

# Neue Pläne für das Rokkeberg

Gastronom Gianluca Magnesa plant weiteren Standort seines Weinbar-Konzepts Eno

Von Axel Schwarz

**KASSEL.** Viele haben Ende September die Schließung des beliebten Konzept-Cafés Rokkeberg in dem prächtigen Jugendstil-Eckhaus Nr. 67 an der Goethestraße bedauert. Jetzt gibt es neue Pläne, die Räumlichkeiten wieder zum gastronomischen Treffpunkt mit Wohnzimmer-Charakter zu machen – und das auch in den Abendstunden.

Gianluca Magnesa, der Betreiber des Restaurants „La Cantina“ an der Wilhelmshöher Allee sowie der kleinen Weinbar Eno an der Friedrich-Ebert-Straße, hat einen Mietvertrag ab dem kommenden Jahr für das frühere Rokkeberg unterschrieben, wie er der HNA bestätigte. Sein Plan: Das Eno-Konzept, das mit Wein, Tapas und zwangloser Atmosphäre seit 2017 bestens läuft, soll am Gothestern einen großen Bruder bekommen. „Der neue Laden wird ebenfalls Eno heißen“, kündigt Magnesa an.

Im Lauf des ersten Quartals 2019 will der 43-jährige Gastronom die Räume komplett renovieren und umbauen lassen. Vorn in den Eingangsbereich solle zusätzlich zur Bar eine offene Küche installiert werden. Das frühere Rokkeberg solle weiterhin tagsüber als Café funktionieren, aber mittags und abends ergänzt durch eine unkomplizierte, aber durchaus

**Im neuen Jahr soll renoviert und umgebaut werden: Gianluca Magnesa (La Cantina; Eno) hat einen Mietvertrag für die Räume des früheren Konzept-Cafés Rokkeberg am Gothestern unterschrieben. Das Lokal, das dort bald neu entsteht, wird laut Magnesa auch abends geöffnet sein.** Foto: Axel Schwarz



feine Auswahl an Bistro-Gerichten. Der Einrichtungsstil soll nach Magnesas Vorstellungen in die Richtung seiner Weinbar an der Friedrich-Ebert-Straße gehen. Bevor der Umbau im Rokkeberg beginnt, „machen wir aber noch eine Baustellenparty“. Mit der Eröffnung sei dann nach heutigem Stand voraussichtlich für Ende April oder Mai zu rechnen.

Parallel will sich Gianluca Magnesa im neuen Jahr allmählich von seiner „Cantina“ verabschieden. „Ich möchte in Zukunft gern freier arbeiten“, sagt der ausgebildete Sommelier und frühere Musiker, der

seit 1996 in Kassels Gastronomie selbstständig ist. Er glaube, dass die Zukunft dieses Geschäfts auf lange Sicht weniger in großen Menüs und teuren Weinen liege, sondern in zwanglosen und doch atmosphärischen Lokalen, die von Gästen aller sozialen Gruppen gern aufgesucht werden und wo nichtsdestotrotz Speisen auf qualitativ hohem Niveau angeboten werden.

In seinem Eno sehe er seit rund eineinhalb Jahren, wie gut so etwas angenommen werde, sagt Magnesa. Nicht nur für die Gäste, auch für Küche und Service seien solche

Konzepte entspannter als die Rahmenbedingungen eines gehobenen Restaurants. Mit seinem künftigen Lokal am Gothestern will Gianluca Magnesa nach eigenen Angaben verbinden, was sich an seinen beiden bisherigen Gastro-Standorten bewährt hat.

Auch für die Räumlichkeiten des Restaurants „La Cantina“ an der Wilhelmshöher Allee zeichnet sich ab, dass sie mit einem anderen Pächter gastronomisch weiterbetrieben werden. Nähere Einzelheiten dazu sind derzeit allerdings noch nicht in Erfahrung zu bringen.