

Inszenierungen von Küche und Kultur

Petra und Frank Darstein gehen mit ihren Themenabenden im „Strandhotel“ eigene Wege

ALTRIP/RHEIN (fc). „Der Gast sucht ein Erlebnis“, weiß Frank Darstein, Inhaber des Strandhotels an der „Blauen Adria“. Deshalb ersann er gemeinsam mit Ehefrau Petra die Themenabende, die den „größten Wintergarten in Rheinland-Pfalz“ füllen sollen – und das gelingt den Darsteins auch in allen Fällen. Fazit nach zwei Jahren: „Wir liegen voll in unserer Kalkulation“.

Auslöser für die Betätigung auf diesem neuen Geschäftsfeld war nicht nur allein die Erkenntnis vom erlebnissuchenden Gast. Auch die wirtschaftliche Situation im allgemeinen und die stagnierenden Gastronomie-Umsätze in umsatzschwachen Zeiten trugen zur Entwicklung des Konzeptes bei. Zugute kam ihnen der 300 Quadratmeter große spektakuläre Wintergarten, der im Jahr 2000 eingeweiht wurde und in ganz Deutschland wohl seinesgleichen sucht (die AHGZ berichtete). In diesem Frühjahr hatte man sich als Themenabend-Partnerland Frankreich, genauer Loth-



Frank und Petra Darstein, Marcel Adam und Vincent Carduccio fühlten sich an der Blauen Adria keineswegs am Ende der Welt (au bout du monde).
Foto: Feller

ringen ausgesucht. Altrip und Lothringen verbindet, so Petra Darstein, dass beide römischer Abstammung sind. Altrip (alta ripa, das hohe Ufer), Lothringen, ein Teil des Römischen Reiches und Imperiums Karls des Großen, fiel nach dessen

Teilung an Lothar II., den Namensgeber Lothringens. 120 Gäste genossen nach dem Cocktailempfang (Apfelbowle mit Calvados, Zimt, Riesling und Sekt) zunächst das Flair des frankophil dekorierten Wintergartens. Danach kamen mit

Marcel Adam und dem Duo „Aubout du monde“ (am Ende der Welt) drei Grenzbewohner, die den Abend mit ihrer Musik und „Geschichten zum Zuhören“ zum Kleinkunst-Erlebnis machten.

Am fulminanten Buffet aus der Darstein-Küche hatte man die Qual der Wahl. Im einzelnen konnten folgende lothringische und französische Spezialitäten goutiert werden: Flammkuchen, Lachspastete, Hummerterrine, verschiedene Salatkompositionen, Lauch-, Speck- und Schneckenorte, Wildente mit Kirschrahmsauce sowie eine große Auswahl französischer Käse durften natürlich nicht fehlen. Dazu gab's Weine aus dem Elsass und von der Südlichen Weinstraße sowie Eau de Vies aus der Destillerie Bertrands. Die Gäste staunten wieder einmal, wie umfangreich und intelligent das kulinarisch-kulturelle Spektrum im Strandhotel an der Blauen Adria umgesetzt wurde – „Pluralismus des guten Geschmacks“, wie von einigen zu hören war.