

NOUVEAUX CONCEPTS FRANZÖSISCH FÜR FORTGESCHRITTENE **BARZONE** DIE COCKTAIL-TRENDS DER SAISON

EINE MEINUNGSPUBLIKATION

**AUSGEHEN? WO HIN?
MIT WEM? WIE OFT?**





FOTOS: TISCHLEREI FORMSACHE



BAR CENTRALE
Gehrenberg 8, 33602 Bielefeld,
Tel.: 0521 98621003, www.barcentrale.de

Konzept:
Italienisches Restaurant mit traditionellem
Speisenangebot

Größe:
ca. 70 m²

Sitzplätze:
45 innen, 50 außen

Mitarbeiter:
Fest: 12, Frei: 3

Inhaber & Betreiber:
Fine Food Gastro- und Catering GmbH,
Roman Maiorino

Öffnungszeiten:
Di-Sa 10-0 Uhr, So 15-22 Uhr

Raumkonzept und Fertigung:
tischlerei formsache, Bielefeld
www.formsache-rs.de

BAR CENTRALE, BIELEFELD

Die „Cucina povera“, die einfache-bäuerliche Küche aus Italien, authentisch in Deutschland umzusetzen – diesen Traum trägt Roman Maiorino schon lange mit sich rum. Einzig der passende Standort in seiner Wahlheimat Bielefeld fehlte dem stadtbekannten Musiker zu seinem gastronomischen Glück. Den hat er nun gefunden, im Zentrum der Altstadt Bielefelds, mitten auf einer beliebten Ausgehmeile. „Bar Centrale“ der passende Name, der sogleich eine italienische Tradition aufnimmt: Im Zentrum eines Dorfes oder einer Stadt gelegen, bildet dieser Gastronomietyp mit einfachen, aber schmackhaften Gerichten aus regionalen Zutaten den Anlaufpunkt für alle Klassen an Besuchern. Hausgemachte, traditionelle Familienrezepte, eine gelassene Atmosphäre – all das findet man nun auch in Ostwestfalen. „Die Leute haben uns in den ersten Wochen schier überrannt“, erzählt Geschäftsführerin Saskia Sitter und führt die Euphorie einerseits auf die Bekanntheit Roman Maiorinos, die entsprechend lokale Berichterstattung förderte, andererseits auch auf die kon-

sequente Umsetzung des Konzeptes zurück. Ehrlichkeit, Bodenständigkeit, Transparenz – diese heute so wichtigen Attribute spiegeln sich im Angebot und ebenso stark in der Gestaltung der „Bar Centrale“ wider. Die Gerichte, die auf Rezepte von Mama und Oma zurückgreifen, werden in der offenen Küche zubereitet und auf schlicht schwarz-weiß gedeckten Tischen serviert. Die Oliven, aus denen das Olivenöl gewonnen wird, hat Roman Maiorino selbst geerntet. Neben solch authentisch-italienischen kommen zudem viele regionale Zutaten zum Einsatz, vorzugsweise in Bio-Qualität. Die Tischlerei Formsache hat es geschafft, diese Philosophie mit warmen Naturmaterialien, etwa Nussbaumholz für Theke und Tische sowie Eiche für den Boden, in den Raum zu übertragen. In dieser einladenden, geerdeten Atmosphäre bestellen gleichermaßen morgens Bauarbeiter ihren schnellen Espresso, nehmen mittags Geschäftsleute ihren Lunch ein und bestellen Schüler abends eine der so beliebten Pizzen. Schlicht gelungen!

BENJAMIN BROUËR