

Seit genau zwei Jahren schreiben Kai Robert Paulus und Joachim Schreiber eine besonders schmackhafte und außergewöhnliche Erfolgsgeschichte: die ihres Restaurants „Villa Paulus“.

Mord mit Mousse und Muscadet

Weil er in seinem Kotten nicht aufrecht stehen konnte, baute sich der Fabrikant Kuhler auf der gegenüberliegenden Straßenseite ein geräumiges Wohnhaus mit Arbeitsräumen und entsprechend hohen Räumen. Eine typische bergische Fabrikantenvilla, in der die auf der anderen Seite produzierten Sägeblätter verpackt wurden und die im Erdgeschoss Verwaltung und Büro aufnahm. Der Remscheider Unternehmer, der auf sich hielt, baute in der Mode der Zeit, im Jugendstil. Man schrieb das Jahr 1904. Der Sägeblattfabrikant hätte es sich nicht träumen lassen, das mehr als 100 Jahre später in der Stätte handfester Produktion Kai Robert Paulus und Joachim Schreiber einen Gourmettreffpunkt errichteten: die „Villa Paulus“ an der Ronsdorfer Straße in Remscheid.

In der „Villa Paulus“ bekommen die Gäste nicht nur exzellente Speisen geboten, sondern auch Ausstattungsdetails aus der Erbauungszeit – wie Wandmalereien, Fliesen und Parkettböden. In dem gediegenen Ambiente serviert das Team der „Villa Paulus“ saisonale Küche mit mediterranen Akzenten. Und nicht nur das: Die Macher Paulus und Schreiber haben erkannt, das Speisen auch Kultur ist und daher Theater und Essen eine vorzügliche Synthese eingehen. Das Improvisationstheater „Die Hottenlotten“ servieren ständig „Mordart à la carte“ oder „Herzklopfen à la carte“, Tischgelüste der etwas anderen Art. Die Gäste lieben das Restaurant für dieses Engagement, daher empfiehlt sich vor dem Besuch auf jeden Fall eine telefonische Reservierung.

Essen und Unterhaltung ist ein Teil des Erfolgsrezeptes. Und weil das aufgeht, wird auch die Presse aufmerksam. Das Szeneblatt „Coolibri“ jubelte: „Es sind die entscheidenden Details, die die „Villa Paulus“ in die Erfolgspur führten. Wie die ausgefallene Weinkarte. Entscheidend ist der perfekte Service. Lob gab es auch von offizieller Seite. Die Tester des Gourmet International Paris nahmen die „Villa Paulus“ unter die Lupe.“ Das Ergebnis erstaunte die Eigner, denn mit der erreichten Punktzahl setzten sie sich

gleich auf den zweiten Feinschmeckerplatz in Remscheid. Im September 2008 wollte auch der Fernsehsender VOX mehr über diese Top-Adresse im Bergischen wissen: Fünf Tage lang war die „Villa Paulus“ Hauptdarsteller der Sendung „Unter Volldampf“. An jedem Tag stellten Hobbyköche unter den wachsamen Augen von Chefkoch Kai Robert Paulus ihre Kochkünste unter professionellen Bedingungen unter Beweis. Vorspeise, Zwischengang, Hauptgericht und Dessert wurden anschließend von dem verwöhnten Stammpublikum bewertet. Alles wurde von Fernsehdreharbeiten begleitet und in fünf Folgen bei VOX ausgestrahlt. Dass die Produktionsfirma die „Villa Paulus“ auswählte, ist kein Zufall: „Wir recherchieren sorgfältig nach gehobenen Häusern mit stilvollem Ambiente“, betont die Produktionsleiterin.

Mit dieser kleinen Fernsehreihe hat die „Villa Paulus“ Remscheid bundesweit eine besondere Geschmacksnote verliehen. Davon kann sich auch das heimische Publikum täglich – bis auf Dienstags – ab 18 Uhr überzeugen. Auch ein Mittagstischangebot von 12 bis 14.30 Uhr wird geboten: jeden Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag. Raucher und Nichtraucher haben die Wahl, niemand wird ausgegrenzt. Lediglich die Nichtraucher haben einen kleinen Vorteil: Sie sitzen in absolut historischem Ambiente, nämlich in der ehemaligen Packstube des Sägeblattproduzenten.

Und noch eines: Zum guten Ton in der feinen Gastronomie gehört, dass sich Speisekarten wie Gedichte lesen. Das bereitet besonders viel Vergnügen, wenn auch die Speisen entsprechend poetisch daherkommen. In der „Villa Paulus“ liest es sich nicht nur gut, es schmeckt auch ganz hervorragend.

Villa Paulus, Ronsdorfer Straße 70, 42855 Remscheid,
Tel. (0 21 91) 463 14 73, Mo. bis So. ab 18 Uhr, Di. Ruhetag,
www.villa-paulus.de