

## Restaurant-Test

## „Dick und Doof“ (La Marina)



von Ursula Ihle

„Hier hocke die, die immer hier hocke“ steht über dem Stammtisch im Restaurant „Dick und Doof“ in der Urbanisation La Marina. Daran ist klar zu erkennen, daß Wirtin und Wirt aus dem Land des Äpfelwoi, genauer gesagt, aus der Main-Metropole Frankfurt kommen. Über dem Stammtischschild sitzen zwei Dauerstammgäste in Keramik, Stan Laurel und Oliver Hardy, besser bekannt als „Dick und Doof“. Diese beiden haben schließlich dem Restaurant seinen Namen gegeben.

Seit drei Jahren führen Ilse und Fritz Linn ihr beliebtes Speiselokal. Von Freunden wurde mir über Ilses traumhafte Rouladen mit Rotkohl und selbstgemachten Knödeln berichtet. Ich kann es bestätigen, sie sind wirklich ein Genuß. Meinem Chefredakteur, der ja schon des öfteren über seine kulinarischen Vorlieben in dieser Zeitung berichtet hat, läuft bestimmt beim Lesen das Wasser im



auch zu, wenn man sich nur ein paar Wochen im Jahr in Spanien aufhält. Da sollte man schon Tapas, Paellas, Tortillas und die vielen leckeren Fischgerichte probieren. Diejenigen aber, die sich das ganze Jahr über an der spanischen Küche erfreuen können, möchten vielleicht doch wenigstens ab und zu lukullische Freuden aus der alten Heimat genießen, und das tun auch viele bei Ilse und Fritz.

Auch die Getränkekarte hat viel Deutsches zu bie-

ten. Warsteiner vom Faß und vor allen Dingen alle verdauungsfördernden Schnäpse wie Obstler, Zwetschgen- und Kirschwasser, Williams Christbirne und Jägermeister. Beim Wein dagegen bleibt man im Lande. Der kommt hauptsächlich aus Rioja.

Und noch etwas ganz typisch Spanisches hat das „Dick und Doof“ zu bieten, nämlich den üblichen Fernseh-er im Eck, allerdings mit deutschem Programm. Die Leute interessieren sich hauptsächlich für Sportsendungen, erklärt der Wirt.

Die Lautstärke ist jedoch so angenehm gewählt, daß es einem bei der Übertragung eines Fußballspiels bei einem Tor nicht gleich wieder den Knödel aus dem Mund haut.

Ein altes Sprich-

wort sagt: „Nach dem Essen sollst du ruh'n, oder tausend Schritte tun.“ Auch dafür haben Ilse und Fritz gesorgt. Jeden Freitag ab 20 Uhr sorgt ein Alleinunterhalter für Musik und fast die meisten Gäste halten sich an das Sprichwort und tun ihre tausend Schritte in Form von Foxtrott, Walzer und Samba. Im Sommer kann man mittwochs, freitags und sonntags das Tanzbein schwingen, im Winter nur am Freitag.

Das Lokal bietet im Innenraum Platz für 45 Personen, dazu kommen im Sommer zwei Terrassen mit je 40 und 32 Sitzplätzen. Ein wenig stolz berichtete mir Fritz, daß er auch schon prominente Gäste in seinem Lokal bewirten durfte. Olaf Marshall, Bundesligaspieler beim 1. FC Kaiserslautern besucht das „Dick und Doof“, wenn

er Urlaub in seinem Haus in La Marina macht. Auch Rudi Völler war schon mal dabei. In Ermangelung von Autogrammkarten signierte er zwanzig Bierdeckel, die im Nu vorgriffen waren.

Für Weihnachten und die Milleniums-Silvesternacht ist Gröbes in Planung. Am Heiligabend kocht Ilse drei Menus zur Auswahl und es gibt pro Paar eine Flasche Sekt dazu. Zur Silvesterparty sind jetzt schon die Vorbereitungen im Gang. Die Terrasse wird extra vor Kälte geschützt und eine Heizung wird installiert, damit sich möglichst viele Leute am kalten und warmen Buffet labern können. Wer diese beiden Feste mit Ilse und Fritz feiern möchte, hat ab Anfang Dezember die Möglichkeit, sich in Teilnehmerlisten einzutragen.

Fritz bat mich zum Schluß noch zu erwähnen, daß er ab Januar einen deutschen Alleinunterhalter sucht. Vielleicht ist ja ein Leser daran interessiert, im „Dick und Doof“ für gute Stimmung zu sorgen.

Das „Dick und Doof“ ist geöffnet von 18 Uhr bis open end, das heißt, so lange es den Gästen gefällt. Samstag ist Ruhetag. Zu finden ist das Lokal in der Urbanisation La Marina, Sierra Castillo, 41 (hinter Kupferkessel), Tel. 966 796 512



Mund zusammen.

Aber Ilse hat nicht nur diese eine Spezialität zu bieten. Als Mutter von acht Kindern war sie es schon immer gewöhnt, große Portionen zu kochen und sie kocht sehr gem, sagt Fritz, ihr Ehemann. Die Speisekarte rauf und runter findet man typische deutsche Hausmannskost. Strammer Max, Leberkäs mit Spiegelei und jede Woche wechselnde Menus. Mal die schon erwähnten Rouladen, dann Rippchen und Kraut, Matjeshering mit Pellkartoffeln oder Brustspitz mit Meerrettich.

Nun werden vielleicht ein paar Kritiker sagen, daß man in Spanien nicht unbedingt deutsch essen muß. Prinzipiell stimme ich dem

