



# Für Seebären & Landratten

Das Deck des Restaurantschiffs „John Barnett“ in Potsdam ist im Sommer mit Sonnenhungrigen gefüllt. Im Winter locken Events mit Musik und Kleinkunst sowie der Sonntagsbrunch die Gäste an Bord.

**D**ie Schiffseigner Clemens Lambrecht und seine Frau Petra Huse blicken auf sechs ereignisreiche Jahre zurück. „Nachdem wir die Idee eines eigenen Restaurantschiffs hatten, türmten sich viele Schwierigkeiten auf, sowohl mit der Stadt Potsdam als auch mit den Banken. Als alles geklärt war, musste der Umbau sehr schnell gehen. Das Schiff ging als Lastkahn „Aviso“ im November 2004 auf die Werft, im März 2005 war das Restaurantschiff „John Barnett“ fertig. „Normalerweise dauert so etwas ein Jahr“, berichtet der Gastronom. Während des Umbaus wurden die Pläne geändert, sodass sich die Küche nun mit Stehhöhe im Bug des Schiffes befindet, zulasten eines fehlenden Büros. „Der Umbau lief nicht ganz so, wie wir es uns vorgestellt haben“,

gibt er zu. Das Schiff ist nicht motorisiert. Es verfügt über eine Infrastruktur wie ein Gebäude. Das erschien dem Eigner als sauberste Lösung, die aber teuer war, d. h. Abwasser, Strom, Telefon usw. wurden vom „Festland“ unter dem Steg ins Schiff verlegt. Die Investitionssumme für diese Infrastruktur betrug etwa 50.000 €.

Die Schiffbauergasse in Potsdam, an der das Schiff liegt, entstand in den 90er Jahren als Veranstaltungsareal inklusive Theater, Kulturzentren und einigen Unternehmen. Der Standort sei im Sommer sehr gut, aber im Winter bleibe er hinter den Erwartungen zurück. Daher betreiben die Gastronomen vor allem dann ein aktives Marketing, z. B. in Form von Flyern, bei der Touristeninformation, durch Anzeigen-



In den Räumen unter Deck zaubert Clemens Lambrecht (l. o.) nicht nur köstlich Kulinarisches für seine Buffets, sondern auch andere kreative Dinge, z. B. eine Rechnung mit *Falt-Schiffchen*.



schaltungen und Veranstaltungen. Zudem bieten Clemens Lambrecht und Petra Huse einen Sonntagsbrunch an. Als „Bonuspunkt“ aus ihren Berliner Zeiten, in denen sie ein Restaurantschiff gepachtet hatten, bestehen Kontakte mit Berliner Reiseveranstaltern, die einen „Potsdam-Tag“ anbieten. 15 bis 20 % des Umsatzes gehen auf diese Bustouren zurück.

Clemens Lambrecht ist seit 1990 in Berlin. Der gebürtige Baden-Württemberger ist gelernter Koch und Restaurantfachmann. Bei seiner Arbeit in Berlin lernte er seine heutige Frau und Partnerin Petra Huse kennen, die als Bedienung arbeitete. Beide betrieben seit 1998 das Weinrestaurant „Weinkontor“ in Potsdam, das sie 2009 schlossen, um sich auf ihr Restaurantschiff zu konzentrieren. Ein Unglück für die beiden Jungunternehmer war der Schlaganfall von Petra Huse 2006, dem langwierige Behandlungen folgten. Heute arbeitet sie wieder mit und übernimmt organisatorische Aufgaben sowie den Einkauf.

### Die Mischung macht's

Das Angebot seiner Küche sei kunterbunt, sagt Clemens Lambrecht, der auch in der Küche arbeitet. Schwerpunkte liegen auf den Aspekten Regionalität und Saisonalität. Der Begriff „Deutsche Küche“ habe für viele ein schlechtes Image, meint er und daher lässt er sich mit der Ausrichtung seiner Küche „nicht festnageln“. So liest man auf der Karte etwa Rote Linsen-Cremesuppe mit Curry (3 bzw. 4 €), Buchweizenpfannkuchen, gefüllt mit Spinatfrischkäse, dazu Salat (8,50 €), Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Butterkartoffeln (13 €) oder Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln (12,50 €). Den Anteil an Convenience-Produkten beziffert er mit 10 %. „Wir sind fleißig“, begründet er mit einem Lachen. Auch das Gemüse kommt überwiegend frisch in die Küche und wird hier geschnitten. Nur selten verwendet er TK-Gemüse. Selbst vor Salat im Winter schreckt er nicht zurück. Der Wareneinsatz beträgt 30 bis 35 %. Die Gäste kom-

men zu zwei Dritteln aus Potsdam. „Ein Drittel etwa sind Touristen“, schätzt Clemens Lambrecht. Den Gesamtanteil des Stammpublikums beziffert er mit 50 %.

Bootseigner kennen das: Man hat immer eine „To-do-Liste“, so auch Petra Huse und Clemens Lambrecht: Für die Herbst- und Frühlingsmonate planen sie z. B. einen Pavillon an Deck, der die Gäste vor Wind schützen soll. Zudem möchten sie das Äußere ihres Schiffes noch stimmiger gestalten und den Eingangsbereich optimieren. Der Grund: Sie haben festgestellt, dass viele Gäste überrascht sind, dass es im „Bauch“ des Schiffes auch Gasträume gibt – einen großen mit einer Bar und die „Kapitänsounge“, die sich für kleine Feiern eignet.

*Heike Sievers*

[www.john-barnett.de](http://www.john-barnett.de)

## ERFOLGSFAKTOREN

- ➔ Schiff als besondere Location
- ➔ Lage in einem Ausflugsgebiet
- ➔ Alternative Angebote für „Indoor“-Tage
- ➔ Übersichtliche, aber vielfältige Speisekarte
- ➔ Moderate Preise

## KONZEPT

### RESTAURANTSCHIFF JOHN BARNETT – POTSDAM

Restaurant mit europäischer Küche in einem ehemaligen Lastkahn, an festem Platz mit reizvoller Aussicht vom Schiffsdeck – auch unter Deck Gasträume mit Restaurant- und Eventbetrieb.

- **Geschäftsführer:**  
Petra Huse und Clemens Lambrecht
- **Mitarbeiter (2011):** 8 bis 20
- **Plätze:** 60 + 35 (innen), 120 (außen)