

Land

Vom Schotterplatz zum beliebten Treffpunkt

Wo man hingeht: Nicht selten grübeln Gastronomiebetreiber über ein geeignetes Konzept nach. Bei den Betreibern des „Pfälzer Dampfnudelhofs“ in Mehlingen war das anders. Mittlerweile hat sich dieser als angesagter Treffpunkt im Landkreis etabliert.

Von Nils Klein

Mehlingen. Die blühende Heide lockt alljährlich Naturbegeisterte aus nah und fern nach Mehlingen. Was für Naturfreunde schön anzusehen ist, war gewissermaßen für den Dampfnudelhof der Auftakt zu einer bis heute anhaltenden Erfolgsgeschichte. Dahinter stehen die Betreiber Alexander und Nicole Geist. Dass fortan der für die Pfalz traditionelle Hefekloß in den kulinarischen Vordergrund rücken sollte, war für das Ehepaar schnell klar. „Es stand von vornherein ein Konzept“, erzählt Alexander Geist.

Einen großen Anteil daran, dass es das Angebot heute gibt, hat die benachbarte Flammkuchenhütte. Nicole Geist ist nämlich die Tochter des dortigen Wirts Hans Becker. Während der Blütezeit stand seit 2013 für jeweils vier bis sechs Wochen lediglich ein kleines Ständchen mit wenigen Sitzmöglichkeiten auf dem einstigen Schotterplatz neben der Hütte, der den Heide-Besuchern willkommene Einkehrmöglichkeit war. „Der Stand war ganz spartanisch und kalt eingerichtet“, sagt Alexander Geist. Gestört hat dies die Besucher keineswegs. Ganz im Gegenteil: Viele Naturfreunde ließen sich dort ein kühles Getränk und Speisen schmecken. Von dem großen Zuspruch waren selbst die Initiatoren überrascht. Doch dann kam Corona. Die Pandemie brachte das öffentliche Leben vollkommen zum Stillstand. Nach all den Monaten harter Kontaktbeschränkungen und Isolation galt es danach, in der Gesellschaft so einiges nachzuholen. „Die Leute wollten wieder nach draußen“, erinnert sich Geist. Kurzerhand war der Dampfnudelhof geboren.

„Wir müssen etwas Cooles schaffen“, so lautete damals die Idee dahinter. Und die schien aufzugehen: Nachdem der einstige Schotterplatz daraufhin gepflastert wurde, wandelte sich dieser zu einem Domizil für Dampfnudel-Liebhaber. Doch nicht nur für diese. Beliebt ist der Hof auch bei vielen jüngeren Gästen, die sich dort ein kühles Getränk schmecken lassen. Mittwochs lädt der Hof von Juni bis September immer zu einer After-Work-Party. Auch dort hat man die Qual der Wahl, bis etwas passendes gefunden ist. Doch sollte das zumindest deutlich einfacher sein als anderswo. „Wir lassen die Karte bewusst klein“, meint Alexander Geist.

Langeweile kommt in der Küche natürlich dennoch nicht auf. An guten Tagen landen dann schon mal 800 der Hefeklöße auf den Tellern der Besucher. Gemeinsam mit rund 150 Litern Kartoffelsuppe. Um alles rechtzeitig an den Mann und die Frau bringen zu können, geht es in der Küche schon früh hektisch zu. „Morgens um acht Uhr beginnen wir mit den ersten Vorbereitungen“, sagt Alexander Geist. Viel Zeit bleibt dann allerdings nicht. Schon um 12 Uhr verlassen die ersten Dampfnudeln und Suppenteller die Küche in Richtung der hungrigen Gäste. Wohlgermerkt nach dem Konzept der Selbstbedienung. Denn so gehe es eben am schnellsten. Mit der Dampfnudel verbunden ist meist nur eine Frage: „Süß oder salzig?“ Für sich selbst muss Alexander Geist da nicht lange überlegen: „Definitiv salzig.“

Seit der Eröffnung ist auf dem Anwesen viel passiert. Und vieles wird noch passieren. Das Ehepaar investiert weiter und hat noch so einiges vor. Unter anderem soll der Lounge-Bereich ausgebaut werden. Auch das Antlitz der Hütte soll sich künftig ein wenig verändern. Erste Ideen dafür hat Alexander Geist auch schon im Kopf: „Wir wollen ein wenig von dem Hallen-Flair wegkommen.“ Möglich werden soll das durch einzelne Bereiche, die sich optisch voneinander unterscheiden.

Bis November offenIn die Gastro-Szene gerutscht ist Alexander Geist durch seine Eltern. „Die hatten einen Süßwarenstand und einen Imbisswagen auf Kerwen“, sagt er. Der Rest habe sich eben so ergeben. Ein Zuckerschlecken sei die Aufgabe meist nicht. „Es ist ein Knochenjob, für den man seine Mannschaft hinter sich haben muss.“ Um nach einer stressigen Saison die nötige Erholung zu finden, gönnt sich das Team um das Ehepaar Geist im Januar und Februar immer eine wohlverdiente Pause. Dann ist die Hütte geschlossen, „um Kraft zu tanken“, wie Geist erzählt, bevor im März dann schon wieder die neue Saison ruft.

Gewöhnlich ist die Hütte immer von 1. März bis 1. November von mittwochs bis sonntags geöffnet. In diesem Jahr dürfen sich die Besucher allerdings auf eine kleine Zugabe freuen: Erst am 3. November verabschiedet sich der Hof in die Winterpause, bevor sich Dampfnudel-Liebhaber dann wieder bis März gedulden müssen, bis es auf dem Hof wieder nach Hefeklößen duftet.

Quelle

Ausgabe	Die Rheinpfalz Pfälzische Volkszeitung - Nr. 228
Datum	Montag, den 30. September 2024
Seite	22