

Verrücktes Essen ausgezeichnet

„Kaffee Worswede“ empfängt seine Gäste mit Lebensfreude

Von unserem Mitarbeiter
Sven Börchers

WORSWEDE. Auch die Gerichte an den Nachbarstischen dufteten herrlich und sahen ebenso herrlich aus, schreibt ein Gast auf der Internetseite des „Kaffee Worswede“. Dass jemand nicht zufrieden ist, kommt selten vor in dem Restaurant mit Café-Betrieb. Die Inhaber Susanna und Jens Kommerau freuen sich über die durchweg positive Resonanz.

1999 hat das Ehepaar den Betrieb übernommen. Gerade hat der Restaurantführer Gault Mil-lau dem Kaffee Worswede einen weiteren Punkt verliehen – nun sind es 14 von 20 möglichen. „Darauf sind wir stolz“, freut sich Susanne Kommerau.

Die gelernte Hotelfachfrau kümmert sich um Organisation, Service und Buchhaltung. Der 32-Jährigen gefällt es gut im Künstlerdorf Worswede. Mit ihrem Mann, der Küchenchef ist, hat die gebürtige Berlinerin einen Sohn. Der fünf-jährige Dean backe und koche bereits mit Begeisterung. Aber auch wenn ihm die Arbeit sehr viel Freude bereite, müsse der Junior nicht in seine Fußstapfen treten, findet Jens Kommerau. Für die Familie bleibe bei den 70-Stunden-Arbeitswoche wenig Zeit. Die zwei Ruhetage pro Woche nutzt das Ehepaar, um sich zu erholen. „Die Pause ist wichtig, um kreativ zu bleiben.“

Genau das gehört zu den Begabungen des gelernten Kochs: Der 42-Jährige denkt sich immer neue Kreationen aus. Heute empfiehlt er beispielsweise „Loup de mer“ mit gebratenen Meerestrichen auf Hummer-Orangen-Sauce mit Parmesanspargel und schwarzen Spaghetti. Die Kochkünste Jens Kommeraus haben sich inzwischen weit über die Grenzen Worswedes herumgesprochen. Besonders für Wochenenden empfiehlt sich deshalb frühzeitig zu reservieren.

„Viele denken immer noch, wir seien ein Café“, erzählt Susanna Kommerau. In den 80er und 90er Jahren wurden hier tatsächlich „nur“ Kaffee und Kuchen serviert. Bis in die 70er gab es zudem noch einen Hotelbetrieb. „Wir haben oft darüber nachgedacht, unser Lokal umzubenennen“, sagt die Inhaberin. Letztlich hätten sie es aber doch gelassen.

Den Worswedern selbst wäre das wahrscheinlich egal. Sie nennen den Betrieb sowieso seit Jahr und Tag liebevoll „Café Verrückt“. Das komme wahrscheinlich daher, erklären die Kommeraus, dass in der Entstehungsphase des Hauses jemand gesagt habe, es sei doch verrückt, was Hoetger da mache. Der Bildhauer, Maler und Kunsthandwerker Bernhard Hoetger errichtete den Gebäudekomplex in den 20er Jahren mitsamt Restaurantsbetrieb und der Großen Kunstschau.

Künstlerisch angehaucht ist auch das Innere des typischen Niedersachsenhauses. In der Mitte des großen, höhlenartigen Raumes steht eine Holzplastik. Die „Weltene-sche“ ist ein mit Fruchtbarkeitsymbolen verziertes Motiv der nordisch-germanischen Kultur. „Wer Kinder haben wollte, tanzte früher bei Hochzeiten um die Skulptur herum“, berichtet Susanna Kommerau.

Für solche Feste ist das „Kaffee Worswede“ sehr geeignet. Es sei schwierig, ein vergleichbares Ambiente für 80 Personen zu finden, das noch bezahlbar sei, wirbt der Küchenchef für sein Haus. Beim Michelin-Führer jedenfalls ist man seiner Meinung und bescheinigt dem Restaurant ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Jens und Susanna Kommerau hoffen, dass ihre Gäste bei ihnen die gleiche Lebensfreude empfinden, wie sie der „Bonze des Humors“ ausstrahlt – Hoetgers fröhliche Mönchs-Statue vor dem Haus. Deshalb haben sie die Figur auch als Logo gewählt.

> Restaurant „Kaffee Worswede“, Lindenallee 1, Worswede; Internet www.kaffee-worswede.de; Tel. 04792 / 1028; Mittagstisch von 11.30 bis 14.30 Uhr, Kaffee und Kuchen bis 17.30 Uhr, Abendkarte von 18 bis 21.30 Uhr; montags und dienstags geschlossen.



Das „Kaffee Worswede“ gehört zum idyllisch gelegenen Hoetger-Ensemble.



Jens und Susanna Kommerau bewirten ihre Gäste in stilvollen und künstlerischem Ambiente mit ausgefallenen und qualitativ hochwertigen Gerichten.

SVB-FOTOS: SVEN BÖRCHERS