

Roosmarin im renommierten Varta-Restaurantführer

DIRMSTEIN: Ein Jahr nach Eröffnung von Gästen zum Lieblingslokal in Rheinland-Pfalz gekürt

► Erst ein Jahr ist vergangen seit der Eröffnung des Restaurants Roosmarin, da haben die Leser des renommierten Varta-Führers das Dirmsteiner Lokal zum Lieblingsrestaurant in Rheinland-Pfalz gewählt. Ein glatter Durchstart von Verena (27), Restaurantleiterin, und Marc Roos (25) Küchenchef, die selbst erstaunt sind über diesen Erfolg.

„Als ich den Brief zum ersten Mal gelesen habe, konnte ich es gar nicht glauben, dass wir in so einen renommierten Restaurantführer aufgenommen werden“, erzählt Marc Roos. Dabei hatte das Lokal ausgerechnet an einem Freitag den 13. im Juli seine Tore für Gäste geöffnet. Für abergläubische Menschen kein gutes Datum. Da aber das Geschwisterpaar Verena und Marc Roos auf dem Boden der Tatsachen steht, war der Zeitpunkt kein Problem. Und inzwischen haben sie sich an die Tatsache gewöhnt, dass sie zu den Top-Restaurants in Rheinland-Pfalz gehören –

sie sehen es als eine Verpflichtung an, das Niveau an Küche und Gastlichkeit nicht nur zu halten, sondern noch zu steigern. Fragt man beide nach ihrem Erfolgsrezept, kommt die Antwort knapp: „100 Prozent Spaß.“

Die Kombination von Kochkunst, Herzlichkeit und einem geschmackvollen Ambiente, lässt den Gast das Herz höher schlagen. Die Atmosphäre ist locker und leger, und das hat sich inzwischen über die Grenzen der Pfalz herumgesprochen. Deshalb sind Gäste aus Frankfurt und München im Dirmsteiner Roosmarin keine Seltenheit, wie die Betreiber erzählen. Marc Roos versteht es, Exotisches mit Regionalem in seiner Küche zu vereinen. Dass seine Kreationen auch beim Gast ankommen, überlässt er nicht dem Zufall. Bevor ein Gericht auf die Karte darf, wird es von der Familie getestet, lässt der Küchenchef wissen.

Bei einer guten Küche darf selbstverständlich auch der Service nicht zu kurz kommen, sagt die Hotelfachfrau

Verena Roos: „Offenheit gegenüber dem Gast ist wichtig, wir haben hier keine steife Atmosphäre. Der Gast unterliegt keinem Kleiderzwang. Wir empfangen Gäste im Freizeitlook genauso wie Leute in Abendrobe.“ Das Ambiente soll elegant und gleichzeitig gemütlich sein. Modernes wird mit Rustikalem kombiniert.

Die Restaurantleiterin reicht außerdem nicht einfach nur die Speisekarte, sondern empfiehlt zu ausgewählten Speisen zielsicher den richtigen Wein. Sie kennt die Weine aus der Pfalz, und weiß, welcher Tropfen mit welchem Gericht korrespondiert. Im Gespräch mit dem Gast strahlt Verena Roos Freude aus, und so ist die Brücke zwischen Gast und Bedienung schnell geschlossen. Fragt man das Duo Roos, was nach dem Erscheinen im Varta Restaurantführer ihre weiteren Ziele sind, sind sie sich einig: Für den Gast das Optimum geben, und vielleicht einmal in der Gourmetzeitschrift Feinschmecker zu erscheinen. (mwc)



Ein eingespieltes Team ist das Geschwisterpaar Marc und Verena Roos: Die Hotelfachfrau kümmert sich um die Gäste und der Küchenchef kreiert Exotisches kombiniert mit Regionalem.