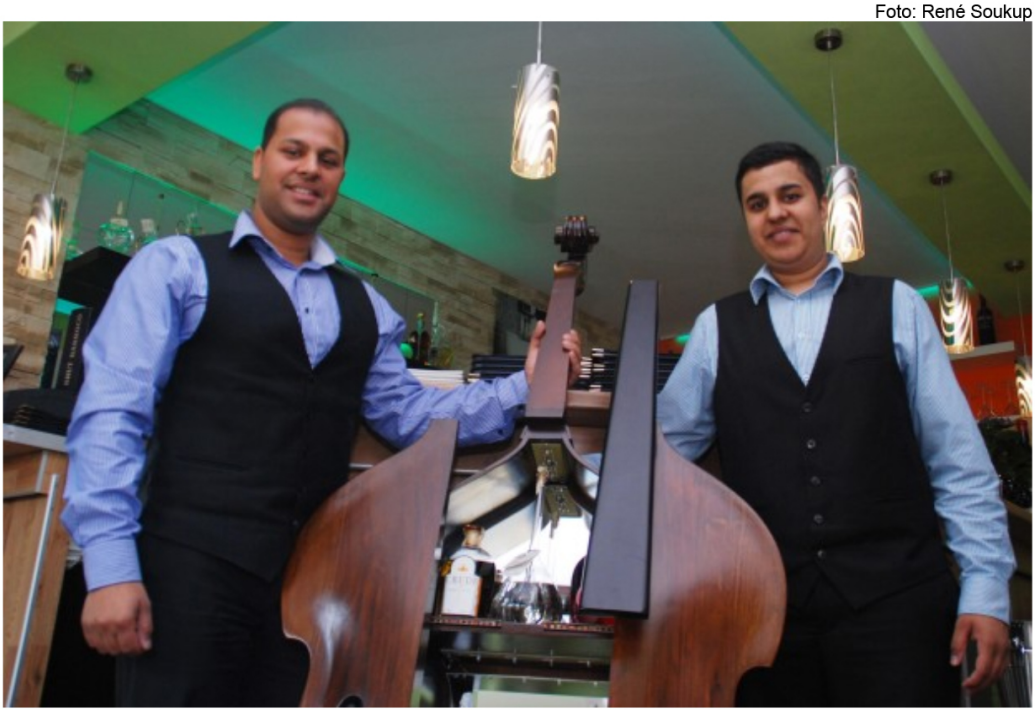
OSTSTEINBEK

Neue Betreiber im ehemaligen Gasthaus Andermahr

Die Brüder Romiou und Fabian Shaikh haben das Avantgarde im ehemaligen Gasthaus Andermahr eröffnet. Das Restaurant mit mediterraner Küche ist täglich geöffnet und bietet Platz für 40 Gäste.

Foto: René Soukup



Neuer Pächter: Romiou (l.) und Fabian Shaik vom Avantgarde

Oststeinbek. Der Mann hat Visionen – und einen guten Geschmack. Wenn Romiou Shaikh über selbst kreierte Gerichte spricht, die er in einer Datenbank gespeichert hat und die künftig die Speisekarte erweitern könnten, sprudelt es nur so aus ihm heraus. Schon beim Zuhören läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Der 26-jährige Restaurantfachmann will in Oststeinbek durchstarten. Zusammen mit seinem Bruder Fabian, 18, betreibt er das Avantgarde im ehemaligen Gasthof Andermahr. Vor Kurzem haben die beiden Eröffnung gefeiert. "Wir stehen für Fortschritt, wollen unseren Gästen etwas Besonderes bieten", sagt Romiou Shaikh. Er verspricht höchste Qualität. Passend dazu sein Leitmotiv. Es steht im oberen Bereich der Speisekarte: "Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen."

Qualitativ hochwertig waren auch die Speisen seiner beiden Vorgänger. Trotzdem hielten sie nur wenige Monate durch. Seit die Familie Andermahr, in deren Besitz sich das Gasthaus seit 1986 befand, 2007 Konkurs anmelden musste, wurde dort kein Pächter glücklich. Das wissen auch die Shaikhs. Und trotzdem hielt es sie nicht davon ab, den Schritt in die Selbstständigkeit ausgerechnet an diesem Ort zu wagen. Denn mit Oststeinbek verbindet sie etwas Positives. Romiou Shaikh: "Ich habe jahrelang im Restaurant meiner Eltern in Hamburg gearbeitet, dort kommen viele Stammgäste aus dem Ort."

Bei seinem Vater hat er auch das Handwerk von der Pike auf gelernt. Inzwischen darf Romiou Shaikh als Chef selbst ausbilden. Er sagt: "Es war mein Wunsch, mich zu beweisen und vor allem meine eigenen Vorstellungen zu realisieren." Was das konkret bedeutet, verrät der Blick auf die Speisekarte. Die Brüder stehen vor allem für mediterrane Küche, bieten aber auch saisonal angepasst Themen-Aktionen wie Spargel-, Muschel- oder Schollenzeit an sowie diverse Pizzen.

Den Fernseher haben die neuen Betreiber verbannt

Gast Dieter Prüßmann, der schon mehrmals ins Avantgarde eingekehrt ist, hat sich für Kartoffelmandelmus mit mediterranem Gemüse und in Salbeibutter gebratener Kalbsleber entschieden. Er ist ziemlich begeistert: "Das Essen schmeckt vorzüglich, die Atmosphäre im Restaurant ist entspannt und der Service klasse. Wenn die beiden Brüder es in hier nicht schaffen, dann packt es keiner."

Die Shaikhs haben ein klares Konzept. Sie wollen ihre Gäste im gepflegten Ambiente kulinarisch verwöhnen. Was hier zählt, ist das Essen. Romiou Shaikh, der seinen beiden Köchen bei Bedarf unter die Arme greift, ansonsten aber mit seinem Bruder den Service schmeißt: "Deshalb haben wir auch keinen Fernseher. Fußball gibt es hier nicht mehr. Wir sind keine Bierkneipe." Deswegen hat er auch die Barhocker verschwinden lassen.

Auch sonst hat sich im Innenraum, der 40 Gästen Platz bietet, einiges verändert. Die großen Lederstühle des Vorgängers haben die Brüder durch schmalere Holzvarianten ersetzt, dadurch wirkt das Restaurant größer. Mehrere Zehntausend Euro haben die neuen Betreiber investiert – und die Wände selbst gestrichen. Einzelne Abschnitte sind jetzt hellgrün. Selbermachen lautet ohnehin ihre Devise. Auch für die Sauberkeit der sanitären Anlagen sind die Brüder zuständig. Dort ist es genauso blitzblank wie im Restaurant.

Mit dem Schritt in die Selbstständigkeit hat sich das Leben der Shaikhs schlagartig verändert, vor allem, was die Freizeit betrifft. Viel Platz für Hobbys ist nicht mehr vorhanden, schließlich ist das Restaurant täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet. Mit dem Feierabend hat sich das Thema Essen für Romiou Shaikh aber noch lange nicht erledigt. Denn auch dann kreisen immer wieder neue Speisevariationen durch seinen Kopf.

(suk)