

Pfannkuchenhaus für die Promenade

Das Empanadas befindet sich ab sofort im Companeros. Im Laufe des Frühjahrs wollen Ayse Baran und Norman Hoffmann ein neues Restaurant eröffnen

Von Sarah Eul

Emmerich. Wer im Empanadas Essen möchte, muss ab sofort eine neue Adresse ansteuern. Denn Ayse Baran und Norman Hoffmann haben die Tapasbar von der Rheinpromenade 14 nun in ihr Restaurant Companeros an der Rheinpromenade 5 verlegt. Und das nicht ohne Grund: Das Gastronomen-Duo braucht Platz für seinen Traum. „Wir wollten schon immer ein Pfannkuchenhaus in Emmerich eröffnen“, sagt Ayse Baran. Im Laufe des Frühjahrs sollen nun süße wie herzhaft Pfannkuchen-Kreationen in den alten Räumen des Empanadas verkauft werden.

Um dort den lang gehegten Traum verwirklichen zu können, „bot es sich an, die Tapasbar mit der Speisekarte vom Companeros zu kombinieren“, weiß Koch Norman Hoffmann. Das ist auch bereits geschehen. Seit dem 2. Januar gibt es nun Tapas und Steakgerichte vereint im Empanadas/Companeros an der Rheinpromenade 5.

Küchen ergänzen sich

Mit dem Umzug haben Baran und Hoffmann, die sich übrigens schon seit 17 Jahren kennen und gemeinsam gelernt haben, auch auf die Wünsche der Kunden reagiert. „Vor allem Männer wollen nicht nur Kleinigkeiten wie Tapas essen. Nun kann die Frau Tapas bestellen und er sich ein Steak“, erklärt Baran. Zudem würden sich die beiden Küchen – also die spanische und die südamerikanische gut ergänzen. Die bekannten Patatas Bravas etwa würden auch hervorragend zum Steak passen, versichert Hoffmann. Gemeinsam wurde die Spei-



Ayse Baran und Norman Hoffmann erfüllen sich einen lang gehegten Traum: In den alten Räumen des Empanadas, das sich nun im Companeros befindet, wollen sie ein Pfannkuchenhaus eröffnen.

FOTO: KONRAD FLINTROP

sekarte des Doppel-Restaurants überarbeitet. Ein weiterer Grund für den Umzug des Empanadas ins Companeros: „Durch die begrenzten Sitzplätze konnten wir nicht allen Gästen im Empanadas Platz bieten“, so Baran. Vor allem im Sommer mussten Gäste abgewiesen werden, die gern draußen mit Blick auf den Rhein gegessen hätten. „Doch das konnten wir nicht

anbieten“, so Hoffmann.

Durch die Zusammenführung der beiden Restaurants können die Gäste nun aber in Zukunft gerade auch im Sommer die Tapasgerichte auf der Außenterrasse essen. Auch größeren Gruppen kann hier endlich auch ein Platz angeboten werden.

Mehr Platz in der Küche

Auch die Küche des Companeros bietet nun genug Platz für die kreativen Köpfe in der Küche. Insgesamt umfasst das Team von Empanadas/Companeros sechs Mitarbeiter – darunter auch ein Auszubildender. „Im Sommer kommen natürlich noch mehr Aushilfskräfte hinzu“, so Hoffmann. Neue Aushilfen seien immer gesucht und dürften sich gern bewerben.

Die Renovierungsarbeiten im al-

ten Empanadas sollen nun bald starten. Geplant sei, das Pfannkuchenhaus dann im Frühjahr zu eröffnen. Einen Namen gibt es noch nicht. „Den suchen wir noch gemeinsam mit unserem Team“, erklärt Norman Hoffmann.

Fest steht: Das Pfannkuchenhaus an der Rheinpromenade soll vor allem familienfreundlich sein. „Die Einrichtung soll daher hell und freundlich werden“, erklärt der 34-Jährige. Etwa auch mit Beschäftigungsmöglichkeiten für Kinder.

Den Mittagstisch im Companeros will das Gespann auch weiterhin anbieten. „Zunächst hier im Empanadas/Companeros“, sagt Hoffmann. Dass der Mittagstisch eventuell später im Pfannkuchenhaus angeboten wird, sei nicht ausgeschlossen.

WIE GEWOHNT ERREICHBAR

■ **Mit dem neuen Konzept** seien auch für die Gäste einige Überraschungen geplant. Was, das wird noch nicht verraten.

■ **Das Team von Empanadas/Companeros** ist auch weiterhin

unter den gewohnten Telefonnummern der beiden Restaurants erreichbar. Wer einen Tisch an der Rheinpromenade 5 reservieren möchte, kann dies unter ☎ 02822/6928750 oder ☎ 02822/6928751.