

Sächsin angelt sich Brandenburger in der Schweiz

WeltenBummler-Konzept geht in Düben auf

Bad Düben. Im Dezember 2008 eröffnete am Paradeplatz im Herzen Bad Dübens das Restaurant „WeltenBummler – Fisch & Me(e)hr“ seine Pforten. Mit einem Gastraum, dem Restaurant und einem Vereinszimmer verfügt das Lokal über insgesamt 65 Plätze. Im sonnigen Biergarten finden 50 Gäste Platz. „Unsere besonderen Spezialitäten sind die Fischgerichte in allen Variationen, aber auch die bodenständige regionale Küche gehört zum Konzept des Hauses“, erzählt Wirtin Alexandra Redmer. Aktuell empfiehlt die 39-Jährige natürlich frischen deutschen Spargel.

Von HEIKE NYARI

In den zurückliegenden vier Jahren hat Alexandra Redmer wahrlich Höhen und Tiefen durchgemacht. „Wir haben zwar viel erreicht, aber auch Fehler gemacht“, erzählt die Gastronomin. Umbauarbeiten bei laufendem gastronomischem Betrieb kosteten viel Kraft

und die Zukunft des Hauses stand mehr als ein Mal auf Messers Schneide. Doch das Tal ist durchschritten und nun – mit einem starken Partner an ihrer Seite – blickt die Dübenerin optimistisch nach vorn. „Der Weg ist das Ziel“, hatte ihr Matthias Polte zu verstehen gegeben. Um genau diese Erfahrung ist die junge Geschäftsfrau nun reicher. Ihr neuer Lebensgefährte weiß, wovon er spricht, denn er begab sich vor vier Jahren auf den berühmten Jakobsweg. „Ich brauchte eine Auszeit und wollte für mich persönlich etwas zu Ende bringen“, so der 42-Jährige, der 900 Kilometer Fußmarsch zurücklegte. In vier Wochen wanderte der gebürtige Brandenburger von Südfrankreich über die Pyrenäen bis an den Atlantik.

Nachdem er in den vergangenen Jahren in 4- und 5-Sterne-Hotels in der Schweiz als Koch arbeitete, hat er nun seinen Anker in Bad Düben geworfen. In den kommenden Wochen packt der junge Koch seine Koffer und zieht zu seiner Liebsten in die Kurstadt. „Wir lernten uns im Internet kennen“, verrät Alexandra Redmer. „Mit Matthias an meiner Seite habe ich nicht nur einen neuen Partner fürs Leben, sondern eine Superverstärkung im WeltenBummlerteam.“

Auch Hubert Sparfeld aus Wellaune sorgt seit gut einem Jahr für frischen Wind. „Mit ihm als Koch haben wir wieder die Kontinuität erreicht, die die Gäste von früher aus der Kogge von meiner Mutter gewöhnt waren“, ist sich die Wirtin sicher. Denn „Hubert steht für unsere bodenständige Küche, wie selbstgemachte Eisbeinsülze mit den leckeren Bratkartoffeln oder Köstritzer Bierfleisch“. Legendar sind auch die selbstgemachten Herings-Variationen. Dose kann jeder! Doch im WeltenBummler werden frische Heringe gebraten und anschließend nach bewährter Rezeptur süß-sauer eingelegt.

In Bad Düben aufgewachsen, begann Alexandra Redmer nach dem Abitur ein Jurastudium. Um ihr Taschengeld aufzubessern, kellnerte sie in der Waldschänke bei Familie Müller. „Das war für mich der Auslöser, mich beruflich umzuorientieren“, erinnert sie sich. Sie schmiss das Studium und blieb in der Gastronomie. Gemeinsam mit ihrer Mutter, einer gelernten Köchin, war sie in mehreren Gaststätten der

Region tätig. Auch zehn Jahre Kogge sind mittlerweile Geschichte und mit dem WeltenBummler wagte Alexandra Redmer den Sprung in die Selbstständigkeit. Sie konnte sich dabei immer auf die Erfahrung und den Rückenhalt ihrer Mutter verlassen.

Übrigens: Ein besonderer Hingucker im Restaurant ist die sogenannte WeltenBummler-Vitrine, in der sich Souvenirs aus aller Welt befinden. „Der Buddha erinnert mich an meine Reise nach Thailand. Und dieser Heiligenkopf ist ein Andenken vom beschwerlichen Aufstieg auf den Berg Nemrut in der Zentraltürkei mit Blick auf den Euphrat“, erklärt die Wirtin, die auch schon ein wenig durch die Welt bummelte. Ein Kellnerbesteck, mit norwegischen Sagenmotiven verziert, erwarb sie im Hafen von Oslo und eine kleine Messinglampe erstand sie auf einem Souk im marokkanischen Marrakesch.

Außerdem gibt es in der Gaststätte eine Traditionswand. An ihr wird in Bildern, Seekarten und Dokumenten die Partnerschaft demonstriert, die seit über 15 Jahren zwischen dem Patrouillenboot der Bundespolizei BP 23 mit dem Namen Bad Düben und der Kurstadt Bad Düben existiert.



Die nordsächsische Wirtin Alexandra Redmer hat sich den Brandenburger Koch Matthias Polte in den Schweizer Bergen geangelt. Fotos/Repro: Heike Nyari

DAS SAGT DIE WIRTIN

Kulinarischer Renner Selbstgemachte Bratkartoffeln mit Heringsvariationen nach eigenem Rezept

Getränkertipp: Hefeweizen und Rote Brause vom Fass

Früher beherbergte das Haus die Gaststätte zur Linde

In Zukunft wünscht sich Wirtin Alexandra Redmer von ganzem Herzen, „dass meine

erkrankte Mutti bald wieder gesund daheim ist“

Als Wirtin ... bin ich mit der Arbeit unseres Teams zufrieden, wenn die Gäste gern wieder einkehren.

Interessante Menschen sind diejenigen, die mir durch ehrlich gemeinte, auch kritische Anmerkungen helfen, das Konzept des WeltenBummlers zu entwickeln.

Lokalrunde