

Lemabri: familienfreundliches Restaurantkonzept mit Sterneköchen

Sarah Henke und Christian Eckhardt eröffnen Genussort für die ganze Familie

Ein neues Highlight in der Gastronomieszene und einzigartig in der Region Rhein-Hunsrück: Nach jahrelanger Tätigkeit und Erfahrung in der Sternegastronomie gehen Sarah Henke und Christian Eckhardt ab Herbst dieses Jahres neue Wege. In Boppard-Buchholz, direkt gegenüber der Firmenzentrale der EPG (Ehrhardt Partner Group), entsteht das Lemabri. Das Restaurant wird künftig die betriebseigene Kindertagesstätte EPGLinos im selben Gebäude mit gesundem Mittagessen versorgen. Darüber hinaus wird es einen Mittagstisch sowie einen Abendservice geben. Das Lemabri verspricht ein einzigartiges kulinarisches Dinner-Konzept, das sich aus den beiden Küchenstilen von Sarah Henke und Christian Eckhardt zusammensetzt.

Sarah Henke ist gelernte Köchin und geprüfte Küchenmeisterin und erkochte sich 2013 ihren ersten Stern im Guide Michelin. 2015 übernahm sie als Küchenchefin die Neueröffnung des Restaurants YOSO in Andernach, wo sie 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und diesen bis zu ihrem Ausscheiden aus dem Unternehmen 2022 behielt. Sarah Henke tritt in TV-Kochsendungen wie Küchenschlacht im ZDF auf und war bereits Jurorin bei Chefkoch TV auf RTL sowie Gastjurorin bei The Taste auf SAT.1. Bekannt für ihre einzigartige asiatische Aromenküche ist sie bis heute eine der wenigen Sterneköchinnen in Deutschland.

Ihr Ehemann Christian Eckhardt, ebenfalls gelernter Koch, begleitete 2017 als Küchenchef die Neueröffnung des Restaurants PURS in Andernach. Dort wurde er bereits im ersten Jahr mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Nach seiner Ausbildung sammelte er Erfahrungen im Restaurant Bareiss in Baiersbronn, im Restaurant Aqua in Wolfsburg und im Schloss Schauenstein in der Schweiz – alle mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Diese Erfahrungen waren der Grundstein zu seiner weiteren Karriere, so dass er bereits während seiner ersten Küchenchefstelle 2014 in der Villa Rothschild in Königstein auf Anhieb mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Bis heute kann Christian Eckhardt auf acht erfolgreiche Jahre als Küchenchef zurückblicken und

zählt zu den 30 besten Köchen Deutschlands. Die Kombination seines frankophilen Handwerks und der asiatischen Aromenküche von Sarah Henke verspricht ein in Deutschland einzigartiges kulinarisches Erlebnis im Lemabri.

Genussort für die ganze Familie

Im Lemabri steht neben dem kulinarischen Angebot auch das Ambiente im Vordergrund. Ziel ist es, einen Ort des Genusses für die ganze Familie zu schaffen. Die Raumaufteilung des Restaurants ist so gestaltet, dass eine gemütliche, wohnliche Atmosphäre entsteht und jeder Gast schnell seinen Lieblingsplatz findet. Ob für einen schnellen Lunch, ein entspanntes Abendessen oder eine Familienfeier im kleinen oder großen Kreis – das Lemabri soll ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen sein.

Einzigartig in der Region: von Kita-Essen bis Event-Location

„Nach jahrelanger Erfahrung in der Sternegastronomie möchten wir diesen Schritt nun gemeinsam gehen, denn die Geburt unseres Sohnes hat unser Leben noch einmal komplett neu geordnet“, sagt Sarah Henke. „Mit der neuen Herausforderung im Lemabri können wir genügend Zeit als Familie verbringen, denn die besondere Vielfalt des kulinarischen Angebots lässt uns den nötigen Spielraum, um uns unsere Zeit optimal einzuteilen. Unser gemeinsames Ziel ist es, einen einzigartigen Genussort für die ganze Familie zu entwickeln, der zu einem überregionalen Hotspot wird.“ Christian Eckhardt ergänzt: „Aus Erfahrung wissen wir, dass viele Familien mit Kindern gern öfter essen gehen würden. Mit dem Lemabri schaffen wir einen familienfreundlichen Ort, an dem jeder Gast – ob groß oder klein – willkommen ist.“ So sind zum Beispiel ein Kinderspielraum und eine eigene Kindertoilette geplant. Eine Besonderheit des Angebots wird die Versorgung der Kindertagesstätte EPGLinos im selben Gebäude mit einem täglichen Mittagessen sein. Der Fokus liegt dabei klar auf einem gesunden und frischen Menü, damit schon die Kleinsten Freude am Essen und einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln lernen.

„Wir freuen uns sehr, mit der Familie Henke-Eckhardt einen starken Partner für unser Restaurantprojekt gewonnen zu haben. Das Lemabri wird nicht nur unseren Mitarbeitern und Geschäftskunden, sondern vor allem der gesamten Region Rhein-Hunsrück einen echten Mehrwert bieten“, sagt Marco Ehrhardt, Geschäftsführer der EPG. Das Lemabri wird zukünftig über ca. 120 Sitzplätze im Innenbereich und bis zu 80 Sitzplätze im Außenbereich verfügen. Der Standort in der Alten Römerstraße im Gewerbegebiet Hellerwald in

Boppard-Buchholz ist in jeder Hinsicht attraktiv: Neben einer sehr guten Erreichbarkeit und direktem Autobahnanschluss stehen bis zu 100 Parkplätze zur Verfügung, die teilweise mit E-Ladesäulen ausgestattet sind. Im Sommer lädt die Terrasse zum Verweilen ein. Auch für abendliche Feiern oder Veranstaltungen steht das Lemabri künftig zur Verfügung.

Stand: 30. März 2023

Umfang: 5.062 Zeichen inkl. Leerzeichen

Fotos: Noch befindet sich das Lemabri im Industriegebiet Hellerwald in Boppard-Buchholz im Bau. Ab Herbst 2023 bieten Marco Ehrhardt (Geschäftsführer der EPG), Britta Ehrhardt, Sarah Henke und Christian Eckhardt (v. l. n. r.) hier ein neues, einzigartiges gastronomisches Konzept an – von Kita-Essen bis Event-Location, vom Mittagstisch bis zu einem speziellen Dinner-Konzept.



Pressemitteilung



Unternehmenskontakt

Lemabri Betriebsgesellschaft mbH
Sarah Henke und Christian Eckhardt
Alte Römerstraße 3, 56154 Boppard
Tel.: (+49) 67 42-87 27 0
E-Mail: info@lemabri.com

Pressekontakt

BFOUND GmbH
Rebecca Schlag
Alte Römerstraße 3, 56154 Boppard
Tel.: (+49) 67 42-87 27 50 00
E-Mail: Rebecca.Schlag@bfound.com