



Foto: Rimderspacher

Ein gern gesehener Stammgast ist Beate Zientek-Strietz bei Peter Sandner, Restaurantleiter des Qube.

Schön hier!

Was machen Unternehmer eigentlich, wenn sie sich einmal nicht um Zählen und Kunden kümmern? Wo entspannen sie, wo laden sie ihren Akku auf? Heute ist es Beate Zientek-Strietz, geschäftsführende Gesellschafterin von SERO PumpSystems, die uns ihr Lieblingsrestaurant zeigt.

Von Ulla Cramer

Seit dem Jahr 1959 gibt es die Firma SERO PumpSystems in Meckesheim im Rhein-Neckar-Kreis. Hier werden spezielle Pumpen für die Petrochemie, Energie- und Kältetechnik entwickelt produziert und vertrieben. Aber auch wenn die geschäftsführende Gesellschafterin Beate Zientek-Strietz das in ländlicher Idylle gelegene Meckesheim als Standort ihres Unternehmens überaus schätzt, bevorzugt sie privat ein urbanes Umfeld mit abwechslungsreichen Geschäften, Fußgängerzonen zum Bummeln und „stylish“ Restaurants mit einem klaren, offenen und eher „reduzierten“ Ambiente. „Ich mag es nicht plüschig und überladen.“



Dass im Sommer 2009 ganz in der Nähe ihrer Wohnung im Heidelberger Stadtteil Bergheim das Restaurant „Qube“ seine Pforten öffnete, betrachtet sie als echten Glücksfall. Breite Glasfronten, geometrische Formen und sparsame Farbakzente – sie mag diese Beschränkung aufs Wesentliche: nämlich auf eine qualitativ hochwertige Küche, für die Küchenchef Robert Deyhle, der zuletzt im „Schumanns“ in München für kulinarische Highlights sorgte, verantwortlich zeichnet. Ihr Lieblingsessen: das mit Sesam gegrillte Thunfischsteak an Rettich-Gurken-Salat – und als Nachtisch „Schokotrüffel mit Himbeersauce“. „Süßes geht immer“, weiß die Unternehmerin und schwärmt vom Sommer, wenn sich

die Glasfront zur Bergheimer Straße und zur Bluntschlistraße öffnen lässt – „dann ist es hier fast wie in München oder Berlin.“ Gerne bringt sie auch ihre Geschäftsfreunde ins Qube oder besucht eines der zahlreichen Events, die das Qube anbietet. „Im Frühling war ich Gast bei einem Dinner mit Pipa“, erinnert sich die IHK-Vizepräsidentin. „Das ist ein chinesisches Zupfinstrument, das von einer Virtuosin gespielt wurde, dazu gab es ein asiatisches Menü.“ Das Restaurant Qube ist das „Aushängeschild“ des gleichnamigen Hotels, das von Johannes Arndt und seiner Frau Christina geleitet wird. „Uns ist wichtig, das Restaurant unabhängig vom Hotel zu führen“, so Arndt. „Das Qube-Restaurant richtet sich in erster Linie an unsere regionalen Gäste und soll für alle Bewohner der Metropolregion Rhein-Neckar ein beliebter Treffpunkt sein.“ Das Rezept des Qube: Eine regionale und internationale Küche, besonders und hochwertig, aber nicht abgehoben – auch mit Blick auf die Preise. Stammgast Beate Zientek-Strietz braucht nicht mehr überzeugt zu werden. „Ich fühle mich hier hervorragend aufgehoben.“