

NRW > Städte > Mönchengladbach > Mönchengladbach: Aus Rath's Gasthaus ist das Leos geworden >

RP+ Neues Restaurant

Aus „Rath's Gasthaus“ ist das „Leo's“ geworden

Mönchengladbach · Olimbi Hajdini hat mit dem „Leo's“ ihr erstes eigenes Restaurant eröffnet – dort, wo früher „Rath's Gasthaus“ war. Wie es dazu kam und warum die 54-Jährige erst spät ihre Leidenschaft für das Kochen entdeckte.

01.02.2023, 05:10 Uhr · 4 Minuten Lesezeit



Olimbi Hajdini hat ihr Restaurant „Leo's“ eröffnet, um mehr Zeit mit ihrer Familie zu verbringen.

Foto: Ilgner, Detlef (ilg)/Ilgner Detlef (ilg)

Auf den ersten Blick ist alles so wie immer: die dunkle Holztür mit den Schnitzereien und dem Ziergitter vor dem Fenster, die Theke direkt gegenüber dem Eingang, die Wände und Säulen mit den hellen Klinkern und die Holzdecke mit den Balken. Aber die Möbel sind neu. 62 Plätze bietet der Gastraum an Tischen für zwei bis zehn Personen. Auch das farbintensive Bild an der Wand zur Küche zeigt, dass sich hier etwas verändert hat. „Das Bild stellt eine Geschichte aus meiner Heimat dar“, sagt Olimbi Hajdini. Seit gut einer Woche ist ihre Gaststätte „Leo’s“ eröffnet – ein Familienprojekt.

„Ich wollte mehr Zeit mit meinen Kindern verbringen“, sagt Hajdini über ihre Motivation, selbst ein Restaurant zu eröffnen. Das „Leo’s“ ist ihr erster eigener Betrieb. Vor 25 Jahren hat sie ihre gastronomische Laufbahn als Tellerwäscherin in der Spülküche begonnen. „Ich war gerade aus dem Kosovo gekommen und froh, eine Arbeit zu haben“, berichtet sie. In ihrer Heimat hat sie studiert und war Lehrerin. Kochen konnte sie nicht. „Ich hatte jung geheiratet. Mit zwei Kindern und Beruf war nie viel Zeit fürs Kochen“, sagt Hajdini. „Deshalb habe ich das damals nicht gelernt.“

Info

Was in der Küche des Leo's zubereitet wird

Karte Auf der Karte stehen neben Frühstück unter anderem Bowls, Rumpsteak, Schnitzel Wiener Art, Dorade, Kalbsleber.

Adresse Ritterstraße 33

Öffnungszeiten Dienstags bis sonntags 10 bis 22 Uhr, Lieferung 11 bis 22 Uhr, montags Ruhetag

Kontakt 02166 8465586 oder 0170 8718683

Ihr erster Chef in Deutschland sah in der Tellerwäscherin eine Köchin und holte sie aus der Spülküche. „Zuerst habe ich ein Gericht gelernt, dann das nächste, dann wieder eins“, erinnert sich Hajdini an ihre ersten Kochversuche. Zu Übungszwecken hat sie zu Hause für ihre Familie immer das Gericht gekocht, das gerade auf ihrem persönlichen Lehrplan stand. „Sobald ich darin fit war, durfte ich es für die Gäste kochen.“ Dann übte sie das nächste Gericht.

RP+ Gastronomie in Mönchengladbach

Das Restaurant „Leo’s“ eröffnet



Sechs Monate dauerte es, bis sie alles so auf den Teller brachte, wie es sein sollte. Von da an arbeitete sie als Köchin an der Seite ihres Chefs. Arbeitstage von zehn Stunden wurden die Regel, die Familie sah Hajdini früh morgens oder spät abends.

In ihrem eigenen Restaurant ist das nun anders. Die Tage sind auch lang, aber sie ist die Chefin am Herd. Ihr Sohn arbeitet ebenfalls in der Küche. Tochter und Schwiegertochter kümmern sich im Service um die Gäste. „So können wir immer zwischendurch miteinander reden“, sagt Hajdini.



Das „Café Beethoven“ in Düsseldorf, das „Café Mokka“ und die Gaststätte Langer in Mönchengladbach gehören zu ihren beruflichen Stationen. Von dort kennt Brigitte Rath die 54-Jährige. Sie war damals Hajdinis Chefin. Bis vergangenen Dezember hat Rath das „Gasthaus Rath's“ geführt, in dessen Räumen sich nun das „Leo's“ befindet. „Sie war früher meine Köchin, erst als feste Mitarbeiterin und dann als Aushilfe“, sagt Rath über ihre frühere Mitarbeiterin. „Sie kann sehr gut kochen.“



Brigitte Rath hat das „Rath's“ fünf Jahre geführt.

Foto: Rick, Markus (rick)/Markus Rick (rick)

Die 66-Jährige hat das „Rath's“ nach fünf Jahren aus Altersgründen aufgegeben. „Mein Koch ist in Rente gegangen“, sagt die 66-Jährige. „Und ich wollte dann nicht mehr jemand Neues suchen. Aber es tut mir in der Seele weh.“ Mit Herz und Leidenschaft sei sie Gastgeberin gewesen. Ihre Gäste haben die gutbürgerliche, saisonale Küche sehr geschätzt. „An Heiligabend habe ich noch 100 Portionen Gans-to-go verkauft“, sagt Rath. So ganz möchte sie sich von der Gastronomie nicht abwenden und überlegt, sich einen Mini-Job im Service eines Restaurants zu suchen.

Mit der neuen Betreiberin hat sich das Angebot verändert. Von 10 bis 12 Uhr gibt es im „Leo's“ Frühstück, ab 12 Uhr ist die Küche bis 22 Uhr

durchgehend für das À-la-carte-Geschäft geöffnet. Nachmittags wird Kuchen angeboten. „Ich mag die deutsche Küche“, sagt Hajdini. Aber auch das eine oder andere Gericht aus ihrer Heimat findet sich auf der Karte. Das gegrillte Lammkotelett mit gebratenem Gemüse und Reis zum Beispiel. „Reis ist ein Hauptgericht im Kosovo“, sagt Hajdini. Die Gerichte ihrer Kindheit hat sie erst spät gelernt, nachdem sie die ersten deutschen Speisen zubereiten konnte. „Ich habe immer meine Mutter angerufen und sie gefragt, wie es geht“, erinnert sie sich.

RP+ Zentren Mönchengladbach und Rheydt

So wichtig ist Gastronomie für Innenstädte



Heute ist Kochen ihre Leidenschaft. Das Gefühl, als die erste Bestellung in ihrer eigenen Küche ankam, sei unbeschreiblich gewesen, sagt Hajdini. „Ich war aufgeregter als bei meinen Anfängen als Köchin.“

