

„Elb-Romantik“

## Lieblingssessen von Filmstars stehen auf der Karte

MZ 03.03.2013 20:20 Uhr



Eine der ersten Speisen, die in der Küche zubereitet wurden, serviert Marko Stumme als Restaurantchef für Angela Pienitz, die mit ihrer Mutter Edelgard Neubert für die Eröffnung des Hauses alle Daumen gedrückt haben. (BILD: GABI ZAHN)

VON GABI ZAHN

**Inhaber und Betreiber des neu eröffnete Hotels „Elb-Romantik“ in Elster bekommen Applaus für Ambiente und Speisekarte.**

**ELSTER/MZ.**

Schauspieler und Regisseur Matthias Schweighöfer hat es nicht nur in Madame Tussauds Wachsfigurenkabinett nach Berlin geschafft, sondern auch ins neu eröffnete Hotel „Elb-Romantik“ nach Elster an die Elbe: Nicht als Wachsabbild und auch (noch) nicht persönlich. Doch immerhin steht Schweighöfers Name auf der Menükarte – und dahinter sein Lieblingssessen „Bresaola und Rucola“. – Der zarte luftgetrocknete Rinderschinken aus Italien, der den würzigen Salat das i-Tüpfelchen aufsetzt, wird als Vorspeise serviert, samt Kate Winslets Leibspeise „Grünes Gemüse mit Maishähnchenbrust“.

Jörg Kriminski, der Betreiber des Hotels „Elb-Romantik“, kennt die kulinarischen Vorlieben von Filmstars. Als Geschäftsführer der Berliner Film-Catering-Firma „MaMa“ bewirbt er sie direkt am Set, wohin er mit transportablen Küchen – installiert auf Sattelaufliegern – tourt. So hat er bei Drehs wie „Der Vorleser“ mit Winslet, oder „Baron Münchhausen“ mit Jan-Josef Liefers und auch bei „Schlussmacher“ mit Schweighöfer die Versorgung der Filmteams sichergestellt. Neuestes Projekt ist der Drehbeginn von „The Monuments Man“, bei dem George Clooney Regie führt und gemeinsam mit Cate Blanchett Hauptrollen spielt.



Im Zimmerservice sorgt Denise Böttcher, hier in einem der Doppelzimmer, dafür, dass sich die Gäste wohl fühlen. (BILD: GABI ZAHN)

Am Samstag hat sich Jörg Kriminski mit seinem Service-Team und dem Elsteraner Geschäftsmann Mario Letz, er ist Eigentümer des Hauses, den Gästen zur Eröffnung des Hotels vorgestellt. Hier wird Kriminski selbst künftig die Hauptrolle übernehmen. **Der Applaus für die ersten Eindrücke, die das Publikum sammelt, ist kräftig. „Dieses Hotel hat mit der Sanierung eine deutliche Aufwertung erfahren“, äußert Zahna-Elsters Bürgermeister Peter Müller (Freie Wähler). Das Hotel werde viele Tagesgäste, darunter zahlreiche Radtouristen, anlocken. „Der gesamte Ort, inklusive der beiden benachbarten Cafés und anderer**

**Einrichtungen, kann davon profitieren“, zeigt sich Müller überzeugt und plaudert mit Gästen im neuen Wintergarten des Hauses. „Wir haben die frühere Terrasse voll verglast, so dass der herrliche Blick auf die Elbe nun ganzjährig genossen werden kann“, zeigt Mario Letz auf. Die großen Türen sollen bei schönem Wetter weit offen stehen.**

Zu den ersten Gratulanten gehören Fährmann Uwe Zeidler und seine Gattin Ines, die nun ihren Passagieren während der Überfahrt eine weitere gastliche Adresse in Elster empfehlen wollen, die nach dem ersten Eindruck mit einem Hauch von südländischem Flair Gemütlichkeit ausstrahlt.



Die Köche (v.r.n.l.) Patrick Zollinger und Emilio Heilmann aus Berlin sind vorerst abwechselnd in Elster, um ihre Kollegen - hier Matthias Klaus - einzuarbeiten. (BILD: GABI ZAHN)

Auch Edelgard Neubert und Angela Pienitz, sie ist die Tochter der Seniorin, blicken sich im Restaurant staunend um. „Hell, freundlich, wunderbare Farben – edel, aber nicht zu protzig“, schwärmt die 74-Jährige aus Elster – und macht sogleich eine Entdeckung: „Der frühere Tresen ist in seiner Bootsform erhalten geblieben. Das ist wunderbar. So haben wir neben vielem Neuem auch etwas Traditionelles mittendrin“, freut sie sich. Nachdem sich Mutter und Tochter die Gästezimmer im Obergeschoss angeschaut haben, zollen sie insbesondere Mario Letz Respekt: „Er zeichnet für die Ausgestaltung der Räume verantwortlich. Das hätte eine Frau nicht besser hinbekommen“, bewundert Angela Pienitz das Ergebnis. Um den Zimmer-Service kümmert sich Denise Böttcher, die über den neuen Job sehr froh ist. „Ich war ein Vierteljahr lang arbeitslos, habe mich hier beworben – und hatte Glück.“

In der Küche gibt es am ersten Tag reichlich zu tun. An die 500 Gäste kommen insgesamt zur Eröffnung. Mehr als 200 Speisen werden bis in die Nacht hinein zubereitet. Das geschieht in Regie der beiden Köche Patrick Zollinger und Emilio Heilmann aus Berlin, die sonst beim Film-Catering die Löffel schwingen. „Einer von uns beiden wird erst einmal abwechselnd die jungen Kollegen vor Ort einarbeiten und mit den Rezepten vertraut machen. Denn wir haben eine feine und abwechslungsreiche Speisekarte zusammengestellt“, erklärt Zollinger. Am Abend sorgt Gast-Koch Mario Kotaska, bekannt vom Fernsehsender Vox, für Furore.

Wer möchte, kann zum Essen aus der umfangreichen Weinkarte den passenden Tropfen auswählen – und findet neben Winzer-Erzeugnissen aus aller Welt auch Rebensaft aus Jessen. „Es war uns ein besonderes Anliegen, heimische Sorten anzubieten“, bekundet der Restaurantfachmann. Marko Stumme, der gleichfalls einen Abschluss als Weinfachberater hat, wohnt in Wittenberg und kommt ursprünglich aus Altenburg (Thüringen). Gelernt habe er in einem bayrischen Fünf-Sterne-Haus am Tegernsee, um danach in Bad Reichenhall in einem Hotel praktische Erfahrungen zu sammeln, dessen Küche drei Michelin-Sternen vorweist. Gemeinsam mit seinen beiden Kolleginnen Jennifer Walter und Romy Bräunig freut sich Marko Stumme auf neue Herausforderungen am Elbufer.

Bis in die Nacht hinein gibt es die am Eröffnungstag bei einem Tanzabend mit Live-Musik schon mal reichlich. Ein Feuerwerk krönt das Fest und lässt die „Elb-Romantik“ weithin über den Strom leuchten.