

# Immer zur Schiffstaufe

1950 und 2017: Mit der Inbetriebnahme des MS Utting gibt es ein neues »Café am See«

Utting – 1950, zeitgleich mit der Inbetriebnahme des ersten Passierdampfers Utting, hatten Else und Georg Steinlechner am Dampfersteg in Utting ihr „Café am See“ eröffnet. Tochter Helga musste fleißig mit anpacken, wenn die Touristen an Land gingen und das Café stürmten. Jetzt, 67 Jahre später, hilft Helga zusammen mit ihrem Mann Ludwig Schüßler wieder aus in dem Traditionslokal, das nun „Lenas am See“ heißt.

Benannt ist es nach ihrer Enkeltochter Lena Mielke, die das seit 1910 im Familienbesitz befindliche Haus total entkernt und neu aufgebaut hat. Man sollte es als gutes Omen deuten, dass wiederum zeitgleich mit der Jungfernfahrt des neuen Passagierdampfers MS Utting der „Kiosk am See“ mit hausge-

machten Eisspezialitäten eröffnet wurde – und dann zu Lenas 28. Geburtstag das Restaurant mit großer Außenterrasse.

Lena Mielke hat sich viel vorgenommen mit ihrem Lebens Traum, den sie hier mit enormen Aufwand verwirklicht hat. 75 Innen- und 150 Außenplätze sowie der Kiosk verlangen Manpower und Logistik. Bei Personal setzt Lena vom Start weg auf Profis, ob in der Küche oder beim Service. Schließlich hat auch sie ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Nach dem Abitur im Landheim Schondorf ging sie erstmal für ein halbes Jahr nach Mallorca und durchlief ein Praktikum in allen Stationen des Sternelokals „Tristan“.

Dort kam sie „auf den Geschmack“ und langsam reifte der Gedanke, das mittlerweile verpachtete Familienlokal

am See selbst zu übernehmen und zeitgemäß umzugestalten. Aber erst absolvierte sie im Münchener „Le Méridien“ eine Ausbildung zur Hotelfachfrau und studierte in Den Haag Hotel-Management mit Abschluss-



Bachelor. Im noblen Berliner Hotel „Ritz Carlton“ sammelte sie Berufserfahrung, zuletzt als Guest Relation Managerin.

Mit diesem Rüstzeug machte sie sich im Herbst vergangenen Jahres an Planung und Umbau des Hauses direkt an der Uferpromenade. Es war ein Mam-

mutunternehmen, denn das über 80 Jahre alte Haus musste völlig entkernt und innen neu aufgebaut werden. Von außen betrachtet strahlt das Gebäude noch die Tradition vergangener Zeiten aus, aber innen dominiert modernstes Ambiente und neueste Technik – von der Küche über die Klimaanlage und Beleuchtung bis hin zu den Sanitärräumen. Auf der Website [www.lenasamsee.de](http://www.lenasamsee.de) wurden die einzelnen Baufortschritte mit einer Bildergalerie dokumentiert. So kann man erahnen, was Architekt Adrian Bleschke und die Handwerksbetriebe aus der Region geleistet haben.

Gestemmt hat Lena das alles mit Hilfe der ganzen Familie. Ob ihre Eltern Marlis und Martin Mielke – beide Rechtsanwältinnen in Landsberg – oder die Großeltern Helga und Ludwig

Schüßler, alle halfen und halfen mit, dass „Lenas am See“ die Erwartungen der Uttinger erfüllt.

Die Speisekarte hat Lena mit Chefkoch Lukas Vavrecka nach dem Konzept „Farm to table“ entwickelt. Saisonale Produkte aus der Region sowie Spezialitäten von lokalen Lieferanten kommen auf den Tisch: Renken von der Ammersee-Fischerei Marx, Bier von Craft-Bräu aus Dießen, Kaffee aus der Landsberger Gourmet-Rösterei Henning Böhm oder Spirituosen vom Schwarzbrenner in Schondorf. Wichtig ist Lena Mielke, dass stets alles frisch zubereitet wird – von „Lenas Fischsuppe“ über das Wiener Schnitzel bis zum Spanferkel-Burger. „Vorbereitetes Convenience Food kommt bei uns nicht auf den Tisch“, verspricht die Uttinger Jung-Gastronomin. Dieter Roettig



Stolz auf ihre Großeltern Helga und Ludwig Schüßler ist Lena Mielke (Mitte). Bei der Neugestaltung ihres Restaurants „Lenas am See“ haben beide tatkräftig mitgewirkt. Oma Helga hilft auch jetzt aus, wenn Not am Mann ist – wie schon als junges Mädchen bei ihren Eltern im „Café am See“. Foto: Roettig