



Darstein-Ansichten: Blick zum Naturpark Blaue Adria und ins schicke Restaurant.

| Fotos: msp

LOKALTERMIN: 40 JAHRE HOTEL-RESTAURANT DARSTEIN IN ALTRIP

## Feiern mit Seeblick

Schon die Anfahrt ist beschaulich. Mitten durch das Erholungsgebiet Blaue Adria bei Altrip führt der Weg ins Hotel-Restaurant Darstein. Und irgendwie scheint es, als würde es ewig dauern, bis man dort ankommt. Doch der Trip in die Naturlandschaft lohnt sich, hat man vom Hotel-Restaurant und vor allem von der Terrasse aus einen herrlichen See-Blick.

Der allein ist es freilich nicht, der die Gäste seit nunmehr 40 Jahren nach Altrip lockt. Vielmehr überzeugt das Gesamtkonzept. Und das wird hauptsächlich von Gesellschaften genutzt, die auf dem 2,5 Hektar großen Gelände – das bis Ende des Jahres doppelt so groß sein soll – Hochzeiten oder Geburtstage, große Familienfeste feiern. Die werden hier ganz nach den Wünschen der Kunden ausgerichtet, nach dem Motto „alles kann und nichts muss“. „Flexibilität ist eben unsere große Stärke“, sagt Frank Darstein, der seit 15 Jahren die Geschicke des Hotels

und Restaurants leitet. Der ist nicht nur passionierter Jäger, sondern auch gelernter Koch, Hotelkaufmann und Restaurantfachmann, weiß, worauf es heute in der Gastronomie ankommt. Zusammen mit Ronny Pagel, ebenfalls gelernter Koch, Küchenmeister und Restaurantfachmann, macht er alles zum Wohl der Gäste, steht schon mal mit am Herd, auf dem nicht ganz alltägliche Kreationen zubereitet werden. Eine Allgäuer Käsecreme mit frischen Croutons und roten Zwiebeln etwa, kräftig im Aroma und harmonisch mit Wein abgeschmeckt. Eine Suppe, die so gar nicht in den Sommer passen mag, aber dennoch leicht ist. „Das war ein Wunsch eines unserer Gäste. Der hat das mal im Winter probiert und angefragt, ob man die Suppe nicht auch im Sommer haben könnte. Jetzt steht sie auf der Karte“, erklärt Pagel die Philosophie des Hauses, „die Gäste dürfen bei uns mitbestimmen.“

Zanderfilet mit glasierten Trauben, Aprikosen und Mandeln, Schweinerückensteak mit Nürnberger Würstchen knusprigem Speck und Kümmelsauce – die Kombinationen sind im Darstein etwas außergewöhnlich, aber geschmackvoll angerichtet. Und obwohl man angesichts üppiger Portionen lieber zum Jägermeister greifen möchte, wirft man doch einen Blick in die ansprechende Weinkarte, die Weine von Gerhard Beck aus Schweigen, Peter Stollis aus Gimmeldingen oder Theo Rapp aus Kapellen listet, ordentlich gemachte Produkte, die gut gewählte Speisenbegleiter sind.

„Unser Hauptgeschäft“, sagt Darstein, „liegt aber bei den Events.“ Und so verwundert es kaum, dass das Jubiläum groß gefeiert wird. Am 5. und 6. Juli mit Gerichten und Preisen wie vor 40 Jahren (Reservierung erforderlich), mit einem großen Jubiläumsball etwa am 8. Juli. Auch die können den Weg. | Markus Gillebert



Kräftig: Allgäuer Käsecreme.

Hotel-Restaurant Darstein,  
Zum Strandhotel 10, 67122 Altrip,  
Telefon: 06236 4440, Internet:  
[www.hotel-darstein.de](http://www.hotel-darstein.de), täglich  
geöffnet von 18 - 21.30 Uhr, Mit-  
woch bis Sonntag auch 12 - 24 Uhr;  
Jubiläumswoche von 5. - 9. Juli mit  
verschiedenen Events