

ab 11.30



Genuss mit viel Ambiente

Nach einem Umbau erstrahlt das Ristorante Da Salvatore in Olsberg im Hochsauerlandkreis in einem dezenten mediterranen Glanz.



Wie so oft im Leben war es ein Zufall, dass es Salvatore Costanzo gerade nach Olsberg verschlug. In seinem Leben war der gelernte Restaurantfachmann schon viel herumgekommen. Zu den früheren Stationen zählen etwa Düsseldorf und Geldern. Den Italiener zog es immer mehr in die Küche, und so schaute er sich bei einem guten Koch alle Techniken ab, die man im professionellen Arbeitsalltag benötigt. Jemand sagte ihm: „Guck mal in Olsberg.“ Neugierig geworden, sah er sich das Objekt an: Die zentrale, gut sichtbare

Lage gefiel ihm, die Ausstattung jedoch nicht. Als ihm der Vermieter jedoch die Umbaupläne zeigte, war er sich sicher: „Das wird mein Restaurant.“ Ende 2009 war es dann so weit. Der Vermieter lud seine bekannten Kontakte zur Eröffnung ein und schuf für den Gastronomen eine angemessene Bühne. Nur ein einziges Mal hat Salvatore Costanzo eine Zeitungsanzeige geschaltet. Danach sprach es sich schnell herum, dass es in Olsberg ein Restaurant „der ganz anderen Art“ gibt. Die Gäste kommen aus dem Ort und der Umgebung. Auch Touristen, die im Sauerland ihre Ferien verbringen, schätzen den eleganten Italiener. „Etwas viel Lila“ war es nach dem Gefühl des Gastronomen anfangs schon, doch er gewöhnte sich daran. „Ich habe das Objekt immer als etwas Positives gesehen: Das Restaurant ist schön, und ich denke, dass wir eine gute Qualität liefern“, kommentiert Salvatore Costanzo.

Leicht mediterran

Das innenarchitektonische Konzept stammt aus der Feder des Architekturbüros Fastabend aus Brilon, die Möblierung kommt

von der Stuhlfabrik Schnieder: Das Restaurant wurde komplett entkernt und neu gestaltet – bis hin zu den Toiletten. Im Eingangsbereich befinden sich High Dining Sitzgruppen mit aubergine-farbenen Barhockern und Tischen mit massiven, 35 mm starken Tischplatten aus Ulmenholz. Die meisten Gäste bevorzugen die klassischen Sitzgruppen, doch für die kurze Mittagspause oder einen kleinen Imbiss sind auch diese Plätze sehr beliebt. Im Inneren des Raumes finden sich Zweier-Tische, runde Sitznischen mit Rückzugs-Charakter, mal sind es quadratische Tische, mal lange Sitzgruppen. Bequeme Vollpolsterstühle und gepolsterte Bänke unterstreichen das Ambiente. Das Interieur, bei dem verschiedene Bezugstoffe mit Rauten- oder Streifenmuster eingesetzt wurden, kommt durch das Lichtkonzept besonders gut zur Geltung – durch die mit bronze-farbenem Organza bezogene, groß dimensionierte Deckenleuchte ebenso wie durch Kronleuchter und kleine Tischlampen, die die Intimität kleiner Sitzgruppen unterstreichen.

„Mehr Licht, mehr Struktur und Flexibilität war die Zielformulierung beim Umbau“, erklärt Architekt Werner Fastabend aus Brilon, der bereits diverse Projekte zusammen mit Christian Tüllmann, der Leiter der Vertriebsniederlassung Südwestfalen bei Schnieder, umgesetzt hat. „Der neue Eingangsbereich und der angebaute Wintergarten schaffen eine einladende, offene Atmosphäre. Beim Interieur haben wir ganz bewusst keine typisch mediterranen Farben eingesetzt. Viel mehr haben wir mit dem Aubergineton ein außergewöhnliches, elegantes Ambiente geschaffen, in dem sich die Gäste wohlfühlen. Schließlich ist die Aubergine ja auch ein mediterranes Gemüse“, fährt er fort

Fotos: Olaf Nowodworski



KONZEPT

RISTORANTE DA SALVATORE - OLSBERG

Typisches italienisches Restaurant mit leicht mediterranem Ambiente

ERFOLGSFAKTOREN

- Klassische italienische Küche
- Frische Zutaten
- Elegantes Ambiente

Fotos: Olaf Nowodworski

Frisch serviert

Das Essen kann mit der hohen Qualität der Ausstattung mithalten: Vier Mitarbeiter in der Küche und drei im Service servieren

den Gästen Fisch- und Fleischgerichte, Salate, Pasta und natürlich auch Pizzen. Sehr gerne kocht Salvatore Fisch, z. B. Lachs mit Safransauce oder Zander mit Kräutersauce und Blattspinat. Beliebt sind auch das Duo aus Radicchio und Feldsalat mit Kirschtomaten und warmen Pamesanstreifen, Rucola-Salat mit gebratener Pancetta und Scampi sowie das Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Balsamico. Jeden Tag gibt es zusätzlich zu den Spezialitäten von der Speisekarte drei Tagesgerichte. Alle Zutaten sind frisch, Saucenpulver oder Fertigfond findet man in der Küche nicht: „Das einzige, was bei uns aus der Dose kommt, sind Ananas und Thunfisch“, betont die Lebensgefährtin des Gastronomen, Monika Valjevac. In die Küche

würde sie sich nie einmischen, viel zu großen Respekt hat sie vor Salvatores Kochkünsten. Erst war sie skeptisch, ob sich das Restaurant in dem 15.000-Städtchen rechnen würde, aber nun ist sie glücklich. Der Service wird von Eugen Leirich geleitet. Gerne empfiehlt er den Gästen die passenden Weine zum Essen. Auf der Karte findet sich eine Auswahl italienischer, französischer und deutscher Weine. Die Gäste, die das Lokal noch als Pizzeria im Urzustand kannten, sind erstaunt über die Wandlung der Räume. Das besondere Ambiente macht es, dass eher teure Speisen bestellt werden und der Weinumsatz sehr gut läuft. Der Umbau hat sich für Salvatore Costanzo also mehr als gelohnt. www.salvatore-olsberg.de

24 Stunden Gastlichkeit 06/11