



„Natur pur“ ist das Motto an der Adria

ALTRIP: Ronny Pagel legt im Hotel-Restaurant Darstein besonderen Wert auf Produkte aus der Region – Saisonalität wichtig

Die Pfalz steht für Gastlichkeit, Wein und gutes Essen. Meist denkt man dabei an die Weinstraße, doch auch im Rhein-Pfalz-Kreis gibt es kreative Köche, die für ihr Können von Restaurant-Testern ausgezeichnet worden sind. In dieser Serie wagen wir einen Blick in deren Kochtopf.



VON UNSEREM MITARBEITER
JOCHEN WILNER

Die landschaftliche Idylle ist beeindruckend. Mit Blick auf die „Blaue Adria“ bleibt dem Gourmet keine andere Möglichkeit als ein Zwischenstopp im Hotel-Restaurant „Darstein“ mitten im Naturschutzgebiet am Rande von Altrip. Bei solch einer Ambiente setzt der Gast natürlich hohe Erwartungen in das renommierte und traditionsreiche Restaurant. Kulinarisch setzt dort Küchenchef Ronny Pagel gemeinsam mit seinem Souschef Torsten Herholz die Akzente.

„Natur pur“ nennt der 31-jährige Pagel seine Vision. In der Küche setzt er hohe Ansprüche an die Produkte: „Sie müssen frisch sein und möglichst direkt vor der Haustür angebaut werden.“ Deshalb arbeitet das Haus mit dem Erzeuger Albert Fischer in Rheingönheim zusammen.

Auch die Wildspezialitäten stammen aus heimischen Wäldern. Da der Hausherr Frank Darstein passionierter Jäger sei, könne er seine Produkte bestens. „Wir stehen zur Region und wollen unseren Gästen auch vorwiegend heimische Spezialitäten präsentieren. Wenn jemand italienisch essen will, dann geht er zum Italiener“, sagt der Wahl-Pfälzer, der durchaus auch mediterrane Highlights setzen kann. „Aber das ist

nicht unser Schwerpunkt und wir wollen auch nicht unbedingt ein Feinschmecker-Tempel sein.“

Einen besonderen Stellenwert genießt bei dem sympathischen Kochkünstler die Saisonalität der Speisen. „Das ist für uns Pflicht“, sagt er und führt als Beispiel die aktuelle Pfefferlingszeit an. So empfiehlt er als Fischspezialität Zanderfilet in der Eihülle gebraten, Salpikon von Pfefferlingen und Lauch, Rieslingsauce mit Butterkartoffeln und Blattsalate. Für die Fleischfreund ein Tipp: Medaillons vom Hirsch, Kirschrahmsauce, hausgemachte Spätzle mit Wirsinggemüse. Im Zuge der Umbenennung des Landkreises Ludwigshafen hat Pagel sogar eine eigene Rhein-Pfalz-Kreis-Spezialität kreiert: Medaillons vom Schwein und Saumagen auf Rahmsauerkraut mit Dornfelder-Rotweinsauce sowie Dampfkartoffeln und grüner Salat.

Der Blick in die Speisekarte lässt nicht nur die Kreativität des Küchenmeisters erahnen, sondern macht Appetit auf so manche kulinarische Spezialität: „Kochen muss eine tägliche Herausforderung sein, es gibt für mich nichts Schlimmeres, als wenn etwas eingefahren ist“, sagt der junge Meisterkoch, der inzwischen auch als Prüfer und Lehrlingsausbilder bei der IHK Pfalz anerkannt ist.

Der Küchenmeister aus Quersfurt in Sachsen-Anhalt hat in Altrip sein zweites Zuhause gefunden. Neben seiner Lehre als Koch hat er im gleichen Haus auch seine Ausbildung zum Restaurantfachmann durchlaufen. Nach mehreren Jahren an der Seite von Hotelchef und Küchenmeister Frank Darstein übernahm der Familienvater 1999 auch die Verantwortung für die Küche. Keine einfache Aufgabe, denn mit dem Ausbau des Tagungsbereiches in den schmuckvollen und in hellen Tönen gehalten Wintergärten hat auch die Zahl der Tagungen und Festlichkeiten deutlich zugenommen.



„Kochen muss eine tägliche Herausforderung sein“, sagt Ronny Pagel (rechts), Küchenchef im Hotel-Restaurant Darstein, hier mit seinem Souschef Torsten Herholz.

INFO

- Adresse: Hotel-Restaurant Darstein, Zum Strandhotel 10, Altrip, Telefon 06236/4440.
- Anfahrt über die K 12 von Rheingönheim nach Altrip; noch vor der

Ortszufahrt rechts ab ins Naherholungsgebiet „Blaue Adria“, dann ausgeschildert.

- Sieben Gasträume mit Platz für bis zu 250 Gäste. Im Sommer kann für weitere 50 Gäste auf der Seeterrasse eingedeckt werden.

- Geöffnet von Mittwoch bis Sonntag durchgehend, Montags und Dienstags ab 18 Uhr.
- Die Vorspeisen bewegen sich preislich ab sieben Euro, die Hauptgerichte beginnen ab sechs Euro und die Desserts ab drei Euro.