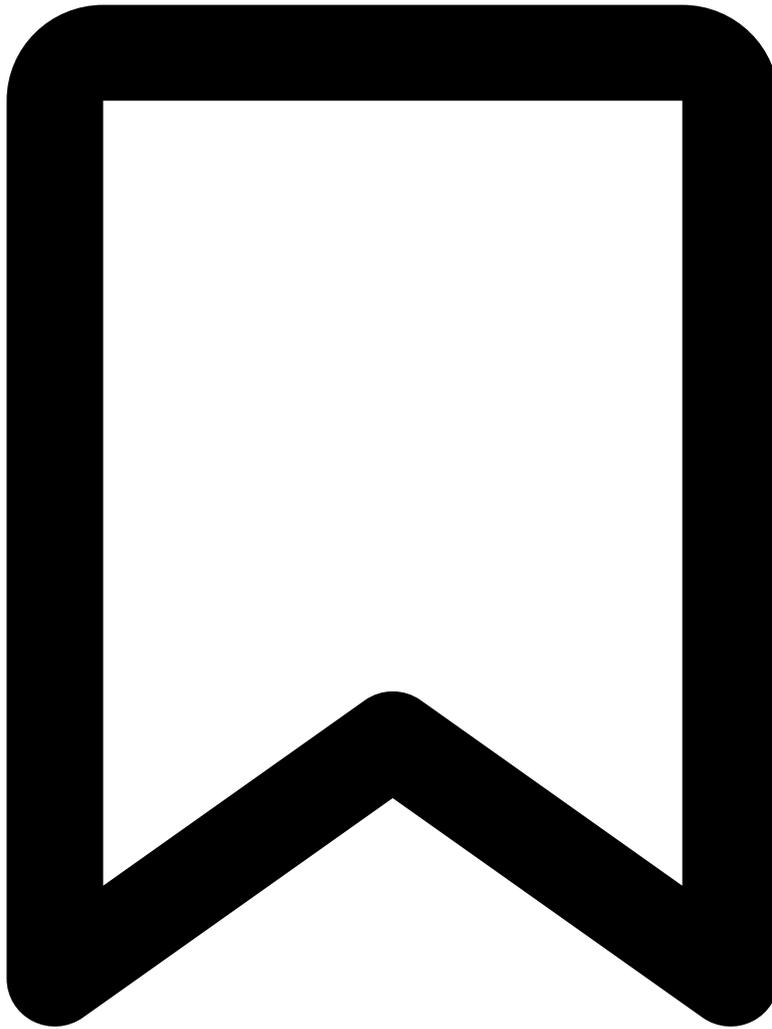




Genuss pur unter einem Himmel voller Glastropfen

NRWZ-Redaktion

Am morgigen Samstag, 14. März, wollte das Team der Villa Duttenhofer in Rottweil die Opening-Party mit Live-Musik und DJ feiern. Doch die ist abgesagt, der aktuellen Coronavirus-Entwicklung wegen. Und einer Verfügung der Stadtverwaltung vorgehend, die größere Versammlungen verbieten wird. Aber: Am Montag, 16. März, wird der Betrieb der Villa dennoch richtig losgehen.



Marco Koch (Mitte) mit seinem Restaurantleiter Willi Simbula (links) und Küchenchef Andreas Görgmayr.

Marco Koch und sein Team sind derzeit noch damit beschäftigt, alles vorzubereiten, doch das meiste ist geschafft. Der neue große Wintergarten ist eingerichtet, ebenso die Nebenräume, und das Küchenteam hat bereits losgelegt. „Wir sind ein gutes Team“, sagt Marco Koch, der seit vielen Jahren die Waldschenke beim Schömberger Stausee betreibt. „Dort hat sich alles gut eingespielt, da war es an der Zeit für ein neues Projekt.“

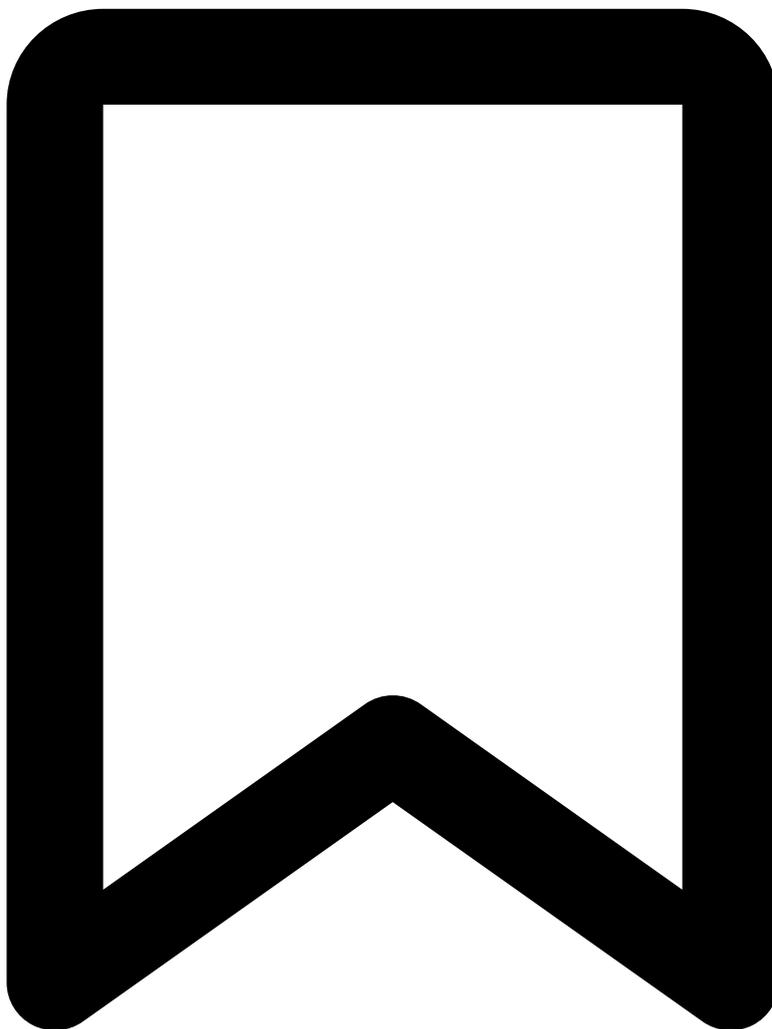
Der Investor hat die vergangenen 14 Tage kaum Zeit gefunden, Nachrichten zu schauen. Ihn überrollt die Coronavirus-Entwicklung gerade, wie er der NRWZ sagt. Er und sein Team hätten am Freitagnachmittag beraten - und sich dazu entschieden, die Openingparty abzusagen. Aber natürlich werde der Betrieb am Montag wie geplant starten, man freue sich schon sehr auf die Gäste.

Rottweil hat den Bedarf für ein Restaurant, weiß Koch, „wir bekommen eine tolle Resonanz, die Leute

freuen sich darauf. Und wir freuen uns darauf, unseren schönen Laden den Leuten zeigen zu können.“

Das Konzept für die Villa stand schon bald: Es gibt ab 9.30 Uhr Frühstück, und zwar alles frisch zubereitet, Mittags wird à la carte serviert, dazu gibt es wechselnde Tagesgerichte, danach kann man im Bistro Kaffee und hausgemachten Kuchen genießen, dazu gibt es eine kleine Karte mit Burgern, Sandwiches und Tapas.

Abends geht es dann wieder à la carte weiter, und Marco Koch verspricht: Es ist für jeden etwas dabei, von günstig bis zum hochwertigen Menü. Alle drei Monate wird die Speisekarte der jeweiligen Saison angepasst, „wir achten darauf, dass es das gibt, was frisch auf dem Markt ist“, so Koch.



Überhaupt wird in der Villa Nachhaltigkeit großgeschrieben. „Wir kochen so gut wie möglich regional, trotzdem bieten wir internationale Küche,“ betont Koch. Saisonal, Fairtrade und wenn irgend möglich ohne Verpackung, darauf achten er und sein 20-köpfiges Team. „Wir sind nicht perfekt, aber mit dem Herzen

dabei.“ So gibt es einen to-go-Bereich, alle Speisen und Getränke können mitgenommen werden, aber nicht in Plastik: „Wir haben Behältnisse, die sind biologisch abbaubar. Und die Kaffeebecher kann man bei uns umtauschen.“

Für Schüler und Studenten gibt es einen Rabatt von 15 Prozent, und die neu errichteten Holzstufen auf der Terrasse dürfen von allen genutzt werden. „Hier kommen im Sommer Kissen hin, da kann sich jeder in die Sonne setzen.“

So ist die Villa wieder für alle da, und Marco Koch freut sich auf die Eröffnung. „Das Haus hat Geschichte, es ist in Rottweil fest verankert. Es ist toll, in dieses geschichtsträchtige Gebäude wieder Leben zu bringen.“ Der neue Wintergarten wird dabei der Mittelpunkt des Restaurants sein, die Räume im Hauptgebäude sind geeignet für Familienfeiern oder andere Gruppen, mit eigener Terrasse zur Straße hin. Sie können aber auch bei Hochbetrieb mitgenutzt werden.

Info: www.villa-rottweil.de