

Kubanisches Flair an der „Blauen Adria“

Im „Darstein“ heizte ein karibischer Themenabend Gästen und Gastgebern so richtig ein

ALTRIP (fe). Bevor an der „Blauen Adria“ die gastronomische Kultur einzog, war hier ländliche Idylle, ein Naherholungsgebiet mit einer Wasserfläche von immerhin knapp 20 Hektar und bedeutsames Rast- und Nahrungsrevier für Wasservögel, das in der rheinland-pfälzischen Planung in Sachen vernetzter Biotopsysteme eine große Rolle spielte. Es lag auf der Hand, dass solch eine Region sich nach und nach zu einem Gebiet mit gewaltigem gastronomischem Potenzial entwickeln würde. Einer der ersten Gastronomen vor Ort war die Familie Darstein, die hier voller Zuversicht zu neuen Ufern aufgebrochen ist und heute auf ihrer Flagge stolz „Ein starkes Stück Gastronomie“ in den Wind halten kann.

Sichere Zukunft

Mit 22 Mitarbeitern, einem schmucken neuen Wintergarten, einer Außenterrasse mit ungehinderter Blick auf die Blaue Adria und einem gemütlichen, stilvolles Restaurant mit insgesamt 350 Plätzen steuern sie hier einer gesicherten Zukunft entgegen. Im Kielwasser dieses unter Volldampf dahingleitenden Schiffes namens Darstein fährt eine Gastronomie, die vor den Besten der Pfalz nicht abtauchen muss.

Berühmt sind neben der gehobenen Landhausküche, den jahrezeitlich anfallenden Aktionen die Spargel, Wild, Gans oder Fisch als Motto tragen, vor allem die themenbezogenen Veranstaltungen, die meist im neuen Wintergarten auf einer Fläche von knapp 400 Quadratmetern stattfinden, bei denen Petra Darstein dann ihr Talent als Bühnenbildnerin voll ausleben kann. So verzauberte sie kürzlich ihr Haus für einen „Russischen Abend“ in eine russische Märchenlandschaft, in der über 100 Gäste Spe-



Die beiden Küchenchefs Ronny Pargel (l.) und Frank Darstein, die „Mulatas de Fuego“ und Thomas Klaußner (Oberkellner). Foto: Feller

zialitäten der russischen Küche serviert bekamen. Die beiden Küchenchefs Frank Darstein und Ronny Pargel stöberten dafür wochenlang in sowjetischer Literatur, stießen auf interessante Gerichte und setzten ihr fachliches Wissen danach sehr erfolgreich in die „Verschlanke“ der kalorienschweren Speisenfolge ein. Solcherart aufwendige Vorbereitungen konnten sie sich bei der Realisierung für ihren jüngsten Themenabend ersparen, denn „Kuba Life“ war angesagt – und kreolische Küche kennen die beiden Cuisiniers aus dem Effeff. Für die Chefin war es indessen nicht einfach, in der Vor-Adventszeit Dekor-Ressourcen für einen beschwingt karibischen Abend aufzutreiben.

Sie löste dies trefflich mit Hauptaugenmerk auf den Tischschmuck, bei dem florale Elemente (Orchideen) und karibische Früchte (Kokosnüsse, Bananen, Erdnüsse...) die prägenden Accessoires waren. Für heiße Rhythmen sorgte die „Conjunto Tropical“ Band, die das Tanz-Duo „Mulatas de Fuego“ – zwei grazile feurige Kubanerinnen

– in heiße Tänze umsetzte. Für das karibische Menü hatten sich Frank Darstein und Ronny Pargel zur Vorspeise einen „Krabbensalat“ auf einer halben Baby-Ananas mit Erdnussöl-Majonnaise, Ananaskugeln und reichlich Rum ausgedacht. Als Zwischengericht überraschten sie die Gäste mit einer erstaunlich authentischen „Kreolischen Eibischsuppe“ (Eibisch/Okra – Früchte der Rosenpappel) mit würzigen Fleischbällchen als Einlage.

Feuriges Gemüse

Zur Hauptgericht trugen die flinken Saaltöchter „Hühnchen auf Feuergemüse“ auf (im Schweinefleisch zubereitet), und als Dessert gabs „Karamellflan mit Pfefferminzsaucen“. Farbenfrohe Cocktails Caribe, wie Kuba blue und Claret Punsch mit reichlich Rum und Früchten, sowie die obligatorischen kubanischen Zigarren Quintero Nacionales, Hoyo de Monterrey, Partages Toppers und Bolivar Belvederes rundeten einen heißen Abend ab, der den Gästen an einem kalten Vorwinterabend sicher noch lange in Erinnerung bleiben wird.