

nicht einfach von einer anderen Stadt kopieren", so Mauderer. Er wünsche sich mehr Kommunikation zu dem Vorstoß mit Rostocks Unternehmern.

Frank Oestreich ist einer von ihnen. Der Geschäftsführer der Reinigung Nord beschreibt, er hätte auf einen Schlag höhere Personalkosten, wenn zum Beispiel Fensterreiner von Rostocks Stadtmitte bis nach Warnemünde nur noch im Tempo 30 fahren können.

Zudem sei das Partnerunternehmen, der Wach- und Sicherungsdienst Mecklenburg mit Sitz in Rostock, an gesetzliche Vorgaben ge-

ein Gasleck, machen wir nachts die Erstsicherung. Auch dort müssen wir innerhalb von 30 Minuten vor Ort sein. Das ist gesetzlich vorgeschrieben, wir fahren aber nicht mit Blaulicht", erklärt Frank Oestreich. Und weiter: „Kommt das Tempo 30 für Rostock, kommen auf uns erhebliche Zusatzkosten zu. Wir fahren auch Revierstreife bei unseren Kunden, die Alarmanlagen installiert haben. Brauchen wir dafür länger, können wir in derselben Zeit nicht mehr so viele Kunden abfahren.“

Dass Oberbürgermeister Claus Ruhe Madsen die Tempo-30-Idee

Helmut Bode (65), Chef des Fahrlehrerverbandes MV. „In durchgängigen Hauptverkehrsstraßen bringt dies nicht nur in puncto Sicherheit nichts. Im Gegenteil!“ Die Fahrschüler würden zu Risikofaktoren, da sie kein Gefühl für Geschwindigkeit entwickeln. Dabei sei es extrem wichtig, zu erlernen, an welchen Stellen man das Tempo reduzieren bzw. erhöhen könne, so Bode.

Der fortwährende „Kriechgang“ fördere die Unaufmerksamkeit. Zudem seien die Kraftfahrer permanent im zweiten Gang unterwegs. „Aufgrund der längeren Verweildauer bei der Stadtdurchfahrt fällt

sätzlich dafür, neue Verkehrskonzepte auszuprobieren. Doch sollte man bei der Abwägung derartiger Modelle die Fachleute im Vorfeld intensiv einbeziehen. Als Kardinalprobleme der vorgeschlagenen Rostocker Insellösung sieht er neben großen rechtlichen Bedenken ebenfalls den Fakt, dass die Fahrschüler die sich ergebende Geschwindigkeitsspanne kaum meistern dürften. „Ab Ortsschild von Tempo 30 auf die Landstraße dann mit bis zu 100 km/h beschleunigen – das ist für Anfänger ein extremer Spagat.

„Wer in einem derartigen Inselgebiet als Fahreleve unterwegs ist,

übt seinen Job seit 15 Jahren aus und nahm in Vor-Corona-Zeiten jährlich im Schnitt gut 1100 praktische Prüfungen ab.

„Schauen Sie auf die aktuelle Praxis. Einige ältere Kraftfahrer, die aufgrund ihres eingeschränkten Reaktionsvermögens statt mit Tempo 50 in der Stadt nur mit 35 km/h unterwegs sind, werden durch gefährliche Überholmanöver regelrecht ausgebremst“, so der Verkehrsexperte. Es stelle sich die Frage, ob in einer Stadt, die generell auf Tempo 30 setze, Fahrschüler überhaupt noch ihre Praxisprüfung ablegen dürften.

Neueröffnung: Broiler statt Bifteki

Unternehmer Jonas Holtz will Rostocker mit Grillhähnchen begeistern / Zweiter Standort in Warnemünde geplant

Stadtmitte. Liebhaber der griechischen Küche haben das „Genesis“ am Rostocker Hauptbahnhof geschätzt. Im Dezember kam dennoch das Aus.

Nun sind im Inneren des Restaurants Bauarbeiter mit der Umgestaltung beschäftigt. Denn statt Bifteki gibt es dort ab September Broiler. Der Anbieter der Grillhähnchen ist Unternehmer Jonas Holtz, weshalb das Restaurant auch „JOHO Broiler Bar“ heißt. „Nach der hervorragenden Resonanz auf unsere erste JOHO Broiler Bar in Prerow, die im Mai 2020 eröffnete, wollen wir weiter expandieren und sind daher stetig auf der Suche nach neuen Standorten“, beschreibt Holtz seine Beweggründe für die Ansiedlung in der Hansestadt. Der

Rückbau der alten Inneneinrichtung ist bereits erfolgt.

Das neue Interieur sei eine Mischung aus rustikalen Elementen wie Holz mit urbaner Atmosphäre, beispielsweise durch moderne Fliesen, einem offenen Tresen und Barbereich. Die Innengestaltung soll in allen Filialen für Wiedererkennung sorgen. Wieviel er am künftigen Rostocker Standort investiert, lässt der Unternehmer offen. Klar ist allerdings, dass 15 neue Stellen geschaffen werden sollen. „Wir sind derzeit auf der Suche nach Servicepersonal, Köchen und Reinigungskräften“, sagt er. Die Speisekarte steht indes schon fest: Serviert werden „köstlich knusprige Broilervariationen angelehnt an die guten alten Broiler Zeiten in der

DDR“. Dabei lege man nicht nur Wert auf das Wohlergehen der Gäste, sondern auch auf die artgerechte Tierhaltung der zubereiteten Hähnchen, die vom schleswig-hol-

steinischen Hof Bimöhlen stammen. Aber auch jene, die nicht so auf Flattervieh stehen, sollen in der Broiler Bar satt werden – mit Salaten, Fisch, Currywurst oder Bur-

gern. Für Jonas Holtz soll das Broiler-Restaurant am Rostocker Hauptbahnhof nicht die letzte Filiale in der Hansestadt bleiben. Er plant auch eine Ansiedlung in Warnemünde – direkt am Alten Strom im früheren „Café Täglich“. Im Dezember soll Eröffnung sein. Dass es im Ostseebad mit der „Grillstube Broiler“ des Hotels Neptun bereits eine Kultstätte für Grillhähnchen gibt, sorgt Holtz nicht. „Es gibt in Warnemünde auch unzählige Fischrestaurants – also wieso nicht auch eine zweites Broiler Restaurant“, sagt er augenzwinkernd. Er sehe sich nicht in Konkurrenz, „weil wir ein komplett eigenes und anderes Konzept haben und die Kette deutschlandweit ausbauen wollen“, so Holtz.



So soll die JOHO Broiler Bar am Rostocker Hauptbahnhof aussehen. Im September wird eröffnet.

FOTO: PRIVAT