

Regionale Küche am Biggensee



Strahlender Sonnenschein, blauer Himmel und freie Sicht auf den glitzernden Biggensee – vor dieser Kulisse präsentiert sich das Café und Restaurant See:sicht an der Talbrücke Sondern beim Termin mit dem WIRTSCHAFTSREPORT. Der Name des Restaurants ist Programm: Seesicht von jedem Platz drinnen und draußen. Da wundert es auch nicht, dass bei gutem Wetter meist kein freier Stuhl mehr auf der 100 Sitzplätze umfassenden Terrasse und dem Indoor-Restaurant mit Seeblick zu bekommen ist. „Wir haben hier an guten Tagen bis zu 1200 Besucher und servieren etwa 600 Essen und rund 300 Stück Kuchen“, freut sich Inhaber Jürgen Laarmann.

„Das beste Produkt ist immer das, das den kürzesten Weg in die Küche hat. Also aus der Region kommt“ – das ist die Philosophie des gelernten Restaurantfachmanns und Hotelkaufmanns Jürgen Laarmann. Der 53-Jährige leitet das Café Restaurant See:sicht nun bereits in der zehnten Saison und legt dabei von Anfang an größten Wert auf die Verwendung regionaler Zutaten: „Unsere Forellen beziehe ich von einem kleinen Forellenzüchter im Veischedetal, unser Fleisch kommt von einem Metzger im Schmallenberger Raum.“ Dabei hebt der zweifache Familienvater die hausgemachte, gefüllte Rinderroulade nach Großmutter Art besonders hervor: „Das Rezept wurde von meinem Großvater überliefert, und es gibt Stammgäste, die enttäuscht sind, wenn diese besonderen Rouladen nicht im Angebot sind.“ Jürgen Laarmann brät die Rouladen dabei in der Küche gerne selbst an, er ist Restaurantfachmann mit Leidenschaft: „Ich arbeite seit mehr als 30 Jahren in der Gastronomie. Jeder Gast ist anders und es gibt meist direkt Feedback auf das Servierte. Das liebe ich an meinem Beruf.“ Gemeinsam mit seiner Küchenleiterin und Konditorin Michaela Struck und 25 weiteren Mitarbeitern tischt Laarmann täglich alles frisch auf.

„Frühstücken an der Wasserkante“

„Neben unseren Fisch- und Fleischspezialitäten gibt's am Wochenende bis zu sechs verschiedene selbstgebackene Kuchen von unserer Konditorin.“ Darunter sind leckere Torten wie Mandarinen-Schmand-Kuchen, Mousse-au-chocolat- oder Stachelbeertorte, aber auch ein klassischer Apfelkuchen. In den Herbst- und Wintermonaten kommen auch Strudel- und Waffelfans auf ihre Kosten, in den Sommermonaten erfindet die Konditorin Michaela Struck immer wieder neue Eiskreationen. Über die Grenzen des Sauerlands hinaus ist Laarmanns Lokal See:sicht auch bekannt für sogenanntes „Frühstücken an der Wasserkante“. „Wir haben an einem Sonntag schon mal über 140 Frühstücksgäste“, erzählt der Selbstständige stolz, „im Sommer überwiegend Motorrad- oder Radfahrer, die sich vor ihrem Sonntagsausflug stärken wollen, und in den Wintermonaten Ausflügler, um sich am Wochenende einfach was Leckeres zu gönnen“. Jeden Sonntag und an den meisten Feiertagen gibt es im Café See:sicht zum Beispiel ein Längschläfer-Frühstücks-Buffer bis 12 Uhr und an allen anderen Tagen so amüsant klingende Frühstücksvariationen wie „Leichtmatrosen-“ oder „Seebärenfrühstück“ – alle inklusive Kaffee, Tee oder Kakao. „Auch an besonderen Tagen wie Altweiber oder Muttertag gibt es hier Frühstück“, erklärt Laarmann.



Jürgen Laarmann leitet in der zehnten Saison das Café Restaurant See:sicht. Er legt großen Wert auf regionale Produkte.

„An Großkampf-Wochenenden mit gutem Ausflugswetter stehe ich selbst ab fünf Uhr als Erster hier in der Restaurant-Küche, bereite vor und packe mit an, damit auch wirklich jeder Gast sein Frühstück bekommt“. An solchen Tagen ist Jürgen Laarmann dann auch meist der Letzte, der die Räumlichkeiten verlässt. „Während der Hauptsaison von April bis Oktober stehe ich jeden Tag gerne

auch mal zwischen 16 und 18 Stunden hier.“ Und das sei auch genauso hart wie es klingt. „Die Sommermonate sind unsere wichtigste Zeit im Jahr. Wir müssen quasi in sechs Monaten den Umsatz für das gesamte Jahr reinholen“, erklärt Laarmann. Und da der letzte Sommer nicht der beste war, wird 2016 auch nicht das umsatzstärkste Jahr werden. „Durch die Schlechtwetter-Phase

Aufgetischt

Rezept-Tipp (für 8 Personen)

Rinderroulade mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung in eigener Sauce mit Rotwein abgeschmeckt

Zutaten:

- 8 Rinderrouladen
- 4 Gewürzgurken
- 5 Zwiebeln
- 4 EL Senf
- 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Knollensellerie
- 1 Möhre
- ½ Stange Lauch
- 375 ml Rotwein kräftig
- 500 ml Rinderfond
- 50 ml Gurkenwasser
- 2 EL Butterschmalz oder Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Speisestärke

Zubereitung:

Die Rinderrouladen waschen, trocken tupfen und ausrollen. Zwiebeln, Gurken in Längsstreifen, den Speck in Würfel schneiden. Anschließend das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend dünn mit Senf bestreichen. Zwiebeln, Gurken und Speck gleichmäßig auf der Roulade verteilen, die Längsseiten

etwas nach innen einschlagen und die Roulade aufrollen. Anschließend mit Küchengarn so einwickeln, dass sich die Roulade beim weiteren Zubereiten nicht mehr öffnen kann. Butterschmalz in der Pfanne auslassen und die Rouladen rundherum anbraten, anschließend herausnehmen und in einen Schmortopf geben. Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Möhren kleinschneiden und in der Pfanne kräftig anbraten, Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen.

Alles mit Rinderfond aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und Gurkenwasser hinzugeben. Anschließend in den Schmortopf geben und bei circa 150-160 Grad im Backofen 90-120 Minuten schmoren lassen. Danach die Soße passieren, Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und nach und nach zum Abbinden in die Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles nochmal abschmecken. Wir servieren die Rouladen im Sommer mit Möhren-Ingwer-Gemüse und Salzkartoffeln. Im Winter gerne mit Rotkohl und Kartoffelklößen.

im Juni hängen wir etwas hinterher", resümiert der Hotelfachmann. „Hier am See steht und fällt einfach alles mit dem Wetter.“ Eine überfüllte Terrasse oder ein volles Lokal seien fürs Personal zwar immer anstrengend, aber auch enorm wichtig fürs Geschäft. Dabei kann sich der Restaurantchef auch immer auf seine Familie verlassen: „Blut ist dicker als Wasser“, erzählt Laarmann. Und so kommt es immer wieder vor, dass an stressigen Tagen auch seine beiden Kinder sowie Neffen und Nichten im Service aushelfen. „Die Jugendlichen mögen es hier oberhalb des Sees und verdienen sich gerne etwas dazu“, erklärt der 53-Jährige. „Meine Frau hingegen ist nicht mehr im operativen Geschäft tätig, sie kümmert sich um die Buchhaltung – denn einer muss das ja machen“, sagt er schmunzelnd.

Heute, im zehnten Jahr, ist Jürgen Laarmann zufrieden mit der Entwicklung des Panorama-Restaurants. Das war leider nicht immer so. „Von 2009 bis 2013 wurde die Talbrücke in Sondern geschlossen. Das bedeutete: Sackgasse, kein Schiff konnte mehr weiterfahren und deutlich weniger Gäste gingen hier an Land.“ Diese vier schwierigen

Jahre erforderten Durchhaltevermögen für alle Beteiligten. „Wir sind jetzt im vierten Jahr nach der Brücken-Wiedereröffnung und ich kann jährlich Umsatzsteigerungen im zweistelligen Bereich verzeichnen“, zieht Laarmann zufrieden Bilanz. Direkt unterhalb des Restaurants befindet sich die Anlegestelle „Talbrücke See:sicht“. Hier halten die Schiffe, die auf dem Biggensee Rundfahrten anbieten. Vom Seeufer führt direkt ein geteilter Weg hinauf zum Café Restaurant. „Wolfgang Keseberg, der Besitzer von See:sicht, ist auch der Betreiber der Personenschiffahrt Biggensee“, erklärt Jürgen Laarmann. „Davon profitieren wir mit unserem Gastronomie-Betrieb natürlich sehr. Wir liefern beispielsweise das Catering für Firmen-, Familien- und Hochzeitsfeiern auf den Schiffen.“ Dabei kommt es schon mal vor, dass der Inhaber und sein Team bis zu 800 Schiffsgäste gleichzeitig bekochen müssen. Insgesamt umfasst das Schiffscatering im Jahr etwa bis zu 10.000 Portionen. Das Catering ist somit eine weitere Einnahmequelle und ein wichtiges Aushängeschild für das Restaurant See:sicht. „Be-

sonders schön sind die Firmen-Weihnachtsfeiern auf den Personenschiffen. Ich freue mich immer auf die Vorweihnachtszeit“, kommt der Restaurantchef mit Blick auf die Wintermonate ins Schwärmen. Doch egal ob gerade Winter, Sommer oder eine der beiden weiteren Jahreszeiten herrscht, Laarmann bewirte seine Rad- und Motorradfahrer, Wanderer, Tages-touristen und Stammgäste aus dem gesamten Sauerland stets mit voller Leidenschaft: „In der Gastronomie zu arbeiten ist meine Passion. Ich habe es von der Pike auf gelernt und kann mir nichts anderes vorstellen.“ sr

Weihnachtsfeiern auf dem Biggensee



Gastronomie *Auf einen Blick*

Café Restaurant See:sicht

Talbrücke Sondern 7
57462 Olpe-Sondern
Telefon: 02761 65288
www.see-sicht.com
info@see-sicht.com

Öffnungszeiten:

Von April bis Oktober: Montag bis Freitag ab 11 Uhr, Samstag ab 10 Uhr, Sonntag ab 9 Uhr.
Von November bis März: Montag, Donnerstag und Freitag ab 11 Uhr, Samstag ab 10 Uhr, Sonntag ab 9 Uhr, Dienstag und Mittwoch Ruhetag.
Durchgehend warme Küche.

Räumlichkeiten:

Das Panorama-Restaurant See:blick bietet seinen Gästen ein Restaurant mit 150 Plätzen, den Nebenraum „Sansi:bar“ mit 35 Plätzen, eine Terrasse mit 100 Plätzen und eine überdachte Veranda mit Platz für 200 Gäste. Zum Restaurant gehört ein Parkplatz mit 80 Pkw- und 40 Bus-Stellplätzen.

Besonderheiten:

Frühstücksbuffet und Klönfrühstück, Bankett zu Hochzeits-, Familien- und Firmenfeiern, große Mittagsbuffets an Oster- und Weihnachtsfeiertagen, Catering auf den Personenschiffen Biggensee sowie Business-Lunch.

Auch im eleganten Innenbereich haben die Gäste Aussicht auf den See.

