

Feuerwerk der Aromen im Strandhotel

Frank Darstein und Ronny Pagel setzten beim Sommerfest an der Blauen Adria auf genussreiche Aktionen

ALTRIP (fe). „Auf unsere Stammgäste können wir uns voll verlassen, wenn es um Aktionen geht.“ Frank Darstein und Küchenchef Ronny Pagel sprechen von ihrem Sommerfest an der Blauen Adria, das auch in diesem Jahr mit über 120 Gästen voll ausgebucht war. Die Sommergala ist alljährlich ein besonderer Höhepunkt im Veranstaltungskalender des rührigen Gastronomen. Als die Darsteins vor drei Jahren ihre bisher größte Investition, einen über 150 Gäste fassenden Wintergarten, am Ufer der Blauen Adria in Altrip eröffneten, war von Beginn an die Resonanz positiv. Der Hoteleigner hat sehr viel aufgewendet, um das gläserne Ensemble mit allem nur denkbaren technischen Komfort auszustatten und es auch innenarchitektonisch ins beste Licht zu setzen. Es reizte Frank Darstein, im Tagungs- und Seminarbereich eine First-class-Destination der individuellen Art zu planen und zu realisieren und dafür eigene Ideen mit einzubringen. Der Gast hat hier die Wahl zwischen rustikaler Eleganz im Restaurant und dem modernen, luftigen Ambiente des unmittelbar am Strand gelegenen Wintergartens. In beiden kulinarischen Destinationen beinhaltet die jeweilige Speisekarte beispielsweise ein reichhaltiges An-



Sie freuen sich über das gelungene Sommerfest: Souschef Torsten Herholz, Ronny Pagel, Frank und Hanna (10) Darstein (v. l.). Foto: Feller

gebot an Fischspezialitäten, manches Mal auch direkt aus der Blauen Adria. Gehen hier nämlich die Fische einmal aus, schwingt Max Darstein (12) einfach die Angelrute und holt welche aus dem See. Beispielsweise einen sieben Kilogramm schwerer Wels, der beim Sommerfest auf dem kalt-warmen Buffet einen „Ehrenplatz“ bekam.

Das Speiseangebot hatten Frank Darstein und Küchenchef Ronny Pagel (frisch gebackener Küchenmeister) ganz auf die Thematik eines Sommerfestes konzentriert: 25

Kostproben, wie zum Beispiel Nordlandlachs mit Meeresfrüchten, Kalbs- und Schweinekeule (vor dem Gast tranchiert), Poulardenbrust „Tessiner Art“ oder Parpadelle mit frischen Steinpilzen ließen sie auftragen. Dazu gab's Weine von den Hauswinzern Beck (Schweigen) und Stolleis (Gimmeldingen) sowie offenes Bier der Hausbrauerei Mayer aus Ludwigshafen-Oggersheim. Bis früh in den nächsten Morgen erlebten die Gäste ein lustvolles Sommer-Dinner-Spektakel.