

„Anker“-Käpt'n geht – wer kommt?

Am Dutenhofener See kündigen sich Veränderungen an / Gastronom Markus Strasser zieht sich zurück

Von Holger Sauer

WETZLAR-DUTENHOFEN. Kapitän Markus Strasser geht von Bord, ein neuer Steuermann übernimmt das Ruder. Dass das Schiff am Dutenhofener See klar auf Kurs bleibt, dafür will ab dem 1. April Sascha Küster sorgen: Er ist einer der Geschäftsführer der eigens gegründeten Anker Gastro GmbH. Und die wird – um weiter am Bild zu malen – in gut zwei Wochen erstmals Segel und Fahne hissen und fortan Verantwortung tragen für den gesamten Gastronomie- und Eventbereich, der weit über das Naherholungsgebiet hinaus im mittelhessischen Raum einen hohen Bekanntheitsgrad hat.

Markus Strasser, einer der drei Geschäftsführer der Dutenhofener See GmbH & Co. KG. und als operativer Kopf in den zurückliegenden Jahren Macher mit Herz, Leidenschaft und Seele am See, wird sich komplett aus dem Gastro-Geschäft zurückziehen.

„Mit einem weinenden Auge, aber zwei lachenden“, sieht der gebürtige Österreicher seinem Abschied vom „Anker“ entgegen, wie er im Gespräch mit der Redaktion sagt. Die Umstrukturierung ist inzwischen fix, vertraglich ist alles geregelt. Die Anker Gastro GmbH wird zum 1. April als Pächterin der Location auftreten.



Es ist jetzt das erste Mal, dass wir für die Sommerferien Urlaub gebucht haben.

Markus Strasser, Geschäftsführer Dutenhofener See GmbH

Vor 18 Jahren hatten Markus Strasser, Ingo Müller und Willibald Aufegger das See-Areal erworben. Betreibergesellschaft war da die Dutenhofener See GmbH & Co. KG. Müller und Aufegger haben sich aber bereits vor vier Jahren aus dem operativen Teil des Unternehmens zurückgezogen.

Der Abschied vom „Anker“ bedeutet für Markus Strasser aber keineswegs, dass er den See hinter sich lässt. Wie er sagt, wird er weiterhin Badebereich und Campingplatz „behalten“ und verantworten. Nun aber mit mehr Zeit. Die erlaubt es ihm als Betreiber, dort peu à peu neue Akzente setzen zu können.

„Das Konzept bleibt so, wie es ist“, sagt Noch-Gastronom Strasser mit Blick auf Gaststätte mit Winter- und Biergarten,



Stoßen miteinander an: Markus Strasser (l.) zieht sich zurück, während Sascha Küster ab dem 1. April das Gesicht der Gastronomie am Dutenhofener See sein wird. Foto: Dutenhofener See GmbH

den Beach-Club und das Festzelt. Die neue Anker Gastro GmbH mit Sascha Küster an vorderster Stelle wird seinen Worten zufolge den Betrieb nach bewährter Manier „weiterlaufen lassen“. Alle Mitarbeiter, das sind 15 festangestellte Beschäftigte und eine gleich große Anzahl an Ausleihkräften, bleiben an Bord. Veranstaltungen, die bereits geplant sind und für die Reservierungen vorliegen, sind von dem Wechsel nicht betroffen. „Firmen- und Familienfeiern und Hochzeiten werden wie besprochen umgesetzt“, betont Markus Strasser. „Das Buch mit Terminen ist von April bis September voll.“ Unabhängig davon würden „die Neuen“ mit der Zeit sicher selbst neue Ideen haben und Impulse setzen wollen.

Frische Akzente setzen, gerade das wünscht sich auch Markus Strasser. Dies sei zu-

letzt, so merkt er selbstkritisch an, vielleicht etwas zu kurz gekommen. „Die Gäste haben auch neue Ideen verdient.“ Die vielen Jahre rund um die Uhr im Einsatz mit fast durchweg 14-Stunden-Tagen, sie haben Kraft gekostet, sagt er. „Man lässt nach und wird müde.“ Schon als seine beiden Partner Müller und Aufegger aus dem operativen Geschäft ausgestiegen waren, sei ihm klar gewesen, selbst nicht mehr lange Zeit weitermachen zu wollen.

Villach, Kölschhausen, Wetzlar, Dutenhofen

Strasser hat das Gastro-Gewerbe regelrecht gelebt. Er stammt aus Bad Kleinkirchheim in Kärnten. In Villach hat er die Hotelfachschule besucht. Vor 33 Jahren kam er nach Deutschland. Und fast genauso lange ist er selbstständig. Zunächst hat er die

in Kölschhausen „bei mir“ seine Kochausbildung absolviert, erzählt Strasser. Zudem hat er in Ehringshausen das Metzgerhandwerk gelernt. Als Markus Strasser 2006 den „Anker“ übernommen hatte, war Küster für zwei Jahre der Koch im Haus. Er hat daraufhin das „Zechenhaus“ auf der Grube Fortuna übernommen und mit seiner Frau Jessica, die auf der Grundmühle die Ausbildung zur Restaurantfachfrau durchlaufen hat, elf Jahre lang betrieben. Schon im April 2023 war er an den Anker zurückgekehrt, hat unter anderem Verantwortung für die Küchen-Organisation übernommen und Strasser vertreten.

Neben der Gastronomie wird auch der Bereich Marketing und Events, wie etwa das Oktoberfest am See, künftig nicht mehr von Markus Strasser verantwortet. Die Organisation der Großveranstaltung lag schon 2023 nicht mehr in seinen Händen.

Noch-Gastronom freut sich auf mehr Zeit für die Familie

Wenn der bisherige Kapitän von Bord geht, dann will er den Schritt konsequent gehen, wie er sagt. „Ich bin dann voll und ganz raus.“ Hin und wieder mitmischen im Geschäft, ist sein Ding dann nicht. Vermisst wird er die Gäste. Viele von ihnen kennt er – allein schon wegen der regelmäßigen Besuche. Vermisst wird er auch die Mitarbeiter, „die vor allem“. Hier gibt es eine Besonderheit, die in der Gastro-Szene eher selten anzutreffen ist: Verbundenheit. Zum „Anker“-Team gehören nämlich aktuell vier Mitarbeiter, die schon zu Strassers Grundmühlen-Zeit zum Personalstamm gehörten. Einer von ihnen ist beispielsweise Restaurantfachmann Toni Cusmano, der beim Gespräch im „Anker“ gerade hinter der Theke alles in Schuss bringt.

In das Gefühl des Vermissens mischt sich bei Markus Strasser aber auch das der Dankbarkeit. Ohne Gäste, ohne Mitarbeiter, ohne Geschäftspartner und ohne Familie wäre all das, was in den vergangenen Jahrzehnten passiert ist, nicht möglich gewesen.

Vermisst und Dankbarkeit sind das eine, sich auf was freuen das andere. Allen Grund dazu wird es nach dem 1. April geben. Markus Strasser wird für die Familie mehr Zeit haben. Denn die gab es in den vergangenen Jahren nur sehr spärlich. „Es ist jetzt das erste Mal, dass wir für die Sommerferien Urlaub gebucht haben“, sagt er.

Lebensgefahr für die Schwäne

Unbedachte Zeitgenossen werfen Backwarenreste in das Nest der brütenden Tiere in Niedergirmes

WETZLAR (lr). Kopfschütteln bei den Naturschützern: Im Schwanennest am Radweg R7 bei Niedergirmes liegen inzwischen zwei Eier, und die Schwäne brüten sie aus. In den nächsten Tagen werden weitere Eier die Brut ergänzen. Doch am Donnerstag lagen zwischen den Eiern auch Backerzeugnisse, vor allem Hörnchen.

Wetzlarer Umweltamt hat das Nest abgesperrt

Das Umweltamt der Stadt Wetzlar hatte das Nest bereits mit Absperrgittern geschützt und die Bürger gebeten, die Wildtiere nicht zu stören und sie auch nicht zu füttern. Doch aus falsch verstandener Tierliebe haben Passanten wohl dennoch einen Fütterungsversuch unternommen.

Das Umweltamt warnt jedoch davor, den Schwänen menschliche Speisereste zu geben. Davon können die Schwäne schwer erkranken.

Noch einmal bittet die Stadt daher die Bürger, die Vögel in ihrer Brutzeit nicht zu stören. Schwäne fressen von Natur aus am Wasser wachsende Pflanzen, Wasserinsekten oder kleine Fische. In der Regel finden sie von selbst genug Nahrung. Ein zusätzliches Nahrungsangebot von Menschen ist also nicht nötig.

Brot ist ungesund für Schwäne, kann zu Koliken und Vergiftungen bis hin zum Tod führen. Denn laut Umweltamt beginne das Brot in den Mägen der Schwäne zu gären. Das bläht die Tiere auf und schwächt sie.

Hinzu komme, dass Brot auch der Umwelt schadet. Reste, die nicht gefressen werden, sinken auf den Boden des Gewässers. Das reduziert den Sauerstoffgehalt im Wasser, was wiederum zum Absterben von Fischen, Wasserpflanzen und Insekten führt. Zudem locken die Speisereste Ratten und andere Tiere an, die nichts im Schwanennest zu suchen haben.



Lebensgefährliche, weil falsche Fürsorge: Rücksichtslose Zeitgenossen werfen Backwarenreste ins Niedergirmeser Schwanennest. Die Wasservögel können daran sterben. Foto: Lothar Rühl

Schau zu Trauer früher und in der Gegenwart

Multimediale Ausstellung in Unterer Stadtkirche

WETZLAR (red). Zu einer Ausstellung unter dem Titel „Abschied, Glaube, Hoffnung“ lädt der Evangelische Kirchenkreis an Lahn und Dill in die Untere Stadtkirche am Schillerplatz in Wetzlar ein.

Von heute bis zum 24. März (Sonntag) gibt es dort ein multimediales Angebot mit Bildern, Musik, digitalen Präsentationen, Exponaten zu Abschiedsritualen und Trauerkleidung aus der Vergangenheit, Anregungen und Gedanken zum Thema heute sowie Angebote für Kin-

der. Gesprächskreise mit Mitarbeitern des Ambulanten Hospizdienstes der Diakonie Lahn-Dill gibt es heute um 16 Uhr und am Mittwoch um 19 Uhr, zudem am Montag ab 15 Uhr mit dem Projekt „Charly und Lotte“ ein kreatives Angebot für Kinder zum Thema „Trauer, Abschied, Gefühle.“ Geöffnet ist die Ausstellung täglich von 15 bis 18 Uhr. Schulklassen und Gruppen können Sondertermine vereinbaren. Superintendent Hartmut Sitzler eröffnet die Schau heute um 11 Uhr.

– Anzeige –

STADTMAGAZIN WETZLAR

...Wetzlars gute Seiten

Nächster Erscheinungstermin: 19. April 2024

- KulturLust
- Wohin in Wetzlar
- Im Portrait

Als Beilage in den Tageszeitungen: Wetzlarer Neue Zeitung, Dill-Zeitung, Herborner Tageblatt, Hinterländer Anzeiger und Weilburger Tageblatt

Jetzt Anzeige buchen: @ anzeigen-mittelhessen@vrm.de 06441 959-124



Gesamtauflage: 40.000 Exemplare

Wir sind VRM