Heute schon geschlemmt?

„Der Römerbrunnen und seine Gäste liegen mir am Herzen."

Das Restaurant „Am Römerbrunnen" in Bad Homburg bietet seinen Gästen eine hochklassige mediterran-italienische Küche, die vor allem mit leckeren Fleisch- und Fischgerichten aufwartet. Herr Bülent Emekci hat die Führung vor knapp zwei Jahren zu einem corona-bedingt sehr schwierigen Zeitpunkt übernommen.
Wir haben ihn gefragt, wo der gastronomische Betrieb heute steht.

Herr Emekci, was macht den „Römerbrunnen" aus?
Fünf italienische Köche, Vollprofis und frische regionale Lebensmittel vereinen sich zu kulinarischen Spezialitäten. Zur Abrundung des Ess-Erlebnisses dient eine von uns erweiterte Wein-Bar. Ich habe nach der Übernahme des Betriebes mehr Personal eingestellt und zum Beispiel Renovierungen im Biergarten vorgenommen, wo wir im Sommer eine gut bürgerliche und italienische Küche anbieten.

Restaurant
Am Römerbrunnen
Bad Homburg

Als Nächstes plane ich eine komplett neue Ausstattung im Inneren des Restaurants. Wir arbeiten mit 18 Festangestellten und haben auch in der Corona-Zeit unsere Stammkundschaft gehalten und nach wie vor viele Geschäftsessen bedient. Ich danke meinen Gästen für ihre Treue!

Ihre eigentliche berufliche Qualifikation ist die des Elektro-Ingenieurs. Es ist bekannt, dass der „Römerbrunnen" nicht Ihr einziges berufliches Betätigungsfeld ist. Sie führen seit 1999 ein Unternehmen in Mörfelden. Können Sie uns erläutern, um was für ein Unternehmen es sich da handelt?
Ich bin Vorstand der EMAG AG. Meine Firma hat sich spezialisiert auf Ultraschall-Reinigungsgeräte, Ultraschall-Zahnreinigung und Nageldesign und beschäftigt aktuell 120 Mitarbeiter. Wir haben uns mit dieser Differenzierungsstrategie in unterschiedlichen Branchen gut positioniert. Ich bin im Alter von sechs Jahren mit meinen Eltern aus der Türkei nach Deutschland gekommen und fühle mich inzwischen vom deutschen Unternehmergeist stark geprägt. Ich bin hier zu Hause. Dabei ist mir eine Balance zwischen geschäftlichem Denken und sozialem Engagement sehr wichtig!

Wie sieht für Sie ein normaler Arbeitstag aus?
Da mich sehr kompetente Führungskräfte hier vor Ort unterstützen, kann ich vormittags in Mörfelden sein und am frühen Nachmittag nach Bad Homburg fahren - ein gutes Essen ist es wert! Mein Pachtvertrag für das Restaurant läuft noch weitere 10 Jahre, ich denke immer langfristig und Investitionen in meinem Restaurant haben für mich zurzeit höchste Priorität. Mein eigentlicher Familien-Wohnsitz ist noch in Mörfelden, ich suche aber ein Haus in Bad Homburg, in das ich mit meiner Frau einziehen möchte. Das ist, wie man weiß, in Bad Homburg nicht ganz leicht! Immobilien sind übrigens auch ein Teil meiner Geschäftstätigkeit: In Mörfelden baue ich barrierefreie Wohnungen für ältere Menschen – gerade von ihnen habe ich als Kind immer viel Zuwendung erfahren und da möchte ich etwas zurückgeben.

Herr Emekci, eine letzte eher persönliche Frage: Was ist für Sie das Besondere an Bad Homburg?
Bad Homburg ist eine kleine, feine Stadt, wo man sich schnell zu Hause fühlt.

Herr Emekci, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Unser Frühlings-Menü
bis 15.April 2022

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Tuna Tartar
oder
Rucola-Avocado-Tomaten-Salat
mit Kürbiskernen und Mangostreifen

Hauptgerichte

Tagliolini Tartuffo
mit Schwarzen Trüffel und Parmesan
oder
Lachsfilet in Pastis Creme Sauce
mit Gemüse und Kartoffeln
oder
Tagliata vom Australischen Roastbeef
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

Menü-Preis: 39,90€

Wein Empfehlungen

2020 Lugana Pinot
Gran Passione del Garda
0,7 l 27,50€

2018 Cabernet Merlot
Gran Passione del Garda
0,7 l 27,50€