

Junge Generation übernimmt: Das Bistro im Kakteenland hat einen neuen Chef

Im Kakteenland-Bistro in Steinfeld übernimmt der 22-jährige Maurice Mertesheimer von Marlu Schmidt die Leitung.

Ein neuer Frischekick für das Kakteenland-Bistro: Der 22-jährige Maurice Mertesheimer übernimmt mit frischen Ideen die Gastronomie im Schwiegermuttersitz, nachdem Marlu Schmidt den Staffelstab übergeben hat.

Die Bedeutung des Generationenwechsels für die Gastronomie

Im Gastronomiebereich ist der Wechsel von Alt zu Jung nicht nur eine Frage der Kontinuität, sondern auch des Innovationspotenzials. Marlu Schmidt, die das Kakteenland-Bistro in Steinfeld seit zuvor als Pächterin geführt hat, übergibt nun die Leitung an den 22-jährigen Maurice Mertesheimer. Diese Übergabe ist nicht nur wichtig für den Fortbestand des Lokals, sondern zeigt auch, wie junge Unternehmer frischen Wind in die Gastronomie bringen können.

Ein Weg gezeichnet von Herausforderungen

Die letzten Jahre waren für viele Gastronomen eine Herkulesaufgabe, nicht zuletzt auch für Marlu Schmidt, die am 28. Februar 2020 die Pacht übernahm, kurz bevor der bundesweite Lockdown aufgrund des Coronavirus die Branche lähmte. „Das war ein super Start“, sagt sie heute mit einem ironischen Unterton. Der Lockdown stellte nicht nur eine

Herausforderung dar, sondern auch eine Chance, verschiedene Konzepte auszuprobieren. Schmidt hatte mit Essen zum Mitnehmen experimentiert, musste jedoch rasch erkennen, dass das Angebot aufgrund der Lage des Bistros nicht so gut angenommen wurde.

Ein junger Gastronom mit Erfahrungen

Maurice Mertesheimer, der vor seiner Übernahme als Aushilfe im Lokal tätig war, bringt nun neue Perspektiven in die Gastro-Welt. „Ich habe Respekt vor dieser Verantwortung, aber ich fange ja nicht bei Null an“, erklärt er. Die jahrelangen Stammgäste, die Schmidt angesammelt hatte, bedeuten für den Neustart eine wertvolle Grundlage. Unterstützung erhält er von Natascha Kuhn, die als Küchenchefin künftig die Verantwortung für die Zubereitung der Speisen trägt und auch bekannte eigene Rezepturen in das Bistro einbringt.

Starke Tradition trifft auf frische Ideen

Obwohl Mertesheimer eine klare Vision von neuen Veranstaltungen hat – darunter Livemusik und spezielle Grillabende – wird es zunächst keine radikale Umstellung geben. „Wir wollen den Gästen die gewohnte gute bürgerliche Küche bieten“, betont er. Die Speisekarte umfasst Pfälzer Spezialitäten, kreative Kaktus-Gerichte sowie vegane Optionen. „Wir sind kein reines Kaktus-Restaurant, sondern möchten ein normales Speiselokal bleiben“, erklärt der junge Gastronom weiter.

Gemeinschaftlichkeit und Einbindung der Besucher

Ein weiteres Highlight des Schwiegermutterstitzes ist eine offene Bücherei, die es Gästen ermöglicht, Bücher abzustellen oder mitzunehmen. Dies fördert nicht nur die Gemeinschaft, sondern zieht auch eine Klientel an, die Wert auf ein entspanntes Ambiente legt.

Blick in die Zukunft

In den kommenden Monaten wird das Bistro viele neue Veranstaltungen einführen, was ein aufregendes neues Kapitel verspricht. Schmidt, die nun auf Reisen gehen möchte, hat volles Vertrauen in ihren Nachfolger: „Er wird den Betrieb gut weiterführen“, sagt sie mit einem Lächeln. Auch ihr Rezept für die beliebte Currysauce hat sie an Mertesheimer weitergegeben, was symbolisch für die enge Verbindung zwischen den Generationen steht und zeigt, wie Tradition und Innovation in der Gastronomie harmonieren können.

– **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de