

WIESBADEN

Tafelfreuden aus der Tiefe

Das Restaurant Pescaletta im Star-Apart Hansa Hotel Wiesbaden setzt auf Fisch und Meeresfrüchte. Die Betreiber haben ein anspruchsvolles Ziel.



Farbenfroh: Ein Meeresfrüchte-Gericht im Pescaletta.



Stimmig: Yachtclub-Atmosphäre im Innenraum.

Kreuzfahrtfreunde und Liebhaber von Fischgerichten finden ab sofort im Wiesbadener Star-Apart Hansa Hotel eine neue Heimat: Das dortige Restaurant Pescaletta, abgeleitet von italienischen Wort für Fisch, Pesce, hat einen hohen Anspruch: „Wir wollen das beste Fischrestaurant der Region werden“, geht Hotel- und Restaurantbetreiber Michael Schramm in die Offensive. Er arbeitet bei der Umsetzung der Gastro-Idee mit der italienischen Gastronomiefamilie Cavallo aus Frankfurt zusammen.

Mit den Cavallos vervielfältigt Schramm derzeit auch deren ursprüngliches Restaurantkonzept, das Restaurant Isoletta im Rhein-Main-Gebiet. Der Gründer des Isoletta-Konzepts, Salvatore Cavallo, wünschte sich schon immer ein Fischrestaurant, nun bietet das frisch renovierte Hotel ihm die Gelegenheit dazu. Die Fischkarte des Pescaletta ist bewusst klein gehalten, um sie täglich durch frisch eingekaufte Meerestiere zu ergänzen. Wer besondere Wünsche hat, etwa Hummer, Kaviar oder Austern, wird gebeten, dies zwei Tage vor seinem Restaurantbesuch anzumelden.

Pasta und Mittagstisch werden auch serviert

Die aktuelle Speisekarte umfasst neun Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten, vom geschmorten schwarzen Tintenfisch mit Polenta für 14 Euro bis zum Seeteufel in Wasabi-Kruste für 18,50 Euro. Die Preise für die sechs Fisch-Hauptgänge starten bei 24,50 Euro für die frittierten Meeresfrüchte und enden bei der Seezunge vom Grill mit Kräutern für 35 Euro, jeweils serviert mit Salzkartoffeln und Beilagensalat. Wer keinen Fisch mag, ist ebenfalls willkommen: Zehn Pasta-Gerichte ab 11,50 Euro sowie zwei Fleischgerichte erweitern das Angebot. Von Montag bis Freitag bietet das Restaurant zudem ein Mittagsmenü an, zwei Gänge für 19 und drei für 23 Euro. Bei den Weinen dominieren italienische Gewächse, 0,2 l ab 5 Euro.

Die Einrichtung des Pescaletta ist komplett im maritimen Stil gehalten.

Sowohl Immobilieneigentümer Karlheinz Küter aus Wiesbaden als auch Betreiber Schramm sind Kreuzfahrtfans und bedienen sich bei der Gestaltung sämtlicher damit verbundener Klischees: Runde Spiegel, die Bullaugen symbolisieren, eine Reling, Stühle im Nautik-Look, Fischdekoration und eine silberne Möwe an den Wänden, hölzerne Steuerräder, Sand und Muscheln hinter Glasvitrinen: Nichts wurde ausgelassen. Farblich dominieren Blau, Weiß und Naturholz. Im Eingangsbereich zum Restaurant hat eine große Kapitänfigur mit Pfeife ihren Platz eingenommen und das Servicepersonal steckt in Steward-Uniformen. Auf Wunsch oder bei Veranstaltungen wird natürlich ganz Traumschiff-like auch auf Wunderkerzen und Musik nicht verzichtet, beispielsweise bei der Präsentation einer Hummerparade oder des Desserts.

„Für die Servicemitarbeiter gibt es zwei Uniformen, eine weiße für den Sommer und eine blaue für den Winter“, erläutert Schramm, der sich durchaus bewusst ist, dass sein Konzept nicht alle Wiesbadener in Euphorie versetzen wird. „Ein Prozent der Bevölkerung reichen uns als Gäste“, sagt er selbstbewusst und verrät gleichzeitig zwei seiner Marketing-Ideen: Sponsorenabende mit dem Fußball-Drittligisten SV Wehen-Wiesbaden oder auch Einladungen zum Gratis-Lunch für das

Damen-Team des Volley Ball Clubs Wiesbaden, das in der 1. Bundesliga spielt. Die sportlichen Frauen sollen nicht nur als attraktive Eyecatcher im Restaurant dienen, sondern darüber hinaus auch als Multiplikatoren für das Restaurant. Jeden Freitag tritt im Pescaletta außerdem ein Piano-Player auf, weitere Events mit Musikern und Künstlern sollen folgen. „Das Pescaletta soll auch ein Magnet und eine Visitenkarte für das Hotel werden“, sagt Schramm.

Flaggschiff für Fisch im Rhein-Main-Gebiet

Der Unternehmer, ein ehemaliger Privatbankier, engagiert sich erst seit Kurzem in Gastronomie und Hotellerie, betreibt jedoch seit 2014 Apartment-Residenzen, inzwischen mehr als ein Dutzend in Frankfurt sowie je eine in Hamburg und München. Sie befinden sich allesamt in seinem Eigentum und hier arbeitete er bereits sehr erfolgreich mit Themen und Storytelling. Im Gegensatz zu den Isoletta-Restaurants, die laut Schramm vor allem über das Isoletta Trattoria-Konzept mit selbst gemachter Pinsa wachsen sollen, ist Pescaletta eher als Unikat geplant. „Dieses Konzept können wir nicht so einfach multiplizieren“, sagt er. „Es ist unser Flaggschiff für Fisch im gesamten Rhein-Main-Gebiet.“ *Susanne Stauff*

Pescaletta im Star-Apart Hansa Hotel Wiesbaden

ERÖFFNET: Juni 2021
GESAMTINVESTITION HOTEL: 2 Mio. Euro
HOTELDIREKTORIN: Ingrid Priem-Heinrich
KÜCHENKONZEPT: Salvatore Cavallo
KÜCHENCHEF: Roberto Presta
MITARBEITER: 8 (3 Küche, 5 Service)
RESTAURANTTYP: Fischrestaurant
KÜCHENSTIL: mediterran/italienisch

PREISE (HAUPTGERICHTE): ab 11,50 (Pasta), 24,50 (Meeresfrüchte)
SITZPLÄTZE: Innenraum 70, Terrasse 60
DURCHSCHNITTSBON (GEPLANT): über 50 Euro
ÖFFNUNGSZEIT: Mo-Sa von 12-15 Uhr und 18-23 Uhr
 So von 18-23 Uhr
KONTAKT: Bahnhofstraße 23
 65185 Wiesbaden
 0611 44750057
 www.pescaletta.de

IMPRESSUM

ahgz

121. Jahrgang

Verlag: Matthaes Verlag GmbH
 Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
 Mainzer Landstraße 251
 60326 Frankfurt am Main
 Tel. 069 7595-0

dfv Matthaes Verlag

Durchwahl: Sie wählen 069 7595 und die angegebene Durchwahl.

Postanschrift: 60264 Frankfurt am Main

Internet: www.ahgz.de

Geschäftsführung: Thomas Berner, Markus Gotta

Registergericht: Amtsgericht Frankfurt am Main, HRB 123312
 UStIdNr. nach § 27a UStG: DE 813954290

Gesamtverlagsleitung Hotellerie & Gastronomie: Thomas Meyer

Chefredaktion: Boris Tomic (Leitung, V.i.S.d.P.) -1509
 Burkart Schmid -1515
 Rolf Westermann (Chefreporter) -3211
Chef vom Dienst: Holger Zwink -3217
 holger.zwink@dfv.de

Redaktion: Christoph Aichele: Gastronomie, Menschen, der gastronom christoph.aichele@dfv.de -3212
 Marina Behre: Hotellerie, Immobilien, Deutschlandreise, Text marina.behre@dfv.de -3213
 Bernhard Eck: Fachthemen, Recht & Steuern, Praxis b.eck@ahgz.de
 Isabel Diez: Deutschlandreise, Metropole Berlin, Next Generation isabel.diez@dfv.de -3214
 Brit Glocke: Beruf & Karriere, Recruiting & Führung, der gastronom brit.glocke@dfv.de -3215
 Natascha Ziltz: Design, Bau & Technik, der hotelier, Leitende Redakteurin hoteldesign natascha.ziltz@dfv.de -3216

Redaktionsassistentz: Susanne Günther -1512
 Martina Reif -1226
 E-Mail: redaktion@ahgz.de

Grafik: Kerstin Gugel
 Elke Pflugradt
 Frank Schantz

Leitung Produktion: Hans Dreier -2463

Sales Director: Marc D'Addetta -1791

Mediaberatung: Felix Blümlin -1794
 Christiane Mücher -1797
 Martina Valerius -1785

Stellenmarkt: Wiebke zum Hingst -3093

Immobilienmarkt: Corina Elser -1796

Vertriebsleitung: Heike Koch -1941

Abo-Service: E-Mail: abo@ahgz.de

Erscheinungsweise: 14-täglich, jeweils samstags ISSN 1863-8996

Bezugspreis: Der Jahresabonnementspreis in Höhe von 349 € (entspricht 373,43 € Bruttopreis für Bezieher aus Deutschland) setzt sich zusammen aus Print 239 €, Digital 40 € und E-Paper 70 €. Die Abonnementsgebühren sind im voraus zahlbar. Mitglieder des Deutschen Tourismusverbandes

sowie deren Mitglieder und die Mitglieder der Vereinigung ehemaliger Hotelfachschüler Bad Reichenhall und die Mitglieder der Fachabteilungen Gemeinschaftsgastronomie und Systemgastronomie des Dehoga Bundesverbandes e.V. erhalten die AHGZ als Print- oder Digitalausgabe im Rahmen ihrer Verbandsmitgliedschaft. Der Bezugspreis wird durch den Mitgliedsbeitrag abgegolten. Abonnementkündigungen sind jeweils 2 Monate vor Beendigung des Berechnungszeitraums schriftlich mitzuteilen. Bei Nichterscheinen infolge höherer Gewalt oder nicht durch den Verlag verursachten Störungen im Betriebsablauf besteht kein Anspruch auf Lieferung der Zeitung oder Rückzahlung des Bezugsgeldes. Erfüllungsort und Gerichtsstand Frankfurt am Main.

Anzeigenpreisliste: Nr. 70 vom 1.1.2021

Bankverbindung: Frankfurter Sparkasse, Frankfurt a. M. (BLZ 500 502 01), Kto.-Nr. 200 139 959 SWIFT BIC HELADEF1822 IBAN DE48500502010200139959

Druck: Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH Kurhessenstraße 4-6 64546 Mörfelden-Walldorf

Nutzungsrechte: Die vorliegende Fachzeitschrift wird in gedruckter und digitaler Form vertrieben und ist aus Datenbanken abrufbar. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Artikel und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung, Verbreitung, Digitalisierung, Speicherung in Datenbanksysteme oder Inter- und Intranets, ist unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urhebergesetz nichts anderes ergibt. Sollten Sie Artikel aus dieser Fachzeitschrift nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder Ihr Intranet übernehmen oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der Deutschen Fachverlag GmbH erwerben. Ihre Anfrage können Sie per E-Mail an content.syndication@dfv.de richten. Auskunft erhalten Sie telefonisch unter 069 7595-2042. Für die Übernahme von Artikeln in Ihren elektronischen Pressespiegel erhalten Sie die erforderlichen Rechte unter www.pressemonitor.de oder telefonisch unter 030 284930 bei der PMG Presse-Monitor GmbH. Copyright by Deutscher Fachverlag GmbH. Ohne Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung der veröffentlichten Beiträge strafbar. Mit der Annahme zur Veröffentlichung überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche Verlagsrecht für die Zeit bis zum Ablauf des Urheberrechts. Verbunden mit Der Hotelier, Der Gastronom, Hotel-Restaurant/Welt der Gastlichkeit, Gastgeber aktuell, Deutsche Hotel-Nachrichten mit Küche und Keller, Rheinisch-Westfälische Wirthe-Zeitung, Deutsche Gaststätte, Deutsche Hotel-Zeitung, Die Gastronomie, Gastwirt + Hotelier, Das hessische Gastgewerbe, Neue Gastgewerbe Technik, Gastronomie und Hotellerie.

