

In Krefeld entsteht ein kulinarischer Hot Spot für die Region

Im Krefelder Mies van der Rohe Business Park - einem modernisierten historischen Ensemble für Industrie und Dienstleistung - entsteht eine besondere gastronomische Vielfalt mit einem urbanen Lifestyle-Charakter. Betreiber und Investor Wolf-Reinhard Leendertz sucht derzeit weitere Gastronomen mit besonderen Konzepten, um daraus ein gastronomisches Gesamtkonzept zu formen.

Wenn man in der Stadt Krefeld von Architektur spricht, fällt fast zwangsläufig der Name Ludwig Mies van der Rohe, einer der Begründer der Bauhaus-Architektur in Deutschland. Er hat in der Seidenstadt am Niederrhein mehrere bekannte Bauwerke errichtet: die Villen Esters und Lange, die heute zu den Krefelder Kunstmuseen zählen - und die Färberei mit dem HE-Gebäude der Vereinigten Seidenwebereien AG. „Diese Gebäude sind heute Teil des denkmalgeschützten Mies van der Rohe Business Parks an der Girmesgath. Wir lassen das Gelände wieder aufleben“, sagt Wolf-Reinhard Leendertz, Krefelder Unternehmer, Investor und Entwickler. Unter dem Motto „Bauhaus trifft Business“ saniert er das Ensemble unter allen Vorgaben des Denkmalschutzes, um einen neuen Standort für Industrie und Dienstleistung zu schaffen. In den bereits umgebauten Teilen haben sich schon zahlreiche Unternehmen angesiedelt.

Aber Wolf-Reinhard Leendertz will seinen Mies van der Rohe Business Park (www.mies-van-der-rohe.com) im Rahmen seines ganzheitlichen Nutzungskonzeptes auch zu einem besonderen Standort für Gastronomie und Events machen. „Die geschichtsträchtige Bausubstanz und der industrielle Charakter schaffen eine besondere Möglichkeit für die Ansiedlung interessanter gastronomischer Konzepte. Wir werden aus mehreren Einzelkonzepten ein zusammenhängendes Gesamtkonzept formen. Der Charme der Industriearchitektur Mies van der Rohes ist alles andere als alltäglich und bietet für ambitionierte Gastronomen den perfekten Rahmen, ein Restaurant zu eröffnen“, sagt der Unternehmer. Mehrere Gebäude und deren Außenbereiche, unter anderem der Wasserturm, die Spindelwerkstatt und die Kalenderhalle, in der früher Textilien geglättet wurden, sind für die Ansiedlung von Gastronomie reserviert - Wirte können sich dort auf vielen hundert Quadratmetern frei entfalten und ihre Konzepte etablieren. Selbstverständlich seien auch individuelle Nutzungskonzepte möglich, alle wunschgemäßen Baumaßnahmen und Anpassungen könnten innerhalb von drei bis sechs Monaten realisiert werden.



Event-Flächen für bis zu 600 Personen

„Gastronomen finden perfekte Rahmenbedingungen, da der Mies van der Rohe Business Park quasi rund um die Uhr belebt ist. Tagsüber sind die Mitarbeiter der zahlreichen Unternehmen vor Ort und freuen sich über ein vielfältiges gastronomisches Angebot. Und abends und am Wochenende ist er durch seinen Namen, die Lage und die gute Anbindung ein perfektes Ziel für Genießer, die besondere Konzepte in der historischen Architektur erleben wollen. Dazu kommen unsere großen Event-Flächen für bis zu 600 Personen und mehrere kleinere Event-Flächen für private Feiern, bei denen regelmäßig auch Catering gefragt sein wird. Ebenso wird ein Fitness-Loft die Attraktivität des Standorts steigern“, betont Wolf-Reinhard Leendertz.

Insgesamt fünf Betriebe möchte der Investor in seinem Business Park ansiedeln. Dies entspreche sowohl dem Raumkonzept als auch dem Ansatz, eine echte Vielfalt zu schaffen und damit den

Mies van der Rohe Business Park zu einem kulinarischen Hot Spot in der ganzen Region zu machen. „Durch die Begrenzung auf fünf Konzepte wollen wir aber auch einen zu starken Wettbewerb untereinander verhindern. Wir möchten ein gastronomisches Gesamtformat schaffen, dass die Menschen dazu animiert, immer wieder zum Business Park zu kommen und überall regelmäßig zu genießen.“

Wolf-Reinhard Leendertz weist in dem Zuge darauf hin, dass bereits Gespräche mit Interessenten geführt würden und ein Bewerber mit einem modernen Grillkonzept kurz vor der Zusage stehe. „Für uns ist wichtig, dass die Gastronomie sich sowohl in das Gesamtensemble integrieren lässt als auch untereinander zusammenpasst. Unser Anspruch ist es nicht, auf Teufel komm heraus Betriebe anzubinden. Wir verfolgen ein langfristiges Ziel mit der Entwicklung des gastronomischen Standortes, weshalb wir auf Qualität und Innovation bei den Konzepten setzen.“ Als Anker ist ein Brauhaus-Projekt geplant, das auch eine Craft Beer-Brauerei mit dem entsprechenden Craft Beer-Shop umfassen wird.