

Ins Tivoli kehrt wieder Leben ein

Annette Glücklich möchte hochwertige Gastronomie mit französischem Einschlag bieten / Als Pop-up-Restaurant von „Worms wird wow“ gefördert

Von Johannes Götzten

WORMS. Vor genau einem Monat hatte die Frage im Bauausschuss eine besondere Rolle gespielt. Wenn in den nächsten Jahren die Ringanlage am Adenauerweg saniert und neu angelegt wird, braucht es dann noch den Platz für die Außenbestuhlung des früheren Restaurants Tivoli? Für die Gestaltung der barrierefreien Grünanlage wäre es gut, den Platz mit einbeziehen zu können, hatten die Planer gesagt. Der Bauausschuss allerdings wollte die Möglichkeit erhalten, hier wieder eine Gastronomie anzusiedeln. Er könnte recht behalten: Annette Glücklich will das Restaurant wieder beleben, als Pop-up freitags, samstags und sonntags. Sie hat sich eine

Testphase von fünf Monaten vorgenommen.

Möglich macht dies natürlich vor allem das unternehmerische Wagnis, das die Hotelfachfrau, Köchin und Sommeliere Annette Glücklich hier eingeht. Aber auch das Förderprogramm „Worms wird wow“, wie Stadtentwicklungsmanager Manuel Schaper auf Nachfrage dieser Redaktion bestätigt. Es ist also nach dem Kunstlokal in der Hafergasse und dem neuen Start-up in der früheren Backfiliale in der Wilhelm-Leuschner-Straße („KW“) das nächste leerstehende Geschäft, das durch diese Förderung wieder genutzt wird. Zumindest für die nächsten Monate.

Man erreicht Annette Glücklich im Auto auf dem Weg nach Frankreich: „Ich will dort frische, regionale Produkte einkaufen“, sagt die Halb-Französin. Außerdem sei sie auf der Suche nach einer schönen Auswahl an elsässischen Crémants, also jener prickelnden Spezialität, die in Frankreich außerhalb des streng begrenzten Champagner-Gebietes nach der Champagnermethode in Flaschengärung entsteht. Die soll es neben einer Auswahl feiner Champagner geben. Womit



Das ehemalige Ristorante Tivoli am Ludwigsplatz steht noch immer leer. Zumindest an den Wochenenden wird aber wieder Leben einziehen.
Foto: Ben Pakalski/pakalski-press

auch schon ziemlich gut der Anspruch von Annette Glücklich beschrieben ist. Der Gast darf als Gourmet bei „Glücklich im Tivoli“ gehobene Küche genießen. Der Genuss darf hier gerne ze-

lebriert werden, so Annette Glücklich.

Weil ihre Wurzeln im Saarland sehr dicht an der französischen Grenze liegen, wird die authentische französische Küche den Schwer-

punkt bilden. Aber explizit versteht Glücklich ihr Engagement hier auch als Hommage an den früheren Tivoli-Betreiber Ivo Fort, der sein Ristorante Ende 2020 geschlossen und lange nach

einer Nachfolge gesucht hatte. Er habe die Gastronomie in Worms lange wie kein Zweiter mitgestaltet, sagt Glücklich über Ivo Fort. Deshalb werde es auch einige ausgezeichnete italienische Produkte bei ihr geben.

Wobei sie sofort sagt, dass sie wohl „verrückt“ sein müsste, wollte sie versuchen, genauso wie damals „der Ivo“ zu kochen. Wobei sich die italienische und die französische Küche mindestens darin sehr ähnlich seien, dass es jeweils um die hohe Qualität der regionalen Ausgangsprodukte gehe, die die Gerichte neben der Kochkunst ausmachten. Deswegen mache sie sich eben auch auf ins nahe Elsass, um dort einzukaufen. Dabei gehe es nicht darum, ob es dort besser oder hier schlechter sei, aber eben anders, regional authentisch.

Annette Glücklich ist in der Wormser Gastronomie-Szene insofern keine Unbekannte, als sie in Wiesoppenheim einen gehobenen Catering-Service anbietet, ob fürs romantische Dinner zu zweit oder eine größere Gesellschaft oder ein Firmenevent. Hochsaison dafür ist im Sommer, wenn es etwa besonders viele Hochzeiten gibt, bei denen sie für das

Catering engagiert wird. Jetzt zum Winter hin werde es da weniger, weshalb dies nun also genau die beste Zeit sei, es mit einem eigenen Restaurant zu probieren. Wobei Annette Glücklich ganz klar sagt: „Ich bin wirklich gespannt, ob das dann auch angenommen wird.“

Geschäftsidee kann für kurze Zeit getestet werden

Hier kommt das Programm „Worms wird wow“ ins Spiel. Wer mit dem Gedanken spielt, ein Restaurant zu eröffnen, der muss normalerweise damit rechnen, einen Mietvertrag über drei oder gar fünf Jahre abschließen zu müssen. Das Risiko trägt dabei natürlich der Mieter. Klappt es mit dem Restaurant nicht, hat er trotzdem die Miete aufzubringen. Hier hilft nun also das Programm, das es ermöglicht, auch mal für eine kürzere Zeit eine Geschäftsidee schlicht und ergreifend auszuprobieren. Dann gilt das, was sich nun auch Annette Glücklich sagt: „Hoffentlich funktioniert es, dann mache ich weiter.“ Wenn nicht, war es den Versuch wert, ohne sich wirtschaftlich zu verausgaben.

ÖFFNUNGSZEITEN

► Los gehen soll es am **10. November**. Freitags und samstags soll dann von 12 bis 22 Uhr geöffnet sein, sonntags von 12 bis 16 Uhr.

► Wer bereits reservieren möchte, kann dies bei Annette Glücklich unter **0172-4572561** tun.

► Vorläufig soll am **1. April** wieder geschlossen sein.

Gesundes Essen nahezu ohne die Verwendung von Öl

Kochaktion zum Mantelssonntag im „Haus der Küchen“

Von Karl M. Wirthwein

WORMS. Am Mantelssonntag ist nicht nur in der Innenstadt was los, sondern auch beim „Haus der Küchen“ im Gewerbegebiet Am Gallborn. Denn dort wird dem Fett mit einer außergewöhnlichen Kochaktion der Kampf angesagt. Gesundes und nachhaltiges Kochen ist ein Credo im Küchenfachgeschäft. Zumal kein Fett die Umwelt mehr belastet, als altes Öl. Das Besondere an der sonntäglichen Kochaktion: Für jedes Gericht, das über die Küchentheke gereicht wird, wird das Küchenhaus zehn Euro an ein Kiwanis-Projekt in der Region Worms spenden.

Fettarm kochen – im „Haus der Küchen“ wird also am Mantelssonntag gezeigt, wie es geht. Dann sagt Firmenchef Nicolai Köhler dem Fett den Kampf an. Er selbst zieht die Kochjacke an und steht in der Küche. Dabei geht es nicht nur um fett- und kalorienarmes Essen, sondern generell um die Zubereitung leckerer Speisen nahezu ohne Öl.

Besucher können die Menüs kostenlos probieren

Die Menschen waren noch nie so besorgt über ihre Gesundheit wie heute, weiß der Küchenfachmann. Es wird immer mehr darauf geachtet,

was auf den Tisch kommt und wie die Speisen zubereitet werden. Möglichst fettarm, nährstoffreich, leicht und sättigend soll es sein. Kein Wunder also, dass die sanfte Art zu kochen so beliebt ist.

Zugegeben: Sieht man einem Profikoch bei der Arbeit zu, kommt mitunter schon ein wenig Neid auf dessen voll ausgestattete Küche auf. Das ist nicht nötig. Denn um wie ein Profi zu kochen, braucht der Mensch eigentlich nur gut funktionierende, moderne Küchengeräte. Und weil sich die Küchen und ihre Ausstattung immer mehr spezialisieren und die Zubereitung gesunder Mahlzeiten immer einfacher wird, macht kochen immer mehr Spaß. Viele technische Errungenschaften gehören heute zur Standardausstattung moderner Küchen und der Hobbykoch wird zum Spitzenkoch – auch dank dieser technischen „Mitarbeiter“.

In nur sieben Minuten Querkartoffeln zubereiten oder rasch eine Kürbissuppe im Dampfgarer herstellen? Nicolai Köhler zeigt am Sonntag, wie einfach und schmackhaft komplette Menüs mit den richtigen Küchengeräten zubereitet werden können. Und das Beste? Die Besucher dürfen die Menüs kostenlos probieren. Das „Haus der Küchen“ im Gewerbegebiet Am Gallborn ist am Mantelssonntag, den 29. Oktober, von 13-18 Uhr geöffnet.



Hier kocht der Chef noch selbst: „Haus der Küchen“-Geschäftsführer Nicolai Köhler steht am Mantelssonntag selbst am Herd und bereitet gesundes Essen zu.
Foto: Haus der Küchen

BLAULICHT

Fast doppelt so schnell wie erlaubt

WORMS (red). Am Mittwoch hat die Wormser Polizei in der Zeit von 10 bis 13 Uhr Geschwindigkeitsmessungen im Nibelungenring (B9) durchgeführt. Dabei stellten die Beamten insgesamt 25 Geschwindigkeitsverstöße fest.

Der schnellste gemessene Pkw wurde bei einer erlaubten Geschwindigkeit von 50 Stundenkilometern mit 96 Stundenkilometern gemessen. Den Autofahrer erwartet nun ein Bußgeld in Höhe von 320 Euro, zwei Punkte und

ein Monat Fahrverbot. Darüber hinaus war ein 22-jähriger Wormser ohne gültige Fahrerlaubnis unterwegs. Gegen ihn wurde ein entsprechendes Strafverfahren eingeleitet und die Weiterfahrt untersagt.

– Anzeige –

Wir sind **VRM**

Der Newsticker im E-Paper

JETZT NEU: Lesen Sie die Top-Nachrichten in Echtzeit direkt in der E-Paper-App! Schnell, übersichtlich und fortlaufend aktualisiert - auf dem Tablet oder Smartphone. Mit dem Newsticker bleiben Sie immer und überall auf dem neuesten Stand.

Jetzt App downloaden!

Jetzt hier anmelden und App downloaden

vrm-epaper.de

Wormser Zeitung