



Freuen sich auf den Start (v.l.): Architekt Andreas Rakoczy, Investor Pietro Galeano, Chefkoch Francesco Rinaldi und Eckhard Schubring von Severin Immobilien.

Foto: Häger,

## Italienisch für Genießer

### In der ehemaligen Landeszentralbank eröffnet ein italienisches Restaurant für gehobene Ansprüche

**Lippstadt (-ger).** Lange schien es, als wenn die Handwerkerscharen in der ehemaligen Landeszentralbank (LZB) in der Cappelstraße kein Ende fänden, doch jetzt ist die Zielgerade zu sehen. Nachdem in den Obergeschossen bereits Leben eingekehrt ist, kündigt sich für August der Hauptmagnet in dem Gebäude an. Im Hochparterre des denkmalgeschützten Objektes richtet Inhaber Pietro Galeano mit viel Gespür für exklusiven Lebensstil ein feines italienisches Restaurant ein. In dem gläsernen Anbau, in dem zuletzt großformatige Bilder ausgestellt waren, wird eine Cocktailbar mit Weinhaus angedockt. Diese „Romolo e Remo“ genannte Gastronomie mit 40 Plätzen hält für seine Gäste diverse Cocktails, Weine und die ganze Bandbreite italienischer Kaffeekultur bereit. Restaurant und Bar sind barrierefrei und somit auch für Behinderte zu erreichen. Im Zentrum der neuen Nutzung steht das mit außergewöhnlichem Ambiente gesegnete Ristorante „Alte Reichsbank“. Der Hauptsaal ist eine Attraktion

mit Großstadtflair: die frühere Kassenhalle. 70 Gäste können sich von dem Restaurantteam verwöhnen lassen. Das italienische Restaurant will eine kleine Standardkarte und täglich wechselnde Menüs offerieren. Morgens und mittags steht für die Gäste ein Büfett bereit. Gearbeitet wird mit frischem Fleisch und Fisch.

Von den Antipasti bis hin zum Dessert sollen alle Speisen selbst hergestellt werden, verspricht Chefkoch Francesco Rinaldi. Er hat mit Francesco Battaglia eigens einen ambitionierten Koch aus Italien verpflichtet, der aktuelle Trends der italienischen Küche einbringt, erläutert der Investor seine Pläne.

Das von Geschäftsführer Giovanni Rinaldi geführte Haus hält auf einer Empore Platz für 20 Gäste bereit und nimmt eine durch Glas abgetrennte Raucherlounge auf, in dem die Gäste bei edlen Zigarren und ebenso edlen Bränden den Aufenthalt genießen können. Zum Restaurant gehört ein flexibel einsetzbarer Veranstaltungssaal mit Raum für 60 bis 80 Gäste.

Der Betreiber denkt bei der Nutzung an Firmenzusammenkünfte, aber auch an private Interessenten, die hier ihre Familienfeste oder andere Anlässe feiern möchten. Ebenfalls zum Restaurant zählt ein mit allen technischen Feinheiten ausgestatteter Seminarraum. So sollen Geschäftsleute das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden können. Welche Geldmassen früher in dem 1910 errichteten Bankgebäudes des Berliner Architekten Julius Habicht bewegt wurden, davon gibt der Tagestresor eine Vorstellung. Wer möchte, kann sich in diesen Raum zurückziehen und persönlich vom Küchenchef bedienen lassen. Alles in allem können in dem neuen gastronomischen Angebot knapp 200 Gäste bewirtet werden.

Durch eine außergewöhnliche Außenbeleuchtung, kündigte der Investor an, soll das historische Gebäude nach dem Umbau auch in den Abendstunden eindrucksvoll zur Geltung kommen. Im Frühjahr des nächsten Jahres soll eine Außengastronomie folgen.