



Ludwigshafener Rundschau 26.08.87



Dorothea Darstein serviert einen der beliebtesten „Altrip-Whopper“



Nikolaus Aubermann hat am Strandhotel Parkplatz-Dienst



Clemens Klemm verkauft ein paar Flaschen kühles Bier. Fotos: Hartung

Fleißige Hände sichern Badefreuden

Helfer und Verkäufer rund um die Blaue Adria im Dauereinsatz – „Altrip-Whopper“ beliebt

ALTRIP. Viele haben sie in der ablaufenden Badesaison schon einmal gesehen und begrüßt, viele lassen sich von ihnen bedienen, viele würden ohne ihre Dienstleistung nicht mehr so gern an die Blaue Adria kommen. Aber sie stehen nicht im Mittelpunkt. Ihre oft anstrengende Arbeit läuft meist hinter den Kulissen ab: Das sind die Leute, die sich an der Blauen Adria bei Altrip um den kleinen Hunger und den großen Durst sowie ums Aufräumen, Säubern und die Organisation kümmern. Sie haben alle Hände voll zu tun, während sich Tausende in der Sonne entspannen oder sich unter der Obhut der DLRG-Lebensretter im Wasser abkühlen.

Da ist zum Beispiel Dorothea Darstein, die zusammen mit ihrem Mann Werner seit 22 Jahren an der Blauen Adria das Strandhotel Darstein mit Gartenrestaurant und Imbissstand betreibt. Der Betrieb hat 17 Beschäftigte. Ins Hotel mit seinen 27 Betten kommen immerhin Gäste aus Frankreich, Jugoslawien, Holland, Dänemark und vor allem aus den nördlichen Gefilden der Bundesrepublik.

Und wie ist der Publikumsandrang im Gartenrestaurant mit den 144 Sitzplätzen? Dorothea Darstein: „Das kann an heißen Tagen mit viel Andrang ganz schön strapaziös sein. Die Leute, die auf der Terrasse bedienen, geben aber immer ihr bestes.“

Besonders gut gingen und gehen in diesem Sommer, bei dem die Sonne allerdings meist auf Sparflamme brannte, Weizenbier, Eisbecher und eine Spezialität: Erdbeeren mit grünem Pfeffer. Der Dauerbrenner bei den Kinder ist – wie könnte es anders sein – Eis. Wer etwas

Deftiges haben möchte, bestellt sich zum Beispiel Pommes frites mit Bratwurst oder aber den „Altrip-Whopper“. Wie Dorothea Darstein und Restaurant-Leiterin Judith Köhn erklären, ist das ein Sesambrotchen, das mit Hackfleisch-Scheiben, Zwiebeln, Salat, Gurken und Tomaten belegt ist.

Aber es gibt auch viele Besucher, vor allem mit kleinen Kindern, die sich Essen und Trinken in der Kühltasche selbst mitbringen.

Für das Strandhotel arbeitet auch der 66jährige Nikolaus Aubermann, der frühmorgens zunächst das Gelände von Papier und Abfällen befreit. Mit dem Säubern des restlichen, oftmals stark verschmutzten Adria-Geländes ist im Auftrag des Vereins „Erholungsgebiet in den Rheinauen“ sowie der Kreisverwaltung die 80jährige Anna Repp beschäftigt. Sie fängt morgens gegen 5 Uhr an und sammelt Abfall ein, der rund zehn Säcke füllt. Für das Reinigen der

Toilettenanlagen ist die 63jährige Hildegard Hauk zuständig.

Wenn Nikolaus Aubermann das Restaurant-Gelände in Ordnung gebracht hat, geht er ein paar Schritte zum Parkplatz hinüber. Dort sitzt er dann bis zum späten Nachmittag als Kassierer an der Einfahrt.

Nikolaus Aubermann stammt aus Rumänien, siedelte 1984 in die Bundesrepublik über. Jetzt wohnt er in Mannheim und setzt jeden Morgen mit der Altrip Fähre über den Rhein. Die restlichen Kilometer bis zu seinem Arbeitsplatz legt er mit dem Fahrrad zurück. Der Mann, dem das Arbeiten im Ruhestand Spaß macht, hat allerdings in einer Beziehung ganz schön zu kämpfen: Sein Kassierertisch an der Parkplatz-Einfahrt steht direkt neben einem Gebüsch, wo die Stechmücken eines ihrer Hauptquartiere haben. Aubermanns Rezept gegen die Plage: „Da hilft einfach nur Draufschlagen.“

An der Blauen Adria gibt es neben dem Darstein-Restaurant noch eine andere Möglichkeit, Hunger und Durst zu stillen: Die Imbissstube von Clemens Klemm. Sie ist in der Saison täglich von 9 Uhr an geöffnet. Clemens Klemm, der die Imbissstube seit acht Jahren betreibt: „Am besten gehen bei mir Frikadellen und Bockwurst.“ HERMANN MOTSCH