

erstellt am: 29.09.2010

URL: www.rp-online.de/niederrheinnord/wesel/nachrichten/wesel/Neues-Faehrhaus-stark-gestartet_aid_912342.html

Wesel

Neues Fährhaus stark gestartet

VON KLAUS NIKOLEI -zuletzt aktualisiert: 29.09.2010

Wesel (RP) Antje Brdaric hat ihr Elternhaus am Bislicher Deich aufwendig umgebaut. Am Wochenende erlebte das Fährhaus einen ersten Ansturm der Ausflügler. Zunächst gibt es nur Kaffee und Kuchen. Aber bald öffnet auch die Küche.

Dass viele Leute, die den Umbau des Alten Fährhauses am Bislicher Rheindeich in den letzten Monaten aufmerksam verfolgt hatten, schon aus reiner Neugierde das am Wochenende kurzfristig eröffnete Ausflugslokal besuchen würden, war Chefin Antje Brdaric schon klar. Aber mit einem solchen Besucheransturm hatte niemand gerechnet. "Wir hatten alle Plätze auf der Terrasse, im Wintergarten und im Nebenraum am Sonntag mehrere Mal komplett belegt", sagt Volkan Bahceci (33).

Der Hotel-Betriebswirt, zuletzt Betriebsleiter in der traditionsreichen Krefelder Altbier-Braugaststätte Gleumes, ist von Antje Brdaric und ihrem Mann Thomas, dem ehemaligen Fußball-Nationalspieler in Diensten von Bayer Leverkusen und Hannover 96, als Gastronomieleiter eingestellt worden. Sein Auftrag ist es, das ehrgeizige Konzept der Eheleute "vom gemütlichen Ausflugslokal mit selbst gemachten Kuchen, herzhaften Speisen und gelegentlichen Events" zu verwirklichen. Der Start jedenfalls ist geglückt, auch wenn das Personal ein wenig Mühe hatte, alle Wünsche der Gäste nach Kaffee und hausgemachtem Kuchen zeitnah zu erfüllen.

Küchenchef bei Witzigmann

Zweifellos: Das Fährhaus mit der großen Terrasse, dem Wintergarten und dem Streichelzoo hat – vor allem bei schönem Wetter – das Zeug zum Publikumsmagneten. Doch was ist in der dunklen Jahreszeit an ganz normalen Wochentagen? Bahceci ist Optimist: "Ich bin davon überzeugt, dass sich die Qualität unserer Restaurantküche, die in den nächsten Wochen öffnen wird, schnell herumspricht, so dass wir hier sehr erfolgreich arbeiten werden."

Die Speisekarte hat der neue Küchenchef (Bahcedi: "Den Namen wollen wir noch nicht verraten. Aber er war unter anderem für die Dinner-Show Witzigmann Palazzo tätig") bereits fertig. Das Angebot reicht von kleinen Snacks (Kartoffelecken mit Kräuterquark) und Vorspeisen (Suppen, Flammkuchen, Salate) bis hin zu Pasta, Fisch- und Fleischgerichten (Wiener Schnitzel, Rinderfilet) sowie rheinischer Hausmannskost. "Neben der Qualität und dem guten Geschmack ist uns die Optik auf dem Teller ganz wichtig", betont der Gastronomieleiter.

Prunkstück im geschmackvoll eingerichteten "Restaurant-Café-Event"-Fährhaus (viel edles Holz, warme Braun- und Erdtöne) ist der "große Saal" im historischen Backsteingebäude (Baujahr 1823), in dem Gesellschaften bis zu 50 Personen Platz finden. "Praktisch alle Gäste haben am Eröffnungswochenende einen Blick in den Saal geworfen. Einige wollen ihn für private Feiern reservieren", freut sich Volkan Bahceci.

© RP Online GmbH 1995 - 2010
Alle Rechte vorbehalten
Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

[Artikel drucken](#)