

# Das „Chelinet“ im „Haveltreff“



**R**émy Lucas ist in einer Gegend Frankreichs aufgewachsen, in der gutes Essen und guter Wein zum Leben gehören wie die Luft zum Atmen: Die Bretagne mit der Metropole Nantes, Heimat des spritzigen, leichten weißen Muscadet, das Land zwischen Atlantik und Loire mit dem immer frischen Fisch aus Meer und Fluss. Eine der schönsten Kindheitserinnerungen von Rémy Lucas sind die sonntäglichen Mittagessen auf dem Bauernhof seiner Großmutter. Noch heute schwärmt er von ihrem Zander in „Beurre blanc“, dieser für die französische Küche klassischen, mit Butter cremig aufgeschlagenen Weißweinsauce, die er heute auch immer wieder gerne auf die Speisekarte des „Chelinet“ setzt.

Seine Neigung zum Essen und Kochen entdeckte Rémy schon früh. Als Fünf- oder Sechsjähriger, so erzählt er, habe er seinem Onkel bereits in dessen Bäckerei und Konditorei gerne geholfen. Auch die Entscheidung, Koch zu werden, traf er schon früh, mit zwölf oder dreizehn Jahren. „Meine Mutter kocht sehr gut. Dadurch bin ich von zu Hause aus an gutes Essen gewöhnt“, erzählt er. „Eines Tages waren wir bei Freunden zum Essen eingeladen – und es schmeckte überhaupt nicht.“ Da habe für ihn der Entschluss festgestanden: „Ich werde Koch. Heute weiß ich: Ich kann nicht leben ohne gutes Essen.“

Bevor er mit seiner Frau Uta vor genau zwei Jahren nach Caputh kam, führte ihn sein Weg durch fast die ganze Welt: Er war Küchenchef in den französischen Botschaften in Prag und London, kochte in Fünf-Sterne-Hotels von Wien bis zum Südsee-Atoll Bora Bora. Die gebürtige Bochumerin Uta Lucas ist eine Welten-

bummlerin wie er: In Kanada aufgewachsen, besuchte sie die berühmte Schweizer Hotelschule und studierte in Oxford. Zuletzt lebten und arbeiteten beide in Berlin. „Eigentlich wollten wir uns im Schwarzwald selbständig machen“, erzählt Uta Lucas. „Näher an Frankreich.“ Aber dann hätten sie „durch Zufall“ entdeckt, dass das Hotel „Haveltreff“ in Caputh zum Verkauf stand – und haben spontan zugegriffen.

Am 12. Mai 2015 war Schlüsselübergabe.



**Zwei Weltenbummler, die in Caputh heimisch geworden sind:  
Uta und Rémy Lucas.  
Foto: Lucas**

Eine der ersten Maßnahmen: Das Ehepaar Lucas taufte das Hotelrestaurant feierlich auf den Namen „Chelinet“, eine Abkürzung für „Chez Linette“, „Bei Linette“. Linette ist seit 60 Jahren der Spitzname des Großvaters von Rémy Lucas. Nicht nur, um ihn zu ehren, benannte das Ehepaar Lucas ihr neues Restaurant nach ihm. „Chelinet steht für die Farm meiner Großeltern“, sagt Lucas. „Dort war am Ende eines langen Tages ein großer Tisch für die Freunde und die Familie gedeckt. Meine Oma bereitete regionale und saisonale Köstlichkeiten zu, die wir in fröhlicher Atmosphäre mit ein paar Flaschen Wein oder Cidre genossen.“

Diese entspannt-genussvolle Atmosphäre seiner Heimat will Rémy Lucas auch seinen Gästen in Caputh vermitteln, „deutsche Küche mit französischem Flair“. „Chelinet bedeutet für uns französische Lebensfreude, Gaumenfreude und steht für die deutsch-französische Freundschaft“, sagt der Küchenchef. So steht auf seiner Speisekarte beispielsweise die französische Zwiebelsuppe einträchtig neben der Havelländischen Fischsuppe, das Schnitzel vom Brandenburger Landschwein neben dem französischen Klassiker Zanderfilet mit „Beurre blanc“.

„Regionale Landhausküche“ nennt Rémy Lucas sein Konzept. Ob auf der Terrasse direkt an der Uferpromenade oder im gemütlichen Wintergarten mit Blick auf das Caputher Gemünde: Alles wird frisch zubereitet, möglichst aus regionalen Produkten. Regelmäßig bietet der „Chef de Cuisine“ auch Kochkurse (der nächste am 31. März) an, bei denen die Teilnehmer mit ihm und seinem Team ein Vier-Gänge-Menü kochen und Tipps und Tricks für die heimische Küche lernen können. Am 12. Mai feiert das „Chelinet“ zum zweiten

Mal den Jahrestag seiner Eröffnung. Diesmal gibt es ein Fünf-Gang-Menü mit Weinbegleitung. Die Weine werden von der französischen Weinhandlung „La Cave de Bacchus“ aus Berlin vorgestellt. Dazu gibt es ein Entertainmentprogramm von Marie Marlene.

Uta und Rémy Lucas, zwei Weltenbummler, sind nach den langen Jahren, die beide im Ausland verbracht haben, sichtlich in Caputh angekommen. Und Hotelchefin Uta Lucas sagt aus vollem Herzen: „Mindestens für die nächsten 20 Jahre bleiben wir hier.“ ■

Karl Günsche