

„Ich habe es aufgrund eines ungewöhnlichen Hustens bemerkt.“

AURORA RAMAZOTTI (23) ist an Corona erkrankt. Die Tochter von Eros Ramazotti (57) und Michelle Hunziker (43) ist aber auf dem Weg der Besserung.



Menschen

Neue Presse Seite 28 Donnerstag, 12. November 2020

Happy Birthday!

Sie wurde als Judith Holfelder von der Tann geboren und machte als Sängerin und Gitarristin der Band Wir sind Helden Musik-Karriere. Judith Holfeldes wird 44 Jahre alt.



JOSINA KELZ

05 11/12 12 22 90

mensch@neuepresse.de



Nach 26 Jahren ist Schluss für das „Titus“ in Döhren – das Haus an der Wiehbergstraße wird abgerissen. Nun hat Dieter Grubert (63) eine neue Heimat gefunden: das ehemalige „Röhrbein“ in der Galerie Luise.

Das „Titus“ zieht ins „Röhrbein“



ER WIRD DER NEUE GASTGEBER: Dieter Grubert vor dem – noch – geschlossenen „Röhrbein“. Im April will er eröffnen. Fotos: Behrens (3), Wilde

HIER IST BALD SCHLUSS: Das Haus an der Wiehbergstraße muss abgerissen werden.

DER ANFANG: 2009 eröffnet Ekki Reimann das „Röhrbein“ in der Galerie Luise.

SEIN „TITUS“: Feine Küche und knallige Kunst waren zwei Markenzeichen des Restaurants in Döhren.

ÜBRIGENS

Feministisch: Alice Schwarzer schaut gern den „Bergdoktor“



Frauenrechtlerin Alice Schwarzer (77) schaut gerne die ZDF-Serie „Der Bergdoktor“. „In dieser wirklich guten Unterhaltungsserie ist der Feminismus angekommen“,

sagte sie der Zeitschrift „Bunte“. Die Männer seien nachdenklich und versuchten, Beruf und Familie zu vereinbaren. „Und die Frauen haben gern mal einen jüngeren Liebhaber. Ist doch gut, oder?“

Rückblickend: Spahn und Strebeck zu Gast bei Jauch

Wenn Günther Jauch (64, Foto) am 6. Dezember in der RTL-Show „Menschen, Bilder, Emotionen“ auf 2020 zurückblickt, wird es viel um das Coronavirus gehen. Gäste in der extralangen Sendung (20.15 bis Mitternacht) sind unter anderem Bundesgesundheitsminister Jens Spahn (40), der Virologe Hendrik Strebeck (43) und die Oberärztin Carola Holzner.

Aber auch Howard Carpendale (74) und Rennfahrer Mick Schumacher (21), Sohn von Michael Schumacher (51), sind zu Gast im Studio.



Der Hingucker



„Harry Potter“-Star Rupert Grint (32) hat sich einen Instagram-Account zugelegt und ein Foto seiner Tochter geteilt. „Ich möchte euch allen Wednesday G. Grint vorstellen“, schrieb er. Auf dem Foto trägt er ein Basecap und schaut stolz in die Kamera, sein Baby im Arm. Das Foto erhielt sofort mehr als 1,6 Millionen Likes. Grint kommentierte seinen späten Beitritt zu dem Dienst mit den Worten: „Hey Instagram ... nur zehn Jahre zu spät, aber hier bin ich. Grint on the Gram!“.

VON CHRISTOPH DANNOWSKI

Seit 26 Jahren hat modern-klassische Küche mit höchsten Ansprüchen in Döhren einen Namen: „Titus“. „Bei uns herrscht kein Tüpfen- und Tröpfchenwahn, bei uns steht das Produkt im Mittelpunkt. Wir verarbeiten hochwertige saisonale Produkte aus der ganzen Welt“, sagt Betreiber Dieter Grubert (63), Koch mit und aus Leidenschaft. „Wir sind das letzte Gewerbe, das Träume wahr machen kann“, schwärmt der Mann, der seit mehr als 45 Jahren am Herd steht.

Nun hätte Grubert an der Wiehbergstraße gerne weitergemacht, aber das geht nicht. „Anfang 2021 wird das Gebäude abgerissen. Hier kommt ein Vier- oder Fünfstagenhaus mit Wohnungen hin. Wir müssen weichen.“ Monatlang speulierte Hannovers Gastro-Szene, wohin Grubert wechselt, der NP hat es der Spitzenkoch jetzt verraten: „Wir gehen in die Räume des Röhrbein in der Galerie Luise.“

Ebenfalls ein klangvoller

Name, zumindest am Anfang seiner wechselvollen Geschichte. 2009 eröffnete mit Ekkehard Reimann (78), eine andere große Gastro-Gestalt der Stadt, in der Passage sein ambitioniertes Lokal, das er sieben Jahre betrieb.

„Eine tolle Location und eigentlich ein toller Standort mitten in der Stadt“, sagt Reimann, „es fehlt allerdings die direkte Anbindung an eine Straße, und das Geschäft in den Sommermonaten ist kein leichtes in dieser Lage.“

Reimanns Nachfolger als Pächter der Immobilie, die im Besitz von Veit Pagel (74, Grand Hotel Mussmann gegenüber dem Hauptbahnhof) ist, schafften jeweils nur zwei Sommer, der letzte Versuch endete in einer Insolvenz. „Wer dort Erfolg haben will, braucht einen guten Namen und Stammgäste“, glaubt der 78-jährige Reimann, der sich mit dem „P’tit Clichy“ am Weißekreuzplatz im hohen Alter noch mal ordentlich Arbeit aufgeladen hat. Mit 78 noch in der Küche

NP VISITENKARTE

Dieter Grubert

*8. April 1957 in Krefeld. Ausbildung zum Koch in der Heimat, danach Station in Boppard am Mittelrhein. 1979 kommt Dieter Grubert nach Hannover, er kocht im „Wittenshop“, anschließend mit Norbert Schu im „Schweizer Hof“, eine weitere Station in der Lüneburger Heide, danach Koch im „Georgenhof“. Seit 1994 führt er sein eigenes Restaurant, das „Titus“ in Döhren.

wirbeln? Für Dieter Grubert keine Horrorvorstellung, sondern „absolut erstrebenswert. Ich liebe mein Leben als Koch und Gastgeber“, deshalb komme die neue Herausforderung mit 63 „genau zum richtigen Zeitpunkt“.

Bis Ende Februar will Grubert in Döhren weiter kochen, in der Lockdown-Zeit hat er wie schon im Frühjahr mächtig Erfolg mit seinen „Schlemmermenüs für zu Hause“. Die vier Gänge für 48 Euro pro Person sind komplett vorbereitet, für den letzten Schliff gibt es eine Anleitung mit auf den Weg. „Wir schicken wie die Weltmeister“, sagt Grubert, „gewöhnungsbedürftig sind

nur die neuen Arbeitszeiten: Wir sind jetzt tagsüber da und haben abends frei.“

Der März ist für den Umzug in die Innenstadt reserviert, pünktlich am 1. April will Grubert das „Restaurant Titus im Röhrbein“ in der Luise aufmachen. Seine Mitstreiter Pascale Pietruschka (35) und Hanno Lattwesen (26) begleiten den Chef, der „so weitermachen will, wie es die Kundschaft gewohnt ist“.

Die Kapazität allerdings erhöht sich um mehr als 30 Prozent, auch wenn das in Zahlen nicht gewaltig klingt: „In Döhren haben wir sechs Tische, in der Galerie Luise können wir acht Tische aufstellen. Somit haben statt 24

in Zukunft 28 Gäste Platz. Ich hoffe, wir brauchen gelegentlich alle Stühle“, so Grubert. „Der Dieter kann das schaffen“, sagt Reimann, „es ist gut, dass in die Luise jetzt wieder die Kochkunst alter

Schule zurückkehrt.“ Grubert, „freut sich auf den Wechsel“. Der ohnehin alternativen ist: „Da, wo jetzt mein Herd steht, wird ja erst mal alles in Schutt und Asche liegen.“

Mehr Platz: „Mundus“-Macherin Wehrmann zaubert ihr Backwerk nun in Wüfel

Hier und da müssen noch Bilder angebracht, Türschwellen angepasst, für die eine oder andere Pflanze das richtige Plätzchen gefunden werden. Dem feinen, süßlichen Geruch nach zu urteilen ist das Wichtigste allerdings fertig – die Küche von Elli Wehrmann (34), Gründerin der „Fine Art Bakery Mundus“. In der Völggerstraße 8 a in Wüfel kreiert sie neuerdings mit ihrem Team süße Leckereien für unterschiedliche Anlässe.

„Endlich habe ich ausreichend Platz für Entfaltungsmöglichkeiten“, schwärmt die Frau mit dem brünetten Wuschelkopf. Mit zügigen Schritten schreitet

sie durch die große Küche – sie misst jetzt 150 Quadratmeter –, vorbei an den surrenden Industriekühlschränken, Servierwagen, auf denen Cupcakes gefertigt und Fondantmasse modelliert werden. „Ich habe so viele Projekte im Kopf, die ich einfach nicht umsetzen kann.“ Schuld ist, wie soll es gerade auch anders sein, Corona.

„Die Pandemie hat mich sehr getroffen, wirtschaftlich wie psychisch“, sagt Wehrmann gerade heraus. „Für eine Firma, wie meine es ist, eine Vollkatastrophe.“ 80 Prozent der Hochzeiten, für die sie gebucht worden war: verschoben, „der Rest fand auf

Sparflamme statt.“ Apropos: Wenn sie gefragt wird, ob sie nicht auf Rücklagen zurückgreifen kann, lacht sie bitter: „In meiner Branche sind die ersten drei Monate des Jahres tote Monate. Da musste ich Rücklagen aufwenden.“

Die Laune und den Umzug aus der List lässt sich die 34-Jährige aber nicht verderben. „Es wird der Tag schon kommen, an dem Corona unser Leben nicht mehr bestimmt“, ist sie sich sicher. Darauf arbeitet sie hin, dafür hat sie sich von 110 Quadratmeter auf 440 vergrößert. „Der Umzug hat mir viele schlaflose Nächte bereitet, ich habe fünf Wochen

nicht richtig geschlafen.“ Stress mit den Handwerkern gepaart mit Existenzängsten gingen nicht spurlos an ihr vorbei.

„Ich bin ein gut organisierter Mensch“, sagt die Konditorin über sich. „Wenn etwas nicht ganz nach Plan verläuft, ist das okay. Aber wenn gar nichts klappt, bekomme ich Schnappatmung.“ Dennoch hatte die ruhigere Zeit aufgrund von Corona auch was Gutes, die Dessertspezialistin konnte sich ganz auf den Umzug fokussieren. Sie lacht: „Der normale Alltag plus der neue Standort? Das hätte ich nicht überstanden.“ In der neuen Location in Wüfel möchte sie die

Patisserie ausbauen, generell vielfältiger werden, mehr ausbilden (ein Platz zur Bürokauffrau, zum Bürokauffmann ist gerade frei, außerdem sucht sie einen Marketing-Manager), Workshops anbieten.

Bis alles wieder so läuft, wie vor Corona, wird es aber wohl noch eine Zeit lang dauern, nur vereinzelt wird sie für kleinere Feiern, Taufen, Babypartys gebucht. Ihr Motto: „Don’t freeze, wenn ein Problem kommt.“ Also bloß nicht erstarren. Sie will für ihr Unternehmen stark sein und kämpfen: „Erst die Firma hat mich zu dem gemacht, was ich heute bin.“ mc



HAT EIN HÄNDCHEN FÜR BESONDERES BACKWERK: Elli Wehrmann in ihrer neuen Bäckerei in Wüfel. Foto: Dröse