

Eröffnung: Neues, stilgerechtes Pub öffnet am morgigen Sonntag anlässlich des Hubertusmarktes seine Pforten

In Amel gibt es einen geregelten „Brexit“

• AMEL

Am morgigen Sonntag, anlässlich des Hubertusmarktes, öffnet in Amel ein neues Gastronomiekonzept. Im „Brexit“, so der Name, dürfen sich die Kunden auf die typische und urige Atmosphäre eines englischen Pubs freuen. Betreiber Horst Mertes: „Ich wollte unbedingt etwas schaffen, was sich von einer normalen Kneipe abhebt. Und mit einem englischen Pub ist mir dies gelungen.“

Auf die Haushälfte, die direkt an den Betrieb „Amel Mitte“ grenzt, besaß Mertes ein Vorverkaufsrecht. Anfang des Jahres stand sie dann zum Verkauf. Die Planungen liegen schon einige Zeit zurück, wie der Betreiber gegenüber dem GrenzEcho versicherte, aber die Umbauarbeiten begannen erst Ende August. „Das Unternehmen Leuften AG hat diese Arbeiten in bewährter Qualität ausgeführt und fristgerecht zu Ende gebracht, damit der geplante Eröffnungstermin eingehalten werden konnte.“

Bei der Inneneinrichtung sehr viel Liebe zum Detail unter Beweis gestellt.

Und wenn man das Pub betritt, fühlt man sich direkt in das typische englische Ambiente versetzt. Kein Wunder, denn das gesamte Mobiliar stammt aus England. Die Theke wurde nach Plänen eines englischen Tresens nachgebaut. Die Liebe zum Detail geht sogar so weit, dass die Lampen mit einer Abbildung des Monsters von Loch Ness versehen sind. „Nessie“ erleuchtet nun die Gäste. Originell ist auch der Nachbau ei-



Das im Stile eines echten englischen Pubs eingerichtete Lokal „Brexit“ in Amel verspricht urige Atmosphäre.

ner englischen Telefonzelle inkl. Telefongerät aus dem letzten Jahrhundert. Funktionieren tut das Gerät allerdings nicht mehr. Ein Stuhl im Lokal ist bereits 200 Jahre alt.

Ein imposanter Kamin gegenüber dem Tresen sorgt auch für Pub-Flair. Nicht ganz britisch ist der Ausschank von Stella-Bier, das preisgekrönte Martin's Indian Pale Ale, kurz

IPA genannt, schon eher. Und was wäre ein britischer Pub ohne das bekannte Guinness-Bier? „Genau wie in England verwenden wir Stickstoff beim Zapfen des Guinness und

nicht die eigentlich übliche Kohlensäure“, erklärt Horst Mertes, der aber zugibt, den Grund für die Verwendung von Stickstoff nicht zu kennen. „Ich habe versucht, mich

hierüber zu informieren, doch eine schlüssige Erklärung konnte mir niemand geben. Ich vermute, dass dies für die cremige Schaumkrone nötig sein könnte. Festlegen werde ich mich aber dazu nicht.“

Eine weitere Besonderheit ist der Verzicht auf Bedienungen im Pub. „In England gibt es in den Pubs auch niemanden, der an den Tischen bedient. Der Gast holt sich seine Getränke selber an der Bar ab. Genauso handhaben wir es hier.“ Über die Kosten für den Umbau behielt Horst Mertes Stillschweigen, verriet aber nur soviel, dass diese den Wert eines Neubaus übersteigen würden. „Eine Renovierung ist immer teurer als ein Neubau.“

Wie in England wird es auch im „Brexit“ keine Tischbedienung geben.

Gerne würde der Besitzer eine Servicekraft einstellen, die die Leitung des Pubs übernimmt. „Ich suche eine Kraft für eine 38-Stunden-Woche, doch leider ist der Mangel an Fachkräften vor allem im Gastronomiebereich groß.“

Auf die Frage, warum er sein Lokal „Brexit“ nannte, sagte Mertes: „Der Begriff ist in aller Munde. Jeder kennt das Wort.“ Und mit einem verschmitzten Lächeln fügte er hinzu: „Und hier in Amel wird es auf jeden Fall einen geregelten Brexit geben.“ Der Pub ist in der Woche von 17 bis 1 Uhr geöffnet, außer donnerstags. Samstags und sonntags erstrecken sich die Öffnungszeiten von 10 bis 1 Uhr.

Am Eröffnungswochenende erhält jeder, der ein Guinness Pint bestellt, ein Los. Bei dieser Tombola gibt es eine dreitägige Flugreise inkl. Hotelaufenthalt nach London zu gewinnen. Die Reise wird in Zusammenarbeit mit Voyages Flammang aus Wemperhardt und Luxair organisiert. (glo)



Das „Brexit“ ist gleich neben der Ameler Pfarrkirche zu finden.



Inhaber Horst Mertes bietet seinen Gästen selbstverständlich Guinness vom Fass an. Fotos: NC-Media