

13.10.2022 ERMSTAL

Das neue, alte Café Ruf

Bad Urach Mehrere Monate lang war das ehemalige Café Ruf eine Baustelle. Nun aber steht der Eröffnungstermin der Albthermen am Markt fest. Ab dem 31. Oktober gibt es Retrocharme direkt am Marktplatz. Von Simon Wagner



Soll an die alte Kaffeehaus tradition erinnern: Die Albthermen am Markt im ehemaligen Café Ruf.

Privat

Bald schon kehrt neues gastronomisches Leben auf dem Bad Uracher Marktplatz ein. Nach mehrmonatigen Arbeiten steht der Einzug der Albthermen in das ehemalige Café Ruf kurz bevor. Wie bereits berichtet, hatte Uwe Sandner, Generalbevollmächtigter der Albthermen Betriebsgesellschaft mbH, im Sommer das jetzt seit rund zwei Jahren leer stehende Café als neuer Pächter übernommen. Nun, nach besagten Umbaumaßnahmen, soll es im neuen und gleichzeitig alten Glanz am Montag, 31. Oktober, eröffnen, wie er nun mitgeteilt hat.

Tages- und Abendessen

Ganz im Stile und im Ambiente eines ehrwürdigen Wiener Kaffeehauses will er den Gästen dort allerlei Kaffeespezialitäten und hausgemachte Kuchen sowie Süßspeisen, aber auch herzhaftere Gerichte sowohl als Tagesessen als auch zur abendlichen Runde samt frisch gezapften Bier anbieten. Insgesamt finden in den neu gestalteten Räumlichkeiten 100 Gäste Platz, im Freien kommen noch einmal 80 dazu. Wobei Sandner dem Gastraum punktuell, etwa durch farbige und opulent gestaltete Strukturtafeln, durch einen neuen Teppich und Kronleuchter, den auch schon im Thermalbad verwirklichte Sandner-Design-Schliff verpasst hat, wie er ihn nennt. Gleichwohl bleiben auch viele Elemente des legendären Cafés Ruf erhalten, wie etwa die Möblierung und das Holzinterieur. Auch der Name des Uracher Traditionscafés bleibt bestehen: Albthermen am Markt Restaurant – Café Ruf, so lautet die offizielle Bezeichnung des Gastro-Neuzugangs.

„Selbstbedienung Plus“

Konditor Stefan Schmid und Florica Serban als Küchenchefin werden am zentral gelegenen Marktplatz genau jene Speisen anbieten, die die Gäste der Albthermen im dortigen Restaurantbetrieb gewohnt waren und sind. Die Kuchenauswahl, die in den Albthermen angeboten wird, wird künftig durchweg am Marktplatz entstehen. Sandner erhofft sich dadurch auch personelle Synergieeffekte. Wert legt er zudem auf eine andere Willkommenskultur. Das Konzept nennt er „Selbstbedienung Plus“ und es beinhaltet, dass die Gäste ihre Speisen selbst an der Theke auswählen und sie erst beim Verlassen des Hauses bezahlen. Ein Modell, das in vielen Lokalisationen größerer Städte schon längst etabliert ist, wie Sandner weiß. Was den Kuchenverkauf betrifft, hofft Sandner derweil auch auf Thekenverkäufe durch Laufkundschaft.

Das edel anmutende Retroambiente soll zudem unterstrichen werden, beispielsweise mit live gespielter Klaviermusik. Hierfür hat Sandner eigens ein automatisch spielendes Klavier angeschafft. Mitunter wird es sich der Unternehmer aber wohl nicht nehmen lassen, selbst zur Unterhaltung beizutragen. In früheren Jahren stand er beispielsweise zusammen mit der Sängerin Chaka Khan auf großen Bühnen und hat sich unter anderem als Musikproduzent verdingt.

Fundstücke vom Flohmarkt

Was das Preisniveau der Albthermen am Markt angeht, so spricht Uwe Sandner von einem mittleren. Trotz der gegenwärtigen Krisenzeiten, insbesondere was die Gastronomie betrifft, sieht er gute Startvoraussetzungen. Die positiv ausgegangenen Pachtverhandlungen würden eine Grundruhe ermöglichen, ist er sicher. Und noch bevor das neue Lokal eröffnet hat, hat er bereits erste Anfragen für Weihnachtsfeiern. Die Eröffnung, ursprünglich war sie im Laufe des Septembers, also rechtzeitig vor den Herbstlichen Musiktagen geplant, hatte sich über den Sommer etwas verzögert.

Einerseits waren in der Urlaubszeit Handwerker Mangelware, andererseits stellte sich die Materialbeschaffung stellenweise als ein Problem heraus, so Sandner. Selbst aktiv geworden ist er derweil auf verschiedenen Flohmärkten, auf denen er unter anderem Porzellan zur Einrichtung des Restaurants einkaufte. Seine Mutter, so verrät er, hat ihm zum selben Zweck überdies ihre Tassensammlung überlassen.

Viele persönliche Noten, aber auch viel Uracher Café-Tradition findet sich also künftig direkt an der guten Stube der Stadt, dem Marktplatz. „Möge es den Bad Urachern gefallen – und den Touristen“, sagt Sandner mit durchaus hörbarem Stolz in der Stimme. Zu tun sind vor der Eröffnung nur noch wenige Handgriffe, wie etwa

die Einstellung der dreigruppigen Espressomaschine und auch eine Barista-Schulung ist noch eingeplant.

19

Tage noch, dann soll die kulinarische Zweigstelle der Albthermen am Bad Uracher Marktplatz eröffnen. Die Speisekarte beinhaltet neben Kaffee und Kuchen auch herzhaftere Gerichte.