

Ein Abschied mit Herz: Die Brunnenstube in Scheer schließt nach 42 Jahren

Nach 42 Jahren beendet das Ehepaar Coquelin die Ära der Brunnenstube in Scheer wegen gesundheitlicher und persönlicher Herausforderungen.

Die Schließung der Brunnenstube in Scheer markiert das Ende eines kulinarischen Kapitels, das 42 Jahre währte. Das Ehepaar Rita und Fabrice Coquelin, bekannt für ihre französische Küche, sah sich nie davor, die geliebte Gaststätte aufzugeben. Doch unerwartete gesundheitliche Umstände zwangen sie zum Handeln, und das Duo musste sich von einem Ort verabschieden, der nicht nur ihr Beruf, sondern auch ihr Lebenswerk war.

Fabrice Coquelin liegt nach einem Herzinfarkt im Krankenhaus in Wangen. Seine Frau Rita ist täglich an seiner Seite und äußert die Hoffnung, dass er bald wieder genesen wird. Der Verkauf der Brunnenstube ist für sie eine schwere Entscheidung. „Ich hoffe, dass Fabrice beim Verkaufsprozess mit einbezogen wird. Er hat so viel Herzblut und Arbeit in das Restaurant gesteckt“, erklärt Rita, die mit ihrem Mann gemeinsam die Geschicke des Restaurants lenkte.

Kulinarische Visionen und große Herausforderungen

Die Reise der Coquelins beginnt in den 1980er-Jahren, als Fabrice das Gebäude, damals als Deutsches Haus bekannt, entdeckte. „Das war Liebe auf den ersten Blick. Das Potenzial war da, auch wenn es eine alte Kneipe war“, erinnert sich Rita.

Es war eine Herausforderung, eine französische Küche in einem kleinen deutschen Ort zu etablieren, besonders in einer Zeit, in der die Einheimischen mit Gerichten wie Schneckensuppe überfordert waren. „Kaum jemand konnte sich vorstellen, für eine Suppe sieben Mark zu bezahlen. Aber wir blieben unserem Konzept treu“, sagt sie respektvoll gegenüber dem Mut, den sie dafür aufbrachten.

Die Brunnenstube wurde schließlich zur Empfehlung, wenn jemand nach einem guten Restaurant fragte. „Aber wir wurden oft als zu teuer wahrgenommen. Die Leute mussten sich erst daran gewöhnen, mehrere Gänge zu genießen“, sagt Rita und schmunzelt über die anfängliche Skepsis. Mit der Zeit kamen Feinschmecker aus der Region, und viele behandelten die Brunnenstube als Anlaufstelle für besondere Anlässe. „Wir haben sogar Familien, bei denen mittlerweile die dritte Generation bei uns isst“, erzählt sie stolz.

Von der Herausforderung zur Reputation

Fabrice und Rita harmonierten perfekt in ihren Rollen: Fabrice als kreativer Küchenchef und Rita als aufmerksame Servicekraft mit einem bemerkenswerten Gespür für ihre Gäste. Der stressige Arbeitsalltag brachte nicht nur Freude, sondern auch Herausforderungen mit sich. „Es gab natürlich stressige Phasen, aber das ist ganz normal in der Gastronomie. Man muss nach vorne schauen“, sagt sie.

Die Coquelins investierten nicht nur in die Gastronomie, sondern auch in die Immobilie selbst, die im Jahr 1685 erbaut wurde. Fabrice verbrachte viel Zeit damit, das Haus zu renovieren und liebevoll zu gestalten. „Über 300 Quadratmeter Wohnfläche befinden sich über dem Restaurant, und erst im Jahr 2020 gab es die letzten Ausbauarbeiten“, so Rita. Diese Investitionen könnten für potenzielle Käufer von Vorteil sein, da keine großen Renovierungen mehr anstehen.

„Wir möchten die Brunnenstube nicht verpachten. Das Gefühl,

etwas Eigenes zu betreiben, ist wichtig.ideal für junge Gastronomen, die das Erbe der Brunnenstube fortführen möchten“, fügt Rita hinzu. Das Paar bietet nicht nur das Inventar an, sondern hofft auch, dass der gute Ruf des Restaurants als Anreiz für neue Betreiber dient, sodass die Tradition weiterlebt.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de