

Das Fräuleinwunder

Schon zu Schulzeiten wusste Lena Mielke, dass am Ammersee das Lokal ihrer Großmutter auf sie wartet. Aber sie zog es erst mal nach Mallorca, Berlin und sonstwohin. Nun ist sie zurück: Die 27-Jährige erfüllt sich ihren Traum und eröffnet in Utting Lenas am See

TEXT / KARIN LOCHNER
FOTOS / PETER VON FELBERT



Das Café am See erblickte im Juli 1950 taggleich zur Taufe der MS Utting das Licht der Welt. In diesem Juli feiert Lena Mielke Premiere – zur Taufe der neuen MS Utting.

Lena Mielke stapft in Gummistiefeln eine Leiter nach oben. Seit November wird ihr Großelternhaus grundlegend renoviert. Sie beaufsichtigt den Bau. Ein ausgeklügeltes Unterfangen. Auch den früheren Kiosk an der Südseite will Lena Mielke wieder beleben, um dort Kuchen und selbstgemachtes Eis zu verkaufen. Freude schwingt in ihrer Stimme. Trotz der ganzen Extras, die die Sanierung erfordert. Wegen der Gefahr eines Hochwassers können beispielsweise die Stromleitungen nur über die Decke verlegt werden. Die 27-Jährige ziert sich nicht, ein schweres Stück Bauschrott eigenhändig wegzuhieven. Das markante Haus behält die dunkle Holzfassade unter dem weiten Walmdach. Das ist der Gastronomin wichtig. „Das 80 Jahre alte Gebäude weist nicht die beste Substanz auf“, verkündet sie. Aber Lena steckt ihr ganzes Herzblut in die Modernisierung des Kleinods. Schon jetzt, in der Bauphase, freuen sich die Spaziergänger, bald wieder an diesem besonderen Platz bewirtet zu werden.

Lena bläst die Haare aus ihrem Gesicht. Die Baupläne, Fliesen- und Holzmuster weggeräumt, die Arbeitshandschuhe übergestülpt, und los geht's. Dabei wirkt die Jungunternehmerin auf den ersten Blick zart wie eine nordische Elfe – Gummistiefel hin oder her. Dass sie zupacken kann, beweist jedoch ihr Entschluss, an die Gastfreundschaft ihrer Urgroßmutter Else und ihrer Oma Helga anzuknüpfen.

Lena Mielke stammt aus einer Uttinger Familie. In fünfter Generation. Ihr Ururgroßvater Georg Steinlechner gründete 1910 genau hier am Seeufer eine Bootswerft, bei der bald auch Gäste bewirtet wurden. Uroma Else Steinlechner betrieb nach dem Zweiten Weltkrieg ein kleines, aber stetig wachsendes Café. Bis 1981, gemeinsam mit Elses Tochter Helga Schüßler, Lenas Oma. Die Uttinger lobten den Heidelbeerbecher und die Schokosahnetorte jahrzehntelang überschwänglich. Manche tun das noch heute. Klopfen ihr auf die Schulter, wenn sie am Bau vorbeispazieren, wie ein Strandbadbesucher von nebenan. Oder begeistern sich über Facebook und fiebern mit Likes und Posts der Wiedereröffnung entgegen.

Das ehemalige Café am See (von Uroma und Oma) erblickte seinerzeit im Juli 1950 taggleich zur Einweihung des damaligen Motorschiffs Utting das Licht der Welt. Gutes Omen: Diesen Sommer folgt die Wiedergeburt im Juli 2017, wieder just zur Schiffstaufe des neuen Motorschiffs Utting. Taggleich werden die Pforten von Lenas am See geöffnet.

Wie froh Lena Mielke ist, nach Lehr-, Studien- und Wanderjahren ins Fünfseenland zurückzukehren. Bereits vor dem Abitur sei ihr der Gedanke gekommen, weiterzumachen, wo ihre Uroma und Oma aufgehört hatten. Obwohl das lange vor ihrer Geburt war. Während der Sommermonate soll Lenas am See täglich geöffnet sein. Im Winter an vier Tagen die Woche. 75 Plätze wird es drinnen geben, 150 auf der Terrasse. Von allen Plätzen soll man auf den See blicken können. Deshalb absolvierte sie zu Beginn



Donauwelle am Ammersee: Lena Mielke testet mit ihrer Mutter und ihrer Großmutter die Süßspeisen ihres neuen Restaurants, das zugleich auch Café und Bar ist



Das Restaurant von Lena Mielke liegt direkt am Dampfersteg von Utting

Sie macht es zu ihrem Projekt

75 Plätze drinnen und 150 auf der Terrasse. Während der Sommermonate soll Lenas am See täglich geöffnet sein, im Winter an vier Tagen die Woche.
www.lenasamsee.de

SeeGenuss

ihrer Laufbahn ein Praktikum im 2-Sterne-Restaurant Tristan auf Mallorca. Jede Station, vom Spüldienst zu den Nachspeisen, durchlief sie klaglos. Denn sie wusste bald: Das ist ihr Traumberuf. Sie machte die Lehre als Hotelfachfrau im Le Méridien in München. Ihr gefiel es immer, sich um die Gäste zu kümmern. Warmherzig und persönlich. Es folgte ein Bachelor-Studium in der Hotelschule Den Haag. Den letzten Schliff bekam sie im Ritz-Carlton in Berlin. Doch die Heimat in Utting hat sie „in den vergangenen acht Jahren immer vermisst.“ – Verständlich.

Der Uferstreifen ist eines der Filetstücke des gesamten Ammersees. Um den Dampfersteg wirbeln Wellen, wie aus Anthrazit gestanzte und nur zerpfückt von Ausflugsdampfern und Segelbooten. Dazwischen, wie Konfetti hingetupft, fröhlich Badende. Und dann schweift der Blick rüber zur Scherenschnitt-Silhouette des Ufers gegenüber. So schaut Glück aus. Hier werkelte Familie Pavic über 30 Jahre lang, servierte verlässlich kroatische Hausmannskost am Dampfersteg. Die Pächterfamilie Pavic sah Lena Mielke aufwachsen, dieses kecke, blitzgescheite Mädchen. Man wusste spätestens seit deren Teenagerjahren, dass die frühere Schiffs-lagerhalle ihrer Urgroßeltern in den Familienschoß zurückkehren würde. Denn Lena hat das Gastronomie-Gen ihrer Großmütter geerbt. Dass ein solcher Betrieb mit viel Arbeit verbunden ist, weiß die junge Frau nur allzu gut von ihren bisherigen beruflichen Stationen und den Erzählungen ihrer Mutter, die in diesem Lokal aufgewachsen ist. Um Energie zu tanken, blickt die junge Lena lange auf den See, der genauso ist wie zu ihren Kindertagen. Der Ammersee ist ihre Kraftquelle. Wenn es die Zeit erlaubt, geht sie segeln. Wenn sie nicht ganz so viel Zeit hat, steigt sie auf ihr SUP. Egal, ob am Ufer oder auf dem Boot. Der See ist immer magisch, findet Lena.

Sie weiß sich getragen von ihrer Familie. Damals, nach dem Krieg, halfen alle im Lokal mit. So wird es auch in der fünften Generation sein. Lenas Großeltern, Lenas Eltern, die beide Rechtsanwälte sind, sowie Lenas Freund: Alle sind bereit einzuspringen. Oma Helga backt dann Kuchen, und Opa Ludwig erklärt sich zum Spüler. Die Uttinger fragen schon, ob Helgas legendärer Heidelbeerbecher wieder auf der Karte stehen wird. Aber ja, nickt Lena. Schön, dass die Saison jetzt wieder begonnen hat, loben die Spaziergänger in Vorfreude. Und ein Lächeln zaubert klitzekleine Fältchen um Lenas aufgeweckte Augen.



Die Autorin Karin Lochner weiß, wie viel Kraft ein Saisonbetrieb kostet. Sie stammt selbst aus einer Gastronomenfamilie im Oberland.



MOVE
für die richtige
Bewegung



EAT
für den artgerechten
Treibstoff



RECHARGE
für die optimale
Energie-Balance



REFLECT
für einen achtsamen und
selbstbestimmten Weg

**SEENTAUGLICH FÜR DEN SOMMER
WERDE ZUM ATHLET DES LEBENS**

R1 SPORTS CLUB
Private Members

Direkt in Starnberg hat Münchens Top-Spezialist in Sachen Personal Training seinen Zweitsitz. Dort kümmern sich die besten Trainer Deutschlands um Dich und Deine persönlichen Ziele in Sachen Fitness, Ernährung und Gesundheit.

Erarbeite Dir ein völlig neues Mindset, mit dem Du nicht nur sportlich alle Hürden des Alltags meisterst. Du trainierst entweder allein mit Deinem eigenen Personal Trainer oder Du buchst Dich in die Small Group. Mit maximal 12 oder 6 anderen Teilnehmern bist Du immernoch total dicht dran an Deinem Coach und profitierst zusätzlich vom Motivations-Boost der Gruppe bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Angebot reicht von funktionellem Kraft- und Ausdauer-Training über Yoga und Boxen bis hin zu gezielten Coaching-Einheiten. Du lernst alles was Du über Motivation, Ernährung, Stressbewältigung und Gesundheit wissen musst, um Deinen Alltag so zu gestalten, dass sich Dein Leben auch über das Training hinaus positiv verändert.

WIR MACHEN JEDEN ZUM ATHLET DES LEBENS.

Erober den Sommer und mach Dich seentauglich.
Nutze die Chance und booste Dein Leben.



R1 Sportsclub Starnberg
Enzianstraße 2
82319 Starnberg
Telefon +49 (0) 8151 - 4 47 15 49

R1 Sportsclub München
Leopoldstraße 184
80804 München
Telefon +49 (0) 89 - 12 71 51 19

www.R1-sportsclub.de