



Presseinformation

Ein Restaurant mit Lebensgefühl: LAGOM Restaurant & Bar eröffnet an der Kiellinie

- Brüder Nils und Per Drews bringen nordisches Lebensgefühl an die Kieler Förde
- Regionale Frischeküche mit Blick nach Skandinavien: Küchenchef Benjamin Stadler sorgt für das leibliche Wohl der bis zu 100 Restaurantgäste
- Fertigstellung von Räucherofen und rund 50 Quadratmeter großer Terrasse ist für die kommenden Wochen geplant

Kiel, 8. Juni 2018: „Nicht zu viel Schnickschnack, ein ehrlicher guter Service und regionale, frische Produkte“, so beschreiben die Brüder Nils (37) und Per Drews (36) ihr neues Gastronomiekonzept, das den schwedischen Namen LAGOM (zu deutsch: nicht zu viel, nicht zu wenig, sondern gerade richtig) Restaurant & Bar trägt. Am 9. Juni 2018 eröffnen die Gastronomen, die beide im Service und an der Bar ihre Gäste verwöhnen werden, das Restaurant im Düsternbrooker Weg 38 mit Blick auf Kiels Promenade: die Kiellinie.

Für das Restaurant haben die Geschwister die Räumlichkeiten der Marinekameradschaft Kiel – von 1914 e.V. von Grund auf saniert. Das für jedermann offene Restaurant bietet Platz für bis zu 100 Gäste – im Speisesaal, an der Theke sowie Hochtischen und auf der sich derzeit im Bau befindenden Terrasse. Das Herzstück ist der mit alten Bohlen verkleidete Tresen sowie die offene Küche.

Mit Küchenchef Benjamin Stadler (29) haben die Drews einen erfahrenen Koch gefunden: Der gebürtige Sachse, der seine Ausbildung in Baden-Württemberg absolvierte, arbeitete zuletzt in der Schweiz. Nun freut er sich darauf, ein neues Konzept mitentwickeln zu können: eine regionale Frischeküche mit Blick nach Skandinavien. Mit Ausnahme eines Ruhetags öffnet das Restaurant täglich ab 17 Uhr, nach der Kieler Woche bereits ab Mittag. Die à-la-carte-Gerichte werden nach dem Prinzip des Foodsharings in der Mitte des Tisches serviert. Eine besondere Zutat auf der Speisekarte ist neben dem Smørrebrød (zu deutsch: Butterbrot) die vierstündig geschmorte Ochsenbacke sowie hausgemachte Kuchen am Nachmittag. An der All-Day-Bar, die auch zur Kieler Woche open end geöffnet haben wird, werden neben regionalen Bieren wie Lille und Weinen des Kieler Betriebs Marxen Wein Highball Drinks (eine spezielle Art der Cocktail-Zubereitung) gereicht. Ein eigener Kräutergarten ist bereits entstanden, ein Räucherofen in Planung. Die Produkte beziehen die Kieler größtenteils von regionalen Erzeugern. Auch beim (teilweise dänischen) Interieur führen die Brüder das Konzept fort: klare Linien, keine Tischdecken, viel Holz und wenig Chichi.

Weitere Informationen sowie die Möglichkeit der Reservierung über OpenTable unter www.lagom-kiel.de.