

Gäste bleiben gern länger hier

Auf dem Minizeltplatz in Ottendorf fühlen sich Niederländer und Deutsche wohl – Kochkurse in der Esswerkstatt

VON KATRIN REIMANN

Ottendorf. Ein Minizeltplatz – made in Ottendorf – macht Karriere. Die neue Übernachtungsstätte vor den Toren Mittweidas stößt bei Campingfreunden aus den Niederlanden auf großes Interesse und auch die ersten deutschen Camper haben den gemütlichen Zeltplatz in Ottendorf schon gefunden.

„Wir haben durchschnittlich fünf Übernachtungen pro Gast. Da liegen wir über dem Durchschnitt. Außerdem verlängern viele Gäste



ihren Aufenthalt, denn unser Service und die Umgebung gefallen den Auswärtigen doch sehr“, freut sich Birgit Fischer, die gemeinsam mit ihrem Ehemann Stan Olgers den Minizeltplatz sowie eine Esswerkstatt am Rande von Ottendorf betreibt. Durchgehend seien in der Eröffnungssaison Gäste auf dem Campingplatz gewesen, ein Ergebnis, mit dem man durchaus zufrieden sein könne, resümiert Fischer. Nicht nur für die Camper ist die große Esswerkstatt das Kernstück des Geländes. „Und wir bekochen auch nicht nur unsere Besucher auf dem Zeltplatz“, betont Fischer.

Mittagstisch, Kaffee und Abendbrot gibt es in der Esswerkstatt täglich ab 10 Uhr. Wer Schnitzel wie bei Müttern erwartet, der wird vom Angebot überrascht sein, denn statt



Birgit Fischer und Stan Olgers in ihrer Esswerkstatt am Campingplatz in Ottendorf.

–FOTO: FALK BERNHARDT

deftiger Hausmannskost werden internationale Köstlichkeiten aufgetischt. „Aber es ‘schmeckt immer‘, gibt Birgit Fischer die Meinung ihrer Gäste weiter, die gern Gerichte aus fernen Ländern probieren und sogar selbst mitkochen können. Deswegen heißt es ja auch nicht Restaurant, sondern Esswerkstatt.

Die Einrichtung ist für Ottendorf eine Bereicherung, denn in dem Lichtenauer Ortsteil gibt es seit Jahren keinen Gasthof mehr. Die Esswerkstatt eignet sich zudem für Feiern jeder Art. „Wir hoffen, dass sich unser Angebot noch etwas mehr

herumspricht. Noch nicht jeder im Ort kennt die Esswerkstatt“, erklärt Fischer. Mit verschiedenen Workshops und Kursen soll sich das aber ändern.

Am 22. September bietet die Betreiberin passend zum Herbstbeginn einen Workshop rund um den Kürbis an. Und dabei geht es nicht um die Gestaltung von Halloween-Dekorationen. Stattdessen möchte Fischer verschiedene Sorten der Früchte vorstellen und mit den Teilnehmern Zubereitungsmöglichkeiten ausprobieren. Am 9. Oktober soll dann ein indonesisches Koch-

wochenende folgen. Und Übung in Sachen indonesischer Küche hat Koch Stan Olgers auf jeden Fall. Regelmäßig veranstaltet er gemeinsam mit seiner Frau in der Esswerkstatt die indonesische Reistafel mit etwa 15 verschiedenen Gerichten. Und wer sich nicht nur bedienen lassen möchte, ist zum gemeinsamen Kochen eingeladen, denn die Esswerkstatt versteht sich nicht nur als Küche, sondern als Begegnungsstätte. Am Freitag werden das die Gäste bei der mittlerweile neunten Reistafel erleben können.

–Kontakt: 037208 877848