

Restaurant „Alberti“ in der Waldstadt **Kohlenhydrate unterm Baukran**

von Steffi Pyanoe



Kocht jetzt in Waldstadt.

Das neue Brunnenviertel in der Waldstadt ist noch eine Baustelle, aber Jan Wienerts Restaurant „Alberti“ hat längst geöffnet – nicht nur für die Mitglieder des Tennisclubs Rot-Weiss.

Potsdam - Mit Tennis hatte Jan Wienert bisher nichts zu tun. Jetzt aber kann er von seinem Arbeitsplatz zuschauen, wie die Bälle fliegen. Seit November 2016 betreibt er das Restaurant „Alberti“ in Waldstadt, unter einem Dach mit dem Potsdamer Tennisclub Rot-Weiss. Im Herbst eröffnete der Verein seine neue Halle am neuen Standort, auf dem Gelände des ehemaligen Plattenwerks Waldstadt. Hier entsteht zudem ein komplett neues Wohnquartier, elf Mehrfamilienhäuser mit knapp 400 Wohnungen. Noch aber ist alles Baustelle, Kräne schweben über den Rohbauten und die neuen Straßen – Brunnenallee und Sophie-Alberti-Straße – sind noch gesperrt. Und trotzdem hat Jan Wienert das Restaurant bereits geöffnet, als Vereinslokal und öffentliches Restaurant.

WERBUNG

„Die ersten beiden Monate liefen erstaunlich gut“, sagt Jan Wienert. Jetzt komme noch eine kleine Durststrecke, „Januar und Februar sind immer schwierig“, aber dann beginnt die erste Sommersaison. Er ist zuversichtlich, dass es funktionieren wird. Unterstützung bekommt er von seinem Vater Werner Wienert. Bis zur Rente war der in Potsdams Gastroszene tätig. Leitete zu DDR-Zeiten die Hotels Cecilienhof und am Jägertor und arbeitete später im Ressort

Schwielowsee und Hotel Petzow. Jetzt also hilft er seinem Sohn, sich mit einem eigenen Restaurant selbstständig zu machen. „Mein Vater macht die Zahlen“, sagt Jan Wienert.

Dass es das „Alberti“ wurde, war Zufall

Er selbst kam erst auf Umwegen in die Gastronomie. Zunächst lernte der heute 46-Jährige in genau dem Plattenwerk, das hier früher stand, Maschinen- und Anlagenmonteur. Er baute russische Drehkräne zusammen, die Höhenangaben und sonstigen Daten kann er sofort hersagen. Nach der Armee machte er eine Umschulung zum Restaurantfachmann. Das Grundwissen, mitbekommen vom Vater, war bereits da. Er sammelte Erfahrung in ganz Deutschland, arbeitete zuletzt bei einem großen Profi-Küchenausstatter und wurde arbeitslos, als die Filiale geschlossen wurde. Dann also was Eigenes, dachte er sich. Dass es das „Alberti“ wurde, war Zufall. „Ich bin hier immer vorbeigefahren, sah das Baustellenschild und begann nachzuforschen“, sagt Wienert. Ein Vereinslokal konnte er sich gut vorstellen. Mit dem Tennisclub kam er dann schnell überein. Wichtigste Bedingung für Wienert: Es sollte auch ein öffentliches Restaurant werden, keine kleine Vereinsbutze, sondern eher ein Stadtteilrestaurant mit Vereinsanschluss.

Der Neubau ist entsprechend großzügig und hell, die Innenausstattung sachlich bis gemütlich. Holzbalken unter der Decke relativieren die Nüchternheit des glatten Neubaus. Neben der normalen Möblierung – Holzoptik, rote und graue Polsterstühle – gibt es ein paar Stehtische für ganz Eilige und einen kleinen separaten Raum für private Anlässe. Die große Fensterfront zur Südseite lässt viel Licht rein und Blicke raus, zu den Trainingsplätzen. Im Sommer kann man auf der Terrasse sitzen, bei größeren Events wie Turnieren soll es dort zusätzlich Streetfood geben, modernes Imbissangebot jenseits der üblichen Currywurst. Biergartenatmosphäre und Cocktails für späte Gäste und Ausflügler. Wienert hat viele Ideen. Und sucht gerade händeringend einen jungen Koch, der sie mit ihm zusammen umsetzen möchte.

Kleine Hommage an die DDR-Küche

Das Organisatorische liegt ihm. Er weiß, wie man eine Küche, ein Restaurant aufbaut, wie man plant und kalkuliert. Das Handwerkliche in der Küche eignete er sich durch „Learning by Doing“ an. Vor allem ist er aufmerksam, beobachtet seine Gäste, schaut, was geht und was nicht, und passt die Karte entsprechend an. Ein Konzept gibt es natürlich trotzdem. Auf der Karte steht saisonale Hausmannskost, Schnitzel, Haxe und Kürbissuppe, aber auch leichter Zander und Pasta. Die Sportler brauchen Kohlenhydrate nach dem Training, sagt er. Oder knackigen Salat. Die Karte ist übersichtlich, aber dafür ist alles frisch, selbstgemachter Fond, keine Tütensoßen, allerhöchstens mal gefrostete Erbsen. Was eben sinnvoll ist. Auch die Tomatensoße seiner Oma – kleine Hommage an die DDR-Küche – schaffte es auf die Karte. „Die Leute mögen das“, sagt der Koch.

Der Winter ist Zeit zum Ausprobieren, Wienert und Wienert lernen gerade ihr Publikum kennen. Es kommen Vereinsmitglieder und nachmittags gern Tennis-Mütter, die beim Kaffee direkt an der Fensterwand zur Trainingshalle sitzen und ihren Kindern beim Spielen zuschauen. Die gemütlichen Bankgruppen an der Wand sind immer gut besetzt. Es kommen Anwohner aus Waldstadt, die sich über das neue Angebot freuen. Dann gibt es ein Trüppchen Senioren, das regelmäßig aus einem Heim zu Kaffee, Kuchen und einer Runde Rommé herüberspaziert. Die Potsdamer Linken haben hier kürzlich getagt und ein Ärztestammtisch hat sich angemeldet. Die Leute sind neugierig, sagt Wienert. Manche sehen aus dem Zug heraus – alle 20 Minuten fährt der RE 7 vorbei – das neue Restaurant, in dem abends noch

Licht brennt. Die wollen dann wissen, was es damit auf sich hat. Denn schließlich war hier früher – nichts. Jetzt zieht hier mit dem „Alberti“ auch ein Stückchen Stadtgeschichte ein. Denn Sophie Alberti, Namensgeberin für Straße und Restaurant, war eine Potsdamer Schriftstellerin des 19. Jahrhunderts. Jan Wienert hat ihr einen Nachtisch gewidmet: „Dessert Alberti“, Mousse au Chocolat mit Beerenmascarpone.

Restaurant „Alberti“, Sophie-Alberti-Straße 2, geöffnet Dienstag bis Sonntag 12 bis 22 Uhr, im Sommer täglich. Tel.: (0331) 87 00 133