



Madame und Monsieur steigen ein

Editha Weber

MIT CHAUFFEUR UND LIMOUSINE
AUF RÜGEN UNTERWEGS

OMA'S KÜCHE:
Restaurant - Café
18609 Ostseebad Binz,
Proraer Chaussee 2a,
Tel. 038 393-13 556
www.omas-kueche-binz.de

Limousine Service Rügen
www.ostseelimo.de
Tel. 0171-772 6 722

„Madame, bitte steigen Sie ein!“ Zu-vorkommend öffnet mir der Chauffeur die schwere Tür zum Fond des Londoner Black Cab. Die Fahrt geht in Richtung Seebrücke. Laut hupend passieren wir die Hauptstraße. Viele Urlauber drehen sich um, lachen und winken. Ich fühle mich ein bisschen wie die Queen und winke zurück. Den meisten Fahrgästen ergeht es so, weiß Rudolf W. Markl.

„Als ich vor über zehn Jahren mit dem Limousinen Service angefangen habe, gab es hier keine Fahrleistungen auf der gehobenen Ebene“, weiß der Firmengründer, der eigentlich aus dem gastronomischen Bereich kam, zu berichten. Elegante, schwarze Limousinen mit adrett gekleideten Chauffeuren am Steuer findet man am Eingangsbereich zahlreicher Hotels und Restaurants. Sie sind Teil dieser Idee eines mondänen Seebades à la Heiligendamm, Brighton oder Biarritz, wie sie bereits dem Gründer von Binz, Fürst Wilhelm Malte I. zu Putbus, vorschwebte. Opulent mit Blumen geschmückte Limousinen verraten eine spezielle Zielgruppe: Häufig wird der Limousine Service Rügen von Brautpaaren am schönsten Tag ihres Lebens gebucht.

Die luxuriöse Optik der Fahrzeuge beeindruckt, kann aber nicht alles sein: Rudolf W. Markl legt sehr viel Wert auf die exklusive Ausstattung und den neuesten Stand der Technik für seine Fahrzeuge und engagiert sich als Vorstandsmitglied aktiv in der Vereinigung der Chauffeur & Limousine Service Unternehmen in der Bundesrepublik Deutschland e.V. (VLD). Darüber hinaus ist seine Firma Partner des europäischen Limousinen und Bus Service Netzwerkes Eurolimousine. Es war die Liebe, die den Bayern Markl vor siebzehn Jahren auf die Ostseeinsel brachte. Der Gastronomie – seinem eigentlichen Berufsfeld – blieb er treu.

Nach der Rundfahrt durch das Ostseebad Binz begleitet mich mein Chauffeur Rudolf



W. Markl in sein Restaurant „Omas Küche“, legt seine schwarze Fahrermütze zur Seite und zeigt mir das ganze Gasthaus voller alter Erinnerungen und thematisch unterschiedlich gestalteter Räume. Da ist ein kleines Lesestübchen, eine Post, eine alte Küche mit vielerlei Töpfen, Pfannen und überall ist Spielzeug aus Großmutter's Zeiten zu entdecken. Im Hof sind sogar ein Backofen und ein Schäfer samt Schafen zu finden.

Am liebsten sitzen die Gäste im alten Schäferwagen, sagt Markl – und freut sich

darüber. Angeboten wird überwiegend regionale Küche, Hauptzutat ist Kohl. Das Gemüse mit dem bisweilen langweiligen Ruf ist nicht nur eine Vitalstoffbombe (u. a. Vitamin C), sondern kann vielseitig und köstlich zubereitet werden.

Nicht fehlen darf im Familienunternehmen ein sympathisches Mitglied namens Bella. Einstimmig wurde die Hundedame schon vor Jahren zum Maskottchen des VLD gewählt. Bella begleitet mich auch, als die Rückfahrt im Londoner Black Cab ansteht. Das graziöse Winken übe ich schon mal...

