

# El Mundo: Das Herz ist die feine internationale Küche

Hohe Qualität der Produkte und eindrucksvolle Architektur machen den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis

Als das El Mundo 1991 in Walle gegründet wurde, waren die Gäste in erster Linie Studenten. Doch das war dem leidenschaftlichen Gastronomen Reza Najmehchi nicht genug: „Mein Traum war immer, nicht nur eine Zielgruppe zu haben, sondern dass viele, ganz unterschiedliche Menschen zusammensitzen und essen.“

2011 zog das El Mundo in die Überseestadt in den Schuppen Eins. Heute, drei Jahre später, möchte man meinen, dass sich Najmehchi, gemeinsam mit seinem Team, diesen Traum erfüllt hat. Auf 2500 Quadratmetern finden 500 Gäste Platz. Wer einen Tisch in dem äußerst beliebten Restaurant ergattern möchte, dem ist dennoch anzuraten, möglichst frühzeitig zu reservieren oder ein wenig Geduld mitzubringen.

„Diese Halle war früher ein Umschlagplatz für Waren, hier war immer Leben. An der Wasserseite des Gebäudes wurden die Schiffe entladen und zur Landseite hin die Eisenbahnwaggons bepackt“, sagt Najmehchi. „Heute ist der Schuppen Eins ein Industriedenkmal. Bei der Gestaltung war es uns wichtig, die Identität des Ortes zu bewahren. Wir haben nicht versucht, den rohen Industriecharme zu verstecken, sondern lediglich um ein paar Stilelemente zu ergänzen, die Ruhe und Gemütlichkeit in den Raum bringen.“

Doch die monumentale Architektur mit neun Meter hohen Decken, die durch die opulenten Kronleuchter geschickt kontrastiert wird, ist nicht alles. Für je-



Das El Mundo bietet Platz für 500 Gäste. Wer hier essen möchte, sollte frühzeitig reservieren oder ein wenig Geduld mitbringen.

FOTO: M. VERHOFF</IMC>

den Gast wird schon am Eingang deutlich sichtbar: Das Herz des El Mundos ist die Küche. Hier arbeitet täglich ein Team von 16 Spezialisten an dem, was das El Mundo auszeichnet – seine feine internationale Küche zu moderaten Preisen.

Zu dem Qualitätsversprechen des Restaurants gehört es, dass so viel wie möglich selbst hergestellt wird. So werden die Brötchen täglich frisch vom hauseigenen Bäcker gebacken. Ein Nudelkoch bereitet die frischen Pasta zu, und ein Schlachter ist für die

Auswahl und den Zuschnitt der Steaks verantwortlich. Und dies ist lediglich ein kleiner Einblick in die besondere Bandbreite der Küchencrew.

Manfred Suhling ist als Küchenchef seit zehn Jahren fester Bestandteil des Teams. Zuvor hat er die Gäste des Bremer Park Hotels begeistert. Er sorgt dafür, dass aus den einzelnen Komponenten ein unvergessliches Gericht wird. „Wir legen großen Wert auf die Qualität der Lebensmittel und freuen uns, dass unsere Gäste das zu schätzen wissen“,

unterstreicht Najmehchi. So wird auf die Regionalität der Produkte geachtet und darauf, dass möglichst viele ökologisch produzierte Lebensmittel verwendet werden.

Najmehchi pflegt den Kontakt mit den Zulieferern und ist gern zu Gast auf den Höfen, um sich die Äcker oder Herden vor Ort anzuschauen. „Wir wollen nicht teuer sein, doch gute Lebensmittel haben ihren Preis. Ich bin sehr dankbar, dass unsere Gäste diese Esskultur schätzen und dass sie bereit sind, für ein

gutes Produkt einen angemessenen Preis zu zahlen“, sagt der Gastronom.

Dass viele Gäste dem El Mundo seit Jahren treu sind, sieht Najmehchi als Verpflichtung an. „Es ist wie in einer guten Beziehung: Wir sind gemeinsam gewachsen und gereift. Man verzeiht auch mal Fehler, das Wichtigste ist das Herz.“ Und das Herz Najmehchis schlägt mit Leidenschaft für die Gastronomie, seine Gäste und sein Team. „Wenn sich das mal ändern sollte, dann würde ich sofort aufhören.“

M. VERHOFF