfristig anzulegen ist mit den Betreibern eine Mindestvertragslaufzeit von zehn Jahren vereinbart, die Betreiber können bei Erfolg einseitig um weitere zehn Jahre verlängern. Krage und Hille machen deutlich: „Dieses Quartier wird unabhängig von der politischen Entscheidung zum Kesselhaus entwickelt. Und es wird auch funktionie-

ren.“ Klar sei aber auch: „Beide Konzepte würden sich hervorragend ergänzen.“

Und falls auch das Kesselhaus nach den Plänen von Leendertz' realisiert würde, sei die Planung eines Hotel- und Tagungszentrums die Konsequenz. Schon jetzt sei im Mies van der Rohe Businesspark mit bis zu 80 neuen Arbeitsplätzen zu rechnen.