

Frischer Fisch aus kaltem Wasser

In kurzer Zeit hat sich das Restaurant „Lenas am See“ zu einem echten Geheimtipp entwickelt. Einen Anteil daran hat Fischer Klaus Marx, der dafür auch bei eisigen Temperaturen auf den Ammersee hinausfährt

Endlich mal wieder richtig Winter! Über Nacht hat es in Bayern geschneit, fast einen Meter Neuschnee musste das Team der Liebes Land vom Wagen vor dem Hotel schaufeln. Ein Geschenk, denn richtig schöne Schneebilder bekommt man selten genug frei Haus. Die Kehrseite: Der Fotograf muss mit Klaus Marx im Schneetreiben auf den Ammersee raus. Der holt für Lena Mielke vom „Lenas am See“ nämlich den Hauptgang des heutigen Menüs aus der Reuse. Dabei ist er gar nicht hauptberuflich Fischer – ihm gehört die Segel- und Motorbootschule des Ortes.

Frischer geht's nicht

Als Klaus Marx und der Fotograf nach einer Stunde wieder am Steg anlegen, wartet Lena Mielke bereits, um die Renken entgegenzunehmen: „Dafür friere ich gerne ein bisschen.“



Modern und behaglich: Der Stil spiegelt den kulinarischen Anspruch



Chefkoch Lukas Vavrecka (r.) und Kollege Florian Weyh



Konditorin Sophie Guggemos zaubert die Torten



Kurzer Handschlag, dann wechseln die gefangenen Renken den Besitzer

Die frischen Fische gehören zum Konzept, denn das „Lenas am See“ will nicht einfach ein weiteres Restaurant mit Standardkarte sein. Moderne Küche mit einem leicht asiatischen Touch, feine Gerichte aus größtenteils regionalen Zutaten, wie die Chefin erklärt: „Alles wird frisch zubereitet. Einzigartig, kreativ und authentisch soll es sein. Das ist wichtig.“ Chefkoch Lukas Vavrecka pflichtet ihr bei: „Die Speisekarte wechseln wir alle fünf bis sechs Wochen, weil wir sehr saisonal kochen und viele Stammgäste haben. Meine Philosophie lautet: Kochen ist Kommunikation – so kann ich mit unseren Gästen in einen Dialog treten.“ Aktuell zu empfehlen: das Tatar vom Uttinger Weiderind, das Ceviche vom Kabeljau (ein ursprünglich aus Peru stammendes Gericht) – und die Tintenfisch-Pulpo-Bowl.

Von Generation zu Generation

Das „Lenas am See“ gibt es in der jetzigen Form erst seit 2017, aber die Bindung von Lena Mielke an diesen Ort ist viel älter: „Meine Urgroßeltern Else und Georg Steinlechner haben 1950 hier schon das Café am See geführt. In den 1980er-Jahren hat meine Familie den Betrieb dann verpachtet.“ Doch die Liebe zur Gastronomie war der jungen Restaurantbesitzerin damit quasi in die Wiege gelegt. Und tatsächlich entschied sie sich, nach ihrem Abitur in einem Sternelokal auf Mallorca zu arbeiten: „Da habe ich alles gemacht: Spüle, Küche, Service.“ Es folgte eine



Hier deckt die Chefin noch selbst ein



Kalte Finger, warme Herzen: das Team vom „Lenas am See“

Ausbildung zur Hotelfachfrau in einem Münchner Edelhotel, ein Studium an der Hotelfachschule Den Haag und eine Anstellung im The Ritz-Carlton in Berlin. Eigentlich eine steile Karriere, die Lena Mielke in die besten Häuser der Welt hätte führen können. Doch sie entschied sich anders.

Harte Arbeit für die feine Küche

Im Jahr 2015 festigte sich die Idee, das Restaurant in die Familienhände zurückzuführen und zunächst komplett zu sanieren. Die alte Holzfasade sollte Architekt Adrian Bleschke erhalten, dahinter und darunter wurde ein modernes Lokal errichtet, das innen 90 Gästen Platz bietet – im Sommer mehr, wenn die Außentische direkt am See aufgestellt sind. Große Glasfronten bieten einen tollen Ausblick auf den Ammersee. Dafür und zum Schutz vor Hochwasser wurde der Gastraum extra 30 Zentimeter höher gesetzt. Die Einrichtung ist edel und geschmackvoll – genau wie das Essen. Das Team vom „Lenas am See“ ist stolz auf das neue Gebäude, bestätigt Koch Lukas: „Es passt zum Ambiente, es passt zum See, es passt zu uns.“ Kein Wunder, dass die Bewertungen der

Gäste sich förmlich überschlagen: „besonders Gutes muss man loben“, „herzlich empfangen“, „super Konzept“, „wunderschöner Abend“. Die Chefin nimmt sich die Zeit, dafür persönlich zu danken.

Eine Erfolgsgeschichte

Nach mittlerweile knapp zweieinhalb Jahren hat sich das „Lenas am See“ als kulinarische Top-Adresse etabliert. Sogar Hochzeitsgesellschaften feiern hier begeistert den sprichwörtlich „schönsten Tag des Lebens“.

Zieht es Lena Mielke denn gar nicht mehr in die Welt hinaus, vielleicht in den Süden, gerade an einem so bitterkalten Tag? Sie schüttelt den Kopf: „Für mich ist der Ammersee Heimat, magisch. Die Stimmung ist jeden Tag anders.“

KONTAKT: Lenas am See
Seestraße 10
86919 Utting am Ammersee
Tel. 08806/957 09 57
www.lenasamsee.de



Fotos: Uwe Tölle

Gebratenes Zanderfilet mit Chorizo auf Rote-Bete-Risotto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Schalotten, 3 EL Olivenöl, 200 g Risottoreis, 150 ml Weißwein
500 ml heiße Gemüsebrühe, 2 Zanderfilets (à ca. 300 g), Salz, Pfeffer
100 g Chorizo (scharfe Paprikasalami), 1 EL Mehl, 80 g Rote Bete
(gegart), 50 ml Rote-Bete-Saft, 40 g Butter, 50 g Parmesan

ZUBEREITUNG

- Schalotten abziehen, würfeln, in 1 EL heißem Olivenöl andünsten. Risottoreis hinzufügen, unter Rühren glasig dünsten. Wein und Brühe nach und nach unter ständigem Rühren angießen – jeweils so viel, dass der Reis knapp bedeckt ist. Sobald alles aufgesogen ist, weitere Flüssigkeit hinzugeben.
- Zanderfilets waschen, trocken tupfen, in 4 gleich große Portionen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chorizo in feine Scheiben schneiden.
- Fischfilets in Mehl wenden, jeweils auf der Hautseite ca. 4 Min. kross im restlichen Olivenöl anbraten. Wenden und die andere Seite weitere ca. 3 Min. braten. Chorizo hinzufügen und mitbraten.
- Rote Bete würfeln, mit dem Saft zum Risotto geben. Mit Butter, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken. Zanderfilet und Chorizo darauf anrichten.



Zanderbäckchen auf Rotkohl-Apfel-Salat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Zanderbacken (vom Fischhändler, à ca. 30 g), 1 kleiner Rotkohl
ca. 5 EL Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Apfel, 2 Frühlingszwiebeln, 6 Radieschen
1 EL Himbeeressig, 4 EL Olivenöl, Kerne von 1 Granatapfel
4 EL heller Balsamicoessig, 2 EL Butter, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

ZUBEREITUNG

- Zanderbacken von der Haut abziehen, Fett entfernen.
- Rotkohl in Streifen schneiden, mit 3 EL Zucker, etwas Salz und Pfeffer verkneten, ca. 20 Min. ziehen lassen.
- Apfel entkernen, mit Frühlingszwiebeln und Radieschen klein schneiden, mit dem Rotkohl vermengen, mit Himbeeressig, 1 EL Olivenöl, Salz und etwas Zucker abschmecken.
- Granatapfelkerne mit dem Stabmixer zerkleinern, durchsieben, den Saft auffangen. Mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und 1 EL Zucker aufmischen, 2 EL Olivenöl hinzufügen.
- Zanderbacken im restlichen Öl beidseitig ca. 1 Min. scharf anbraten. Butter und Kräuter hinzugeben, kurz schwenken. Mit Rotkohl anrichten, die Granatapfelvinaigrette darüberträufeln. Nach Belieben z. B. mit Parmesanchips garnieren.

