

Gutbürgerlich auf zwei Ebenen

Aus einer dunklen Bierkneipe zauberte Eventmanager Andreas Nozar ein wahres Schmuckkästchen und machte sein Stilvoll im Rathaus zu einem zentralen Treffpunkt in Werne. Es tat ihm jedesmal in der Seele weh, wenn er von Hamburg in seine westfälische Heimatstadt Werne zurückkam und die heruntergekommene Kneipe sah. Schließlich fasste er sich ein Herz und reichte bei der Stadt, der Vermieterin des ehemaligen Rathauses, ein Konzept ein. Sein Handwerk hatte er als Barkeeper von der Pike auf gelernt, und als Inhaber eines Eventservices entwickelte er unter anderem Cocktails für Coca Cola, bis er sein Geld mit dem Verkauf von Diamantwerkzeugen verdiente. Bei allem verlor der 37-Jährige nie sein Ziel aus den Augen: ein eigener gastronomischer Betrieb. Dieser ist nun eine Ganztagesgastronomie, beginnend um neun Uhr mit Frühstück, das zwei Stunden später von der Tageskarte abgelöst wird. Gekocht wird gutbürgerlich, teils mit asiatischen Anleihen, aber auch Burger und Pasta finden sich in der Offerte. Diese Vielfalt resultiert aus der Küchenmannschaft, die sich aus einem Koch aus der gehobenen Gastronomie, einem

gutbürgerlich und mediterran orientierten Kollegen sowie einer asiatischen Beiköchin zusammensetzt. Jeden Tag gibt es einen Mittagstisch mit Gratis-Softdrink. Abends mischt sich Cocktailpublikum mit Dinnergästen. Die ausgefallenen und gehobenen Speisen der Abendkarte – als New Modern Art Cuisine bezeichnet – wechseln alle zwei Wochen und werden im oberen Bereich serviert. Stilvoll sind die Gerichte mit Kreide auf eine Schiefertafel geschrieben. Im Ausschank fließt König Pilsener. Nach verschiedenen Brauereigesprächen war es die Bitburger Gruppe, die Andreas Nozar die besten Verträge und einen kundenorientierten Service bot. Es sind die Kleinigkeiten, die das Besondere dieser Gastronomie ausmachen und den Gast spüren lassen, dass Andreas Nozar sein Geschäft mit Herzblut betreibt. Insgesamt 23 Mitarbeiter stehen

auf der Lohnliste. Vier feste Kräfte arbeiten in der Küche, zwei weitere im Service, der Rest sind Aushilfen. Für den Gastronomen ist das nicht immer ein leichtes Unterfangen, denn auf Studenten kann er nicht zurückgreifen. Meist sind es Schülerinnen und Schüler des Abiturjahrgangs, die für ein Jahr bleiben, bevor sie ein Studium beginnen.

Analog zum Angebot gestaltet sich die Möblierung: Barhockersitzgruppen und Loungemöbel im unteren Bereich, ruhige Restaurantsitzplätze im oberen Teil. Um seinen Traum zu verwirklichen, ließ Andreas Nozar ein Konzept von einem Frankfurter Innenarchitekten erstellen, umgesetzt von der Grundprojekt GmbH. Für den Gastronomen war diese Phase sehr spannend, konnte er sich doch nach den Zeichnungen kaum die reale Optik vorstellen. Außer den Eichenbalken und den Außenwänden blieb kaum ein Stein auf dem anderen, schließlich blickte das alte Rathaus auf 35 Jahre Renovierungsstau zurück. Insgesamt sechs Monate dauerte die Umbauphase. Bei den Möbeln entschied sich Andreas Nozar für die Stuhlfabrik Schnieder. Zuvor hatte er viele Messestände und Showrooms besucht und auf mehr als 100 Stühlen gesessen. Bei dem Lüdinghausener Unternehmen überzeugte ihn Qualität, Service und Beratung: Hier fand er auch Bezüge in seinen Lieblingsfarben Aubergine und Limette. Durch die Fertigung am Standort Deutschland erfolgte die Lieferung pünktlich nach Terminplan: Nach den guten Erfahrungen stattete er auch gleich die Terrasse mit sägerauen Bauholzmöbeln


Andreas Nozar eröffnete in einer ehemaligen Kneipe im Rathaus Werne eine neue Ganztagesgastronomie.



von Schnieder aus. Auch hier fand er etwas Besonderes, vor allem jenseits von so manchen üblichen Produkten aus Kunststoff.

Schon die Umbauphase ließ Andreas Nozar von der örtlichen Presse begleiten, damit sich die Werner auf die neue Gastronomie einstimmen konnten. Anfangs gingen Gerüchte durch den Ort: „Da kommt einer aus Hamburg und will hier ein Lokal aufmachen.“ Doch als sich herumsprach, dass der Pächter ein Einheimischer ist, war alles gut. Nach der Eröffnung im Oktober 2009 lief das Geschäft aufgrund des kalten Wetters zunächst schleppend an, aber die Werbeaktionen mit Karten und Plakaten zu Sonderevents verfehlten nicht ihre Wirkung: Am ersten Donnerstag im Monat gibt es eine After-Work-Party, ferner spielt jeden Monat eine Liveband, und dann gibt es noch die beliebten Mottopartys wie Halloween oder 80er Jahre. Auch an Gemeinschaftsaktionen beteiligt sich das Stilvoll im Rathaus: Beim Honky-Tonk spielen zwölf verschiedene Bands in Werne in zwölf verschiedenen

Kneipen. Außerdem gibt es eine Cocktailnacht, bei der jeder der teilnehmenden Betriebe einen speziellen Mixdrink serviert. Heute ist das Stilvoll im Rathaus genau das, was sich Andreas Nozar gewünscht hat: ein zentraler Treffpunkt als Restaurant-Bar-Lounge mitten in der City. Das Publikum ist

zwischen 25 und 90 Jahren alt, Teenies lockt es nur vereinzelt in die Gastronomie. Viele Gästen nehmen teils lange Wege in Kauf, um einen schönen Abend zu erleben, sie kommen aus Selm, Iserlohn, Kamen, Bergkamen, Unna, Lünen, Hamm, selbst aus Dortmund – auch Großstädter lieben Abwechslung. 



Zur Ausstattung des Ambientes gehören – gefertigt von Schnieder – Restaurantgruppen mit bequemen Stuhlsesseln in Limette und Aubergine, hohe Lederbänke plus passende Tische aus massivem, geöltem Nussbaum. Ebenfalls von Schnieder die Outdoormöblierung mit Tischen und Loungesofas aus sägerauem Bauholz sowie darauf abgestimmte Hocker und wiederum harmonisierende Stuhlsessel.



PROFILE

- Eröffnung von Stilvoll im Rathaus als Bar-Restaurant-Lounge im Oktober 2009.
- Nach 35 Jahren Renovierungsstau ließ Andreas Nozar eine ehemalige Kneipe zu einer neuen Ganztagesgastronomie umbauen – mit 60 Plätzen im oberen Restaurantteil und 38 im unteren Lounge-Barbereich.
- Beim Ambiente und Design dominieren die Farben Limette und Aubergine.
- Das Innen- und Außenmobiliar stammt von der Stuhlfabrik Schnieder.
- In der Küche wird gutbürgerlich gekocht, sanft begleitet von asiatischen und mediterranen Einschlügen.
- Zu den monatlichen Attraktionen gehören Mottopartys und Livemusik.
- Umsatzaufteilung zu 35 Prozent auf Speisen und zu 65 Prozent auf Getränke, darunter König Pilsener als Premiümbier.

www.stilvoll-im-rathaus.de