

Savoir-vivre auf gut pfälzisch

Frank Darstein und Ronny Pagel sind bekannt für außergewöhnliche Ideen und Aktionen

ALTRIP (fe). Dass das Sommerfest im Strandhotel Darstein trotz Abwesenheit des Sommers für die Gäste zu einem bleibenden Erlebnis wurde, war das Verdienst von Ronny Pagel und Frank Darstein, die ihr Strandhotel an der Blauen Adria mit allem nur denkbaren sommerlichen Accessoires aus schmückten, um ihre mehr als 100 Gäste in beste Urlaubslaunen zu versetzen.

Das traditionsreiche Familienhotel von Frank Darstein ist bekannt für seine außergewöhnlichen

Events und Marketingideen. Für letztere zeichnet vor allem Ronny Pagel, der frühere Küchenchef und heutige Assistent der Geschäftsleitung, verantwortlich. Die Festgäste erlebten im Strandhotel Darstein, auch ohne Sonne, ein Sommermärchen, das mit vortrefflicher Gastlichkeit kaum Wünsche offen ließ. Das vorgesehene Outdoor-Strandfest mit Gondelfahrten zum Amuse-Gueule und zur Lavendelbowle auf die benachbarte Insel wurde kurzerhand in eine Indoor-Party umfunktioniert. Dafür hatte Ronny Pa-

gel mit seinem Team den ohnehin schon sehenswerten Wintergarten mit herrlichen Arrangements aus bunten Blumen, Früchten und Kerzen ausgestattet. „Friday night fever“, unter diesem Namen war subsumiert, was an Erlesenem aus der Küche von Torsten Herholz sich auf verschiedenen Buffets sinnreich auf die Thematik Sommerfest aufreichte. Und das waren finessenreiche, kunstvoll gestaltete Vorspeisenplatten – kulinarische Gaumenkitzel wie Salat von Meeresfrüchten im Chicoréestern, Domino von der Poularde mit Sommerfrüchten, Meeres-Paella und Sommergemüse oder Schätze aus Neptuns Reich.

An den „warmen Buffets“ konnten sich die Gäste gebratenen Kalbsrücken auf Pfeffersauce, Rinderrückerei mit Specksauce und Truthahn mit Wokgemüse abholen. Als Entdeckung des Abends entpuppten sich die feinen Weine von den Weingütern Rainer Rapp aus Kapelen (2003 Chardonnay Kabinett trocken), und Gerhard Beck aus Schweigen-Rechtenbach (2002 Spätburgunder Spätlese trocken). Dazu floss reichlich frisch gezapftes Kellerbier von der Privatbrauerei Mayer aus Oggersheim.

Das Darsteinsche Sommerfest machte auch in diesem Jahr wieder deutlich, dass „Pfälzer Savoir-vivre“ mit all seinen sympathischen Facetten bei den Verantwortlichen im Strandhotel Darstein in besten Händen ist.



Trotz fehlender Sonne ein kulinarisches Happy End: Torsten Herholz, Thomas Klaußner (Restaurantleiter), Ronny Pagel, Frank Hanna und Max Darscheid.

Foto: Feller