

Alle Infos zur Region jetzt auch online:

WesterwaelderLeben.de



- Anzeige -

Ein Ausdruck gepflegter Esskultur

Montabaurer Restaurant „el Mare“ setzt auf frische Produkte und Qualität

MONTABAUR. Für alle, die Wert auf gepflegte Esskultur legen, ist es ein echter Geheimtipp: Von vielen noch unentdeckt, betreiben Heike Reinirkens und Elmar Hullermann seit April 2009 direkt am neu gestalteten Konrad-Adenauer Platz 5 in Montabaur das Restaurant „el Mare“. Getreu ihrer Küchenphilosophie kommen im „el Mare“ keinerlei Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe oder künstliche Aromen zum Einsatz, dafür verbürgt sich der geprüfte Küchenmeister Elmar Hullermann.

Als er Anfang 2009 hörte, dass das Lokal frei wird, beschlossen er und seine Partnerin Heike Reinirkens nach kurzer Beratung das Wagnis einzugehen und trotz laufender Wirtschaftskrise und bevorstehender größerer Baumaßnahme direkt vor dem Haus, ein Restaurant, in dem die gehobene Esskultur einen festen Platz



Im „el Mare“ in Montabaur können sich die Gäste kulinarisch verwöhnen lassen: Heike Reinirkens (hinten links) und Nicole Boidol beim Auftragen der Gerichte. Foto: Volkwein



hat, zu eröffnen. Elmar Hullermann: „Mit der Eröffnung erfüllten wir uns einen Traum, wengleich harte Monate vor uns lagen, denn vier Wochen nach Eröffnung begannen die Bauarbeiten am Konrad-Adenauer-Platz, verbunden mit Lärm und extremer Staubentwicklung, die bis November 2009 unser aller Nerven strapazierten.“ Nur dank hervorragender Qualität und verschiedener Aktionen konnten in dieser schwierigen Phase Gäste gewonnen und gehalten werden. Elmar Hullermann und Heike Reinirkens bissen sich durch, und am Ende zahlten sich die Unannehmlichkeiten aus; denn nach seiner Fertigstellung zeigte sich der Platz als wahres Schmuckstück - und seit Mai 2010 ist der Außenbereich vom „el Mare“ bei gutem Wetter geöffnet.

Der 44-jährige Küchenchef Elmar Hullermann ist seit seinem 17. Lebensjahr in der Gastronomie tätig und legt im „el Mare“ größten Wert auf eine biologische Küche, in der alles frisch zubereitet wird,

angefangen von den Suppen über den frischen Fisch bis zu den köstlichen Desserts. Wo gibt es heute noch Pommes Frites, die vor Ort aus frischen Kartoffeln zubereitet werden und nicht vorfritiert aus der Tüte kommen. In seiner Küche wird mit frischen Kräutern, Sprossen, Kresse und Gewürzen ohne jegliche Zusätze gewürzt. Vom Chef eigenhändig zubereitete Saucen, selbstgemachter Pesto und Aioli lassen keine Wünsche offen und sind

empfehlungen angeboten, die sich saisonalbedingt mindestens einmal die Woche ändern. Soweit möglich, wird bei ortsansässigen Anbietern gekauft, z.B. Wild aus heimischer Jagd und das übrige Fleisch. Damit die Gäste immer absolut frische Produkte erhalten, gibt es im „el Mare“ keine große Lagerhaltung, sowohl das Fleisch als auch der Fisch werden laufend frisch eingekauft. Besonders die Steaks vom Lavagrill und die Fischgerichte

für ihre Gäste.

Wer das „el Mare“ einmal für sich entdeckt hat, wird die Top-Qualität, die Frische und einmalige Gewürz- und Geschmackscreation zu schätzen wissen. Im „el Mare“ stimmt einfach alles, die unaufdringliche Atmosphäre, ein Küchenchef, der sein Handwerk versteht, seine Partnerin Heike Reinirkens, die mit ihrem Team für einen dezent unaufdringlichen, aber flotten Service sorgt. Die Gäste können hier für einige Stunden den oft hektischen Alltag hinter sich lassen und manch einer träumt bei einem leckeren Fischgericht vom nächsten Urlaub am Meer.

Ein weiteres Plus ist die direkt unter dem Konrad-Adenauer-Platz gelegene Tiefgarage, dadurch erübrigt sich die oft nervige Parkplatzsuche. Bei dieser Gelegenheit möchten sich Elmar Hullermann und Heike Reinirkens bei ihren Gästen ganz herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken und das sie ihnen während der Bauarbeiten im Außenbereich die Treue gehalten haben. Abschließend betonte Heike Reinirkens, dass sie sich im „el Mare“ sehr wohl fühle, da sie hier ihre eigenen Ideen verwirklichen könne. Wer jetzt Appetit darauf bekommen hat, sich und seine Liebsten einmal im „el Mare“ verwöhnen zu lassen, kann dies täglich, außer Dienstags (Ruhetag), von 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22.30 Uhr tun.

Helmut Volkwein

LEIDENSCHAFT -
Strapazierfähige Böden gibt's bei WETON
Erleben Sie unsere Fach-Ausstellungen und lassen Sie sich von Vielfalt und Auswahl inspirieren!

Fliesen
Garten
Sanitär
Wohnen

27. Februar nicht verpassen!
SCHAU-SONNTAG
in Limburg ab 14.00 Uhr

WETON
Baustoffe

Elzer Straße 22-24 · 65556 Limburg-Staffel
Telefon 06431/9122-0 · Telefax 9122-90
www.weton.com · info@weton.com

Ausdruck einer leider oft vernachlässigten Esskultur.

Neben der kleinen, aber feinen Standartkarte werden Tages-

erfreuen sich großer Beliebtheit, und natürlich hat Heike Reinirkens zu allen Gerichten den passenden Weinvorschlag