



Im Restaurant aus haben die Gäste einen aussichtsreichen Blick in die Bergwelt und auf die Panorama-Erlebnisbrücke. Die Möbel stammen von der Stuhlfabrik Schnieder: handwerklich gearbeitete, typische Kneipenstühle, Tischplatten aus massiver Eiche. Gemütlichkeit pur mit Kaminblick: auch im Bar- und Loungebereich. Die Stühle sowie die Bänke in Stoff-Leder-Kombination mit dicken Kuschelkissen sind ebenfalls von Schnieder. Ein Blickfang im Restaurant ist auch der individuell vor Ort angefertigte Kronleuchter.

Der Berg ruft

Für die Sport- und Wandergäste am Berg fehlte Familie Brinkmann aus Winterberg nur noch eine Gastronomie zur Komplettierung des Angebots. Seit der letzten Wintersaison hat das Panorama Restaurant-Café-Lounge Erlebnisberg Kappe geöffnet.

Einst gab es am Berg zwei Skilifte, einen Sessel- und einen Schlepplift, dann kamen die Sommerrodelbahn, der Bikepark und die Panorama-Erlebnisbrücke dazu. Familie Brinkmann hat in Winterberg den kompletten Berg gepachtet und bietet Winter- und Sommersportlern vielerlei Möglichkeiten zum Ausleben. Dirtbiker nennt sich die Spezies, die querfeldein über Stock und Stein auf speziellen Sporträdern den Berg hinunterfährt. Es sind sowohl sportliche Anfänger als auch sattelfeste Profis, die dieser Sportart nachgehen. Zu jedem Pfingstfest treffen sich an drei Tagen 30.000 Querfeldeinradler und Zuschauer zu einem der größten Sportevents. Zuletzt fehlte nur noch ein Restaurant, das die Gäste am Berg verköstigte. Ruth Brinkmann schuf dies in ihrem ganz eigenen Stil. Die Planung des Neubaus übernahm ein Architekt, doch „ich wollte auch gerne meinen persönlichen Geschmack einbringen“, so Ruth Brinkmann, „und so haben

wir uns gut ergänzt.“ Die Einrichtung sollte nicht zu modern sein, denn neben den Sportlern zählen auch ältere Urlauber zu den Gästen, die einfach nur die herrliche Aussicht genießen; gleichzeitig strebte Ruth Brinkmann ein individuelles Interieurdesign an, um sich von den gutbürgerlichen Restaurants in der Umgebung deutlich abzusetzen. Neben optischen Gesichtspunkten spielte die Strapazierfähigkeit der ausgesuchten Materialien eine große Rolle, denn die Skifahrer, Snowboarder und Querfeldein-Radler gehen ordentlich Nässe und Schmutz ins Gebäude.

Das Zentrum des Raumes bildet ein künstlicher, offener Kamin, der von allen Seiten einsehbar ist und für „Hüttenromantik“ sorgt. Schon der Boden – ein pflegeleichter

Belag in Holzoptik und Fliesen, die sich in runden Übergängen abwechseln – schafft diverse optische Bereiche. Vielfalt bieten auch die verschiedenen hohen Sitzgruppen: Barhocker für den schnellen Gast oder Biertrinker, klassische Restaurant-Sitzgruppen für das Essen in aller Ruhe und ein großzü-

giger Loungebereich für den winterlichen Jagatee oder heißen Kakaodrink. Um diesen besonders gemütlich und bequem zu gestalten, stattete Ruth Brinkmann ihn mit zusätzlichen Kissen aus – der Gast soll schließlich entspannen. Oft wird sie von Gästen auf die Möblierung angesprochen, die von der Stuhlfabrik Schnieder stammt. Den Thekenbereich hat ein Schreiner vor Ort gezimmert. Sämtliche Leuchten, auch der große, moderne Kronleuchter von Luzidus aus Lüdinghausen, sind nach dem persönlichen Geschmack der Hausherrin ausgewählt: „Der Kronleuchter wurde vor Ort hergestellt. Er besteht aus einem Rahmen, der mit Metallbändern, die normalerweise Paletten zusammenhalten, umwickelt ist. Eineinhalb Tage verrichtete ein Mitarbeiter des Leuchtenherstellers die Fleißarbeit.“



Sport und Gastronomie am Berg: Ruth und Hans-Georg Brinkmann. In der Mitte Tochter Jana, die im Betrieb mithilft, wann immer es ihre Zeit erlaubt.

Auf der Karte des täglich geöffneten Restaurants findet sich für jeden Geschmack etwas: Die Bandbreite reicht vom argentinischen Steak über Spaghetti und Pizza bis hin zum deftigen Schnitzel – alles in großzügigen Portionen und zu soliden Preisen. Selbstverständlich gibt es am Nachmittag auch Kaffee und hausgebackenen Kuchen. Das Herz in der Küche ist Küchenchef Volker Gabel, der auch dann nicht die Ruhe verliert, wenn die Gäste scharenweise hereinstürmen. Von seinen früheren beruflichen Stationen in Arolsen und dem Brauhaus in Willingen ist er Stress gewohnt. Und damit auch alles reibungslos funktioniert, hat er gleich noch eine Jungköchin mitgebracht, als er zum „Panorama“ am Berg wechselte. Um möglichst wenig Reibungsverluste zwischen der Küche und dem Service zu erzeugen, setzt Ruth Brinkmann auf Ordermanager in Verbindung mit einem Vectron Kassensystem. Insgesamt arbeiten im Betrieb sechs feste Mitarbeiter, paritätisch verteilt auf Küche und Service sowie noch einige Aushilfen. „Die Personalsuche nach Fachkräften muss rechtzeitig vor dem Winter be-

PROFILE

- Das Panorama Restaurant-Café-Lounge Erlebnisberg Kappe ist ein familiär geführtes Unternehmen.
- Die Inhaberfamilie Brinkmann kommt nicht originär aus der Gastronomie, sondern hat das Restaurant seit Winter 2009 als Ergänzung zum bestehenden Freizeitangebot aus Sommerrodelbahn, Panoramabrücke, Kletterwald, Skiliften und Bikepark für Dirtbiker beziehungsweise Downhillern geschaffen.
- Maximal 100 Sitzplätze im Restaurant, aufgeteilt in Bar, Restaurant und Lounge, sowie gut 100 weitere Plätze auf der Terrasse.
- Das Interieur ist stark geprägt durch den persönlichen Stil der Hausherrin: Hochwertige Materialien und frische Farben schaffen ein behagliches Ambiente für die Gäste.
- Kulinarisch gibt es gutbürgerliche und internationale Küche zu moderaten Preisen.
- Vermarktung über Anzeigen in der regionalen und überregionalen Presse, viele Gäste durch Mundpropaganda. Busgesellschaften und Clubs sind gerne gesehen.
- Die nächste Investition „am Berg“ wird ab der nächsten Wintersaison eine Beschneigungsanlage sein.

www.erlebnisbergkappe.de

ginnen“, weiß Ruth Brinkmann, „denn in der Saison haben alle guten Kräfte im Sauerland Arbeit.“ Tochter Jana hilft mit, wann immer es ihre Zeit erlaubt.

Da das Restaurant im Dezember vergangenen Jahres, also mitten in der Saison, eröffnete, verzichtete man zunächst auf Werbung, denn das Team sollte Gelegenheit haben, sich aufeinander einzuspielen. Mittlerweile bewirbt Familie Brinkmann das Restaurant und die Freizeitmöglichkeiten regional in Anzeigenblättern und in der Tagespresse, aber auch bis hin ins Rheinland, um von dort Besucher anzulocken, und die Mundpropaganda tut natürlich das ihrige dazu. Daher ist es auch kein Wunder, dass sich zunehmend Gruppen anmelden, um eine Kaffeepause auf ihrem Kegelausflug einzulegen oder den Abschluss ihrer Wandertour mit einem festlichen Essen bei schöner Aussicht zu beschließen. Inzwischen hat Ruth Brinkmann daher zusätzliche Stühle und Tischplatten bestellt, um die Tische zu langen Tafeln verbinden zu können. Auf Tischtücher oder Sets verzichtet sie bewusst, denn nicht umsonst wählte sie ein lebhaft strukturiertes, massives Ulmenholz für die Oberflächen. Bei der Entscheidung für das Bier blieb sie der Heimat treu, indem sie Veltins aus dem nicht weit entfernten Meschede-Grevenstein wählte. Die kompetente Beratung der Brauerei hat sie von Anfang an überzeugt, hier den richtigen Partner zu haben. Neben Fassbier erfreuen sich insbesondere im Sommer die V+ Biermischgetränke sehr großer Beliebtheit. Ruth Brinkmann ist auch von den neuen Strandliegestühlen von V+Curuba begeistert, die

den Ganztages-Sonnenkiesstrand zieren und zum Chillen einladen. Pünktlich zur Saison eröffnete auch die gut 100 Plätze bietende Sommerterrasse mit Loungemöbeln von Schnieder. ■

Erschienen
in Gastrotel
Ausgabe
Oktober
2010