

Vom Brunch bis zu Lamm-Spezialitäten

LUDWIGSHAFEN: Wie sich Gastronomen im Kreis auf die Feiertage vorbereiten und was sie servieren

Ostern steht vor der Tür und damit auch die Vorbereitungszeit für das Fest – wenn man so will, dann läuft der Countdown für die Feiertage. An drei Beispielen verdeutlichen wir in einer kleinen Serie, wie solche Vorbereitungen laufen, wie umfangreich sie sind und wie gut sie durchdacht sein müssen.



VON UNSEREM MITARBEITER
JÖCHEN WILLNER

► In der Küche ist Hochbetrieb. Aber Ronny Pagel lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Er bespricht mit seiner sechsköpfigen Brigade die Planung für die nächsten Tage. Es herrscht höchste Konzentration. Da darf nichts aus dem Ruder laufen. Für den Küchenmeister und Restaurantfachwirt kein ungewöhnlicher Vorgang, aber immer wieder eine neue Herausforderung. Die Osterfeiertage stehen bevor, da wird alles im Detail geplant, besprochen und ausgeführt. Der 30-Jährige ist Küchenchef des Hotel-Restaurants „Darstein“ im Herzen der grünen Lunge von Altrip, direkt am Ufer der „Blauen Adria“, und zugleich ein beliebtes Ausflugsziel für Feinschmecker.

So erwartet man von dem Küchenchef und seinem Team wieder so manchen Gaumenkitzel für das bevorstehende Osterfest. „Entsprechend der Jahreszeit setzen wir beim Büffet sowie auf der Karte auf Spargel und Erdbeeren sowie am Osterfest auf Lamm und Fisch“, erklärt Pagel. Und das in zahlreichen Variationen. Auch bei den Vorspeisen müssen die Gäste nicht auf Fischspezialitäten verzichten. Verschiedene Terrinen aus Lachs, Aal, Forellen werden auf dem Büffet zu finden sein, und verschiedene Spargelkreationen.

Auf die vegetarischen Genießer ist man im Hause Darstein ebenfalls vorbereitet. „Wir wollen unsere Gäste stets rund um verwöhnen“, sagt Hausherr Frank Darstein, der seit



Ostermenü im Hotel Darstein, präsentiert von den Küchenchefs Ronny Pagel mit Austern, Torsten Herholz mit Forellen und Hausherr Frank Darstein mit Erdbeeren (von links). — FOTO: LINZ

drei Wochen für die beiden Osterfeiertage eine große Nachfrage verspürt. „Unser Osterbrunch ist bei unseren Gästen besonders beliebt und deshalb wollen wir etwas Besonderes bieten.“

Kein Wunsch soll unerfüllt bleiben

Dieses Ziel hat auch Küchenmeister Jürgen Ebnet vom Hotel Ebnet in Mutterstadt vor Augen. Der 35-Jährige offeriert ebenfalls ein Osterbrunch für den Feinschmecker, dazu hat er eigens eine Aktionswoche mit Spezialitäten vom Lamm konzipiert. „Die Aktionswochen, wie Spezialitäten vom Grünkohl, Spargel oder Fisch werden gerne

angenommen“, berichtet Ebnet, der schon vor Wochen die Vorbereitungen für das Osterfest getroffen hat. „Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, sind wir in den Tagen vor dem Fest besonders gefordert“, erzählt der Hotelfachwirt, der gemeinsam mit Anja Kassens das Haus führt. „Wir wollen unsere Gäste verwöhnen, deshalb soll auch kein Wunsch unerfüllt bleiben“, betont Ebnet.

Das renommierte Hotel „Zur Kanne“ in Schifferstadt setzt dagegen auf Gerichte à la Carte. „Unser Gäste stellen sich selbst ihr Menü zusammen“, meint Küchenchef Falk Prietschl, der die Familientradition fortführt. Der

37-Jährige vertraut neben der gesundheitsbewussten Vollwertküche auch auf mediterrane Gerichte. „Gerade an Ostern stehen Lammgerichte ganz besonders im Mittelpunkt, aber wichtig ist, dass das Essen zu einem Erlebnis wird“, sagt Prietschl, dessen Vorbereitungen für die Feiertage seit Dienstag auf Hochtouren laufen.

Alle drei Küchenmeister wollen vor den Feiertagen in kulinarisch Hinsicht nichts dem Zufall überlassen. „In den Tagen vor Ostern wird es keinen Urlaub für die Mitarbeiter geben, denn bei der Planung, beim Einkauf bis hin zum Service sind wir alle eingespannt“, sagt Ronny Pagel.