

# Bald kann man abends in Großbundenbach essen gehen

Großbundenbach bekommt ein Restaurant: Am 31. März öffnet das „Wurzelwerk“ unter dem Dach der Alten Bäckerei. Bekannt ist die Bäckerei als Gästehaus und für das zugehörige Kaffeehaus. Nun kommt noch das Restaurant als drittes Standbein hinzu.

VON THOMAS FÜSSLER

**GROSSBUNDENBACH.** Zwei Menschen haben einen Plan. Von einem Restaurant, das sie nachhaltig – mit viel Holz und unter Beteiligung regionaler Unternehmen – gebaut haben und auch so betreiben wollen. Cleo Thalheim und Benjamin Bendzko haben im Vorjahr die Alte Bäckerei von Bendzkos Eltern Christine und Jürgen übernommen, die das Haus in Großbundenbach 2001 gekauft hatten. Damals war es als englisches „Bed and Breakfast“ gedacht, unter anderem, weil Bendzkos Mutter Engländerin ist. Heute bietet es Übernachtungsmöglichkeiten in acht Zimmern, samt Frühstück und Kaffeehaus im ehemaligen Back-Raum.

Dritter im Bunde der Restaurant-Pläne ist Armin Kurtalic. Der 24-Jährige wird im Restaurant Koch und rechte Hand von Bendzko sein. Das Trio kennt sich seit einiger Zeit, wobei die Verbindung zwischen Thalheim und Bendzko eine tiefere ist. In der ursprünglichen Planung für das „Wurzelwerk“ hätte nämlich die 32-Jährige die Leitung des Restaurant-Ser-

vices übernommen. Dann kam im August das gemeinsame Töchterchen Ella zur Welt, weshalb die junge Mutter nun etwas kürzer tritt.

Das „Wurzelwerk“ öffnet ab 31. März von Donnerstag bis Montag, jeweils von 18 bis 22 Uhr. Es bietet regionale Küche mit Besonderheiten. Über den Namen haben Thalheim und Bendzko lange nachgedacht. Das Logo des Lokals zeigt eine Pflanze, die aus einer für Großbundenbach so bedeutenden Walnuss wächst. Die Wurzel steht symbolisch für etwas aus der Region, aus dem Walnussdorf. Die Pflanze, die aus ihr wächst, steht für ein Werk, „und damit für unser Handwerk, das immer mehr verloren geht“, erklärt Bendzko.

Der Küchenchef setzt auf eine kleine Speisekarte, „mit 14, 15 Gerichten, dafür ständig wechselnd. Immer mit der Saison gehend. Weil wir sagen: Je kleiner wir die Karte halten, umso mehr Qualität können wir bieten.“ Auf der Karte sollen zwei Hauptgänge mit Fleisch angeboten werden, zudem jeweils einer mit Fisch und vegetarisch. Das Gleiche gilt bei den Vor-

speisen. Und das Kochen steht im Vordergrund, weshalb auf eine Fritteuse verzichtet wird. „Gibt es ein Kalbschnitzel, dann wird das in Schweine-schmalz gebacken“, verspricht Bendzko. Auch die Walnuss wird in die Speisekarte eingebunden. Deshalb legt Bendzko zum Johannistag schwarze Walnüsse für den Winter ein, die in Wildgerichten verarbeitet werden. Ein anderes Mal gibt es Walnussbrot oder einen Käse-Gang mit Walnüssen. 40 Sitzplätze bietet das Restaurant den Gästen. Im Sommer kann man auch draußen essen.

Auf ihre neue Aufgabe haben sich die drei Hauptbeteiligten auf vielfältige Weise vorbereitet. Gemeinsam geeignet sind sie sich erstmals im Klostertal Hornbach. Kurtalic hat dort seine Ausbildung zum Koch begonnen und als Jahrgangsbester abgeschlossen. Eineinhalb Jahre blieb er dort Chef der Patisserie. Danach führte sein Weg in die Pirmasenser Brasserie, wo ihn Bendzko abwarb. Bendzko war in Kurtalics zweiten Ausbildungsjahr in Hornbach dessen Sous Chef, also Stellvertreter des Küchenchefs. „Die Zusammenarbeit hat mir viel Spaß

gemacht. Ich habe sehr viel von ihm gelernt“, schwärmt der 24-Jährige von damals.

Thalheim und Bendzko sind Köche und Küchenmeister, absolvierten gemeinsam die Hotelfachschule in Hei-

delberg und sind staatlich geprüfte Gastronomen. Berufserfahrung haben sie unter anderem eineinhalb Jahre in London gesammelt. Wegen der kleinen Ella wird Cleo Thalheim aber nun hauptsächlich als Gastgeber-



**Cleo Thalheim und Benjamin Bendzko vor dem „Wurzelwerk“, in dem bald die letzten Arbeiten erledigt werden.**

FOTO: THOF

rin im Gästehaus bleiben und sich dort um das Frühstück kümmern. Für das Restaurant wird sie im Hintergrund tätig sein und sich am Abend der Tochter widmen.

Eine Öffnung über Mittag ist ausgeschlossen, „weil sich das alles mit den restlichen Arbeiten des Hauses überschneiden würde“, erläutert Bendzko. „Wir haben hier Übernachtungen und Frühstück. Wir haben das Kaffeehaus. Und wir möchten, dass die Leute, die mit uns arbeiten, eine Schicht haben. Von morgens bis mittags oder mittags bis abends. Wir möchten nicht, dass der Dienst geteilt wird. Denn das bedeutet, ich stehe morgens um 8 Uhr auf und gehe um 23 Uhr nach Hause. Wir finden das nicht fair. Wir möchten attraktive Arbeitgeber sein.“

Das „Wurzelwerk“ sucht noch Kräfte für den Service, die die Philosophie des Hauses mittragen. „Wir wünschen uns Leute, die ihre Arbeit mit Leidenschaft und Passion angehen. Das ist uns wichtig“, sagt Bendzko. Daneben beschäftigt die Alte Bäckerei eine Hausdame, ab Sommer eine Auszubildende in der Küche sowie zwei Aushilfen.