

Baumstriezel im Liegestuhl genießen

Das Beach Bistro am Heisterberger Weiher verwöhnt seine Gäste mit zahlreichen Leckereien

DRIEDORF-HEISTERBERG. Wer einmal Kürtöskalács gegessen hat, liebt es. Garantiert. Die Spezialität aus Ungarn ist hierzulande besser bekannt als Baumstriezel. Sie kennen Baumstriezel nicht? Dann sollte ein Besuch des Heisterberger Weihers bei Driedorf (im hessischen Lahn-Dill-Kreis direkt an der Grenze zum Westerwald gelegen) ab sofort ganz oben stehen auf Ihrer Must-To-Do-Liste! Am Ufer des idyllischen Weihers betreibt Bärbel Sänger seit rund einem Jahr das Beach Bistro Heisterberg – und verwöhnt ihre Gäste mit dem leckeren Baumstriezel (gibt es in verschiedenen Sorten, u.a. mit Zimt, Kokos, Mandeln, Mohn), einem ofenfrischen Baumkuchen, der seinen Ursprung angeblich unter anderem in Siebenbürgen im Burgenland hat.

Doch wie kommt ein traditionelles ungarisches Gebäck in den Westerwald? Die Geschichte beginnt – wen wundert es – in Ungarn. Dort machten Bärbel und Uwe Sänger 2010 Urlaub, probierten den Baumstriezel – und waren sofort hin und weg. „Eine geschmackliche Explosion“, erinnert sich das Ehepaar aus



Im Liegestuhl Platz nehmen, sich mit gutem Essen verwöhnen lassen und den Blick auf den idyllischen Heisterberger Weiher genießen – das Beach Bistro Heisterberg macht's möglich. Insgesamt stehen dort mehr als 300 Sitzplätze zur Verfügung.

Fotos: Holger Pöritzsch

den wir auf einem Wochenmarkt und verkauften Baumstriezel“, erinnert sich Uwe Sänger. Und das so erfolgreich, dass Frau Bärbel die nächsten Jahre regelmäßig auf den verschiedensten Märkten und Veranstaltungen in der gesamten Republik unterwegs war mit ihrem Baumstriezel-Verkaufswagen.

nomie am Heisterberger Weiher wieder beleben. „Jahrelang war hier nichts, dabei ist das ein toller Standort, der Weiher gehört zu den schönsten im ganzen Westerwald“, betont Sänger. Wie schon beim Projekt „Baumstriezel“ bewies das Ehepaar auch dieses Mal Mut, Innovation und Lebensfreude. Und so entstand am Ufer des idyllischen Gewässers vor den Toren von Heisterberg eine Erlebnisgastronomie, die auch außerhalb des Badebetriebes immer einen Besuch wert ist. Längst ist das Beach Bistro Heisterberg – kurz BBH – kein Geheimtipp mehr in der Region. Hier stimmen Ambiente, Service, Qualität und Preis. Zu den kulinarischen Highlights zählt längst nicht mehr nur der Baumstriezel, den Bärbel Sänger selbst macht, auch der schmackhafte Flammkuchen, die genialen Burger oder die herzhaften Reibekuchen haben längst ihre Genussfans gefunden, die immer wieder gerne im BBH einkehren. So ist es nicht verwunderlich, dass Gäste Anreisen von 50 Kilometern und mehr in Kauf nehmen, um es sich am „Heisterberger Beach“ gutgehen zu lassen. Beliebt sind auch die Feste im BBH. Unter anderem wird vom 16. September bis 3. Oktober (täglich 11 bis 22 Uhr) bereits das zweite Oktoberfest im Beach Bistro gefeiert. Auch sonst haben Bärbel und Uwe Sänger, deren Tochter Cindy Hans übrigens die Gastronomie an der nahegelegenen Krombacherperre betreibt, noch einiges vor. „Die Ideen gehen uns nicht aus“,

sagen sie. Zum Beispiel soll noch eine Wettercam installiert werden, die live im Internet sendet, und der Zuweg zum Beach Bistro soll saniert werden, damit es insbesondere Ältere oder Menschen mit Behinderung einfacher haben, zum BBH zu gelangen. „Hier hoffen wir auf Unterstützung durch die Gemeinde Driedorf“, betont Uwe Sänger abschließend. -hp-

■ Weitere Infos gibt es im Internet unter www.striezelei.de und bei Facebook (Beach Bistro Heisterberg).

BBH-Paket zu gewinnen

Lernen Sie das Beach Bistro Heisterberg persönlich kennen: Wir verlosen ein spezielles BBH-Paket, bestehend aus einem Essen für zwei Personen (Gericht nach Wahl) im VIP-Sessel mit Blick auf den schönen Heisterberger Weiher, 2 Getränken nach Wahl sowie 2 limitierten Oktoberfest-Tassen. Zum Mitmachen einfach auf unsere Homepage www.tv-magazin.net (Rubrik Gewinnspiele) gehen und die Frage richtig beantworten.



Bärbel Sänger wickelt den Teig für den Baumstriezel auf die speziellen Rollen aus Ahornholz. Danach wird der Teig im Ofen an der offenen Flamme goldbraun gebacken.

Stahlhofen am Wiesensee, das bereits seit 37 Jahren verheiratet ist. Bärbel Sänger hatte eine Idee: „Das muss es auch bei uns geben!“ Gesagt, getan. Noch im gleichen Urlaub sammelten die Westerwälder alle Informationen rund um den Baumstriezel und besorgten sich das entsprechende Equipment zur Herstellung. Zurück in Deutschland wurde sofort ein alter Bierwagen gekauft und umgebaut „und schon wenige Tage später stan-

Später dann hatte sie sogar einen festen Stellplatz: Fünf Jahre lang war ihr Baumstriezel der absolute Hit im Segeljachthafen in Potum am Wiesee. In jener Zeit kamen dann auch noch weitere kulinarische Leckereien dazu. „Die Nachfrage der Gäste war da, also erweiterten wir nach und nach unser Angebot“, berichtet Uwe Sänger.

Im März 2016 verhandelten die Sängers dann mit der Gemeinde Driedorf und wollten die Gastro-