

# Hier is(s)t man auf dem Grund des Frauenbads

Eröffnung des Restaurants „Urban Kitchen“ im Alten Hallenbad – Neues gastronomisches Konzept auf 500 Quadratmetern Fläche

Sm. „Wir haben mit Liebe für Dich gekocht – iss auf“, lautet seit Kurzem der „Befehl“ der „Urbanen Gastro-Projekte“ auf der Speisekarte. Und wo kochen die? Im neuen „Alten Hallenbad.“ Um genau zu sein, auf dem Grund des ehemaligen Frauenbades. Da haben auf 500 außergewöhnlichen Quadratmetern drei Pächter – Nikos Wolters, Georgios Messas und Georgios Malandrakis – sich etwas getraut und versuchen den riesengroßen Gastrobereich mit Leben zu füllen. Das Konzept von „Urban Kitchen“ könnte aufgehen, denn die Speisekarte, mit der man, wie versichert wird, noch nicht am Ende ist, verspricht eine große Vielfalt an Gaumenfreuden. Und das für jeden Gaumen, denn das Angebot reicht von kleinen griechischen Vorspeisen über Pizzen, Pitas und Spieße, Burger, Salate, Pasta, Wok-Gerichte und Currys bis hin zu Fleischgerichten, wobei hier das Griechische überwiegt – kein Wunder, denn die drei Pächter sind Griechen. Man kann aber auch ein deftiges Rumpsteak ordern oder ein Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln verlangen. Damit nicht genug, es gibt eine Sushi-Ecke, die man montags bis samstags besuchen kann.

Und wer in dem trotz seiner Größe gemütlich eingerichteten Lokal frühstücken will, der ist besonders am Samstag



Aus dem Kesselhaus wurde ein Restaurant mit 260 Sitzplätzen. Vom Poststraßenplatz bis tief ins Innere des Alten Hallenbads zieht sich das neue „Urban Kitchen“, in dem es gesundes Essen zu vernünftigen Preisen gibt. Foto: Hentschel

und Sonntag richtig. Am Samstag gibt es ein Frühstücksbuffet und am Sonntag einen Brunch mit kalten und warmen Gerichten und Kochen vor Publikum. Vorbild für das neue Konzept sind die „Urban Kitchen“-Restaurants in Frankfurt und Wiesbaden von Georgios Malandrakis, der sich zusammen mit den Heidelberger Griechen zusammengetan hat. Kennengelernt hat man sich über das

„Juice“ von Wolters und Messas, in dem Malandrakis' Vater die Inneneinrichtung hergestellt hat (übrigens im rustikalen „Urban Kitchen“ auch).

260 Sitzplätze im Inneren und die gleiche Anzahl im Sommer im Außenbereich verlangen eine funktionierende Logistik. Das kann man nur mit einem großen Personalaufwand bewältigen. Und so wurden immerhin 20 feste Ar-

beitsplätze geschaffen, zumal man auch das über dem „Urban Kitchen“ liegende Veranstaltungsareal des Frauenbades betreibt. Zum Konzept des „Urban Kitchen“ gehört es auch, dass jeder Gast persönlich empfangen und an seinen Platz geführt wird. Das ist nicht nur höflich, sondern auch notwendig. Ansonsten würden sich im weiten Rund der Lokalität, die durch viele Dinge an ihren Ursprung erinnert, die Leute verlieren. Was nicht bedeutet, dass das Lokal mangelnden Zuspruch hat. Schon jetzt nach ein paar Tagen ist die Neugier, was sich so im Alten Hallenbad tut, groß. Nikos Wolters versichert, dass man keinen enttäuschen will und dem Motto „Viele Geschmacksrichtungen an einen Tisch zu bringen“ gerecht werden werde.

Natürlich kann man auch nur hierherkommen, um etwas zu trinken. Eine Bar mit kompetentem Barchef ist dafür gut geeignet, aber auch die rustikalen Holztische laden dazu ein, dort ein Bier zu zischen. Der Hunger kommt dann ganz von alleine.

Info: „Urban Kitchen“, Poststraße 40-42, Telefon: 06221/9986793, Internet: [www.myurbankitchen.de](http://www.myurbankitchen.de), Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 bis 24 Uhr, Samstag ab 10 Uhr (offenes Ende), Sonntag 10 bis 23 Uhr.