



Gastronom Gary Rainforth betreibt den Werster Hof und hat jetzt zusätzlich die Gastronomie im Vereinsheim des Werster Tennisklubs übernommen. Neu ist ein Loungebereich mit Sofas.  
Foto: Nicole Bliesener

# Wirt vom Werster Hof übernimmt Vereinsheim

Aus dem „Ciao Ciao“ mit italienischem Essen wird das „Baseline“ mit Auszügen aus der Speisekarte des Werster Hofes. Im Sommer gibt es auch selbst gemachtes Eis.

Nicole Bliesener

**Bad Oeynhausen.** Statt Pizza und Spaghetti gibt es künftig Pommes, Frikadellen, Schnitzel, natürlich auch Salat und kleine Snacks. Das italienische Restaurant im Vereinsheim des Werster Tennisklubs ist Geschichte. Schon am Freitag, 23. Januar, wird Gary Rainforth an der Dornenbreite eine Zweigstelle seines Werster Hofes eröffnen.

Nach nur drei Jahren hat das Mindener Gastronomen-Ehepaar Maibel Almarales und Gianpiero Palmieri dem Vereinsheim den Rücken gekehrt. Der italienische Koch und seine kubanische Ehefrau haben zum Jahreswechsel die Gastronomie des Golfclubs am Harri in der Nähe von Bad Eilsen übernommen.

Gary Rainforth, der im Januar 2020 den Werster Hof

übernommen hat und gleich zu Beginn mit der Corona-Krise konfrontiert wurde, sieht das Vereinsheim als zweites Standbein. „Der Werster Hof läuft gut“, sagt Rainforth. „Und das soll auch so bleiben.“

Vor drei Jahren hatte sich der 37-jährige Gastronom schon einmal für die Gastro im Vereinsheim interessiert. Doch damals fiel die Entscheidung der Vereinsführung zugunsten des Italieners aus.

## Stärkung nach langen Grundlinienduellen

Mit ein paar kleinen Veränderungen – an der Fensterfront zum Biergarten hat Rainforth eine Ecke mit zwei bequemen Sofas geschaffen. Dort können die Gäste bei einem Getränk dann auch mal Sport im Fernsehen schauen.

Aus dem „Ciao Ciao“ ist nun

das „Baseline“ geworden – das neue Hinweisschild an der Werster Straße hängt bereits seit vergangener Woche. In der neuen Gastronomie können sich Tennisfreunde nach langen Grundlinienduellen künftig erfrischen und stärken. Auch für Radfahrer und Freunde der Werster-Hof-Küche soll das „Baseline“ künftig eine weitere Anlaufstelle sein.

Unterstützt wird Rainforth von seinen Eltern – Vater Tony weiß, worauf es in Sportvereinen ankommt, hat er doch lange das Vereinsheim der Spielvereinigung Eidinghausen-Werste geführt und war SVEW-Vorsitzender. Außerdem kann Gary Rainforth auf ein engagiertes Mitarbeiter-Team setzen. Insgesamt will Rainforth sein Angebot stärker an den Bedürfnissen der Gäste und vor allem der Sportler und ihrer Angehörigen aus-

richten. Denn Kinder- und Jugendliche wie auch Erwachsene wollen nach dem Tennisspiel nicht unbedingt ein Drei-Gang-Menü, sondern vielleicht nur einen Snack und ein Getränk.

## Speisenangebot für jeden Geschmack

„Unser Speisenangebot soll allen Generationen und jedem Geschmack etwas bieten“, sagt Rainforth. Bis zum Beginn der Tennissaison am 29. April wird die Speisekarte etwas kleiner gehalten. „Wir fangen an mit Pizzabrötchen, Koteletts, Frikadellen, Pommes, Salaten und mit zwei Pfännchengerichten“, sagt Gary Rainforth. „Ein Pfännchen mit Fisch und eins mit Fleisch“ ergänzt Vater Tony.

„Wir schauen dann, was die Gäste so wollen“, verspricht

Gary Rainforth eine große Flexibilität in der Küche. Auch bei den Öffnungszeiten setzt der Gastronom auf Flexibilität, der 2011 mit der „Queen’s Lounge“ in die Gastro-Szene gestartet ist, 2016 die Südstadt-Brasserie übernahm und eben 2020 den Werster Hof.

Zunächst wird das „Baseline“ mittwochs und donnerstags ab 16 Uhr, freitags, samstags und sonntags ab 12 Uhr geöffnet sein. Im Sommer sollen die Öffnungszeiten dann ausgeweitet werden. Samstags und sonntags will Rainforth dann ab 9 Uhr schon Frühstück am Morgen und Kaffee und Kuchen am Nachmittag anbieten. Und den Eisverkauf, den er am Werster Hof anbietet, will er an die Dornenbreite verlegen.

Das „Baseline“ kann künftig natürlich auch für Feierlichkeiten gemietet werden.