

Bad Herrenalb • Dobel • Albtal



Für jeden Geldbeutel und Geschmack will das neue Team der »Klosterscheuer« in Bad Herrenalb seinen Gästen etwas bieten. Dafür hat Pächter Silvio Przybylowicz (links) einiges Geld investiert, das Lokal zu renovieren und mit neuen Geräten und Technik zu versehen. Dafür hat er einen Schaukasten gestaltet, der vor dem Torbogen auf die Gaststätte aufmerksam machen soll. Dafür wird es regelmäßig samstags bei schönem Wetter in den Sommermonaten auf der Terrasse Live-Musikgeben, etwa einen Jazz-Frühscoppen ab 11 Uhr. Foto: Holbein

Zurück in den Heimathafen

Silvio Przybylowicz hat das Lokal »Klosterscheuer« in Bad Herrenalb übernommen

Von Christoph Holbein

Bad Herrenalb. Für Silvio Przybylowicz schließt sich der Kreis. In Bad Herrenalb, im Treff-Hotel, hat er von 1991 bis 1994 als Restaurantleiter Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Zehn Jahre später kehrt der 36-Jährige zurück - als Pächter der »Klosterscheuer«.

Nach im wahrsten Sinne des Wortes »stürmischen« Wanderjahren - »ich habe auch Stürme und Orkane mit Windstärke zwölf erlebt« - ist der ausgebildete Restaurantfachmann, der in Oberwiesenthal im Erzgebirge im Hotel Fichtelberg sein Handwerk gelernt hat, »in den Heimathafen eingelaufen«. »Das wird wohl meine letzte Anlegestelle sein, hier möchte ich die nächsten 20 Jahre arbeiten und in dem sehr schönen Kurort Bad Herrenalb meinen kleinen Bei-

trag dazu leisten, dass die Gäste gerne hierher kommen.«

Damit will er an jenem Ort seine Wurzeln schlagen, von dem er, als Leiter der Gastronomie und zuständig für die Ausbildung der Lehrlinge im Treff-Hotel, ausgezogen ist, die kulinarische Welt zu erobern: »Du musst in diesem Gewerbe unbedingt Erfahrungen im Ausland sammeln«. Silvio Przybylowicz bewarb sich deshalb bei der Deutschen Seetouristik Rostock GmbH, heuerte als Steward auf dem Kreuzfahrtschiff »MS Arkona« an, schipperte im Winter über das Mittelmeer und reiste, zuletzt als erster Steward, rund um den Globus von Australien bis nach Feuerland, von der Karibik bis nach Grönland, wo Treibeis direkt vor dem Schiff auch mal für ein ungewolltes Abenteuer sorgte. »Ich wollte etwas mehr sehen, als wenn du als Gastronom auf dem Land arbeitest.« Und so nahm sich der heute 36-Jährige die Zeit, bei seinen Landgängen in den knapp sechs Jahren von 1994,

als er in Mexiko in Acapulco zum ersten Mal die Gangway zur MS Arkona aufstieg, bis Februar 1999, als er seinen Dienst auf dem Schiff beendete, in den 120 Ländern, die er besuchte, sich die Sehenswürdigkeiten und Städte wie Rio de Janeiro anzuschauen. Nach zirka 320 000 Kilometern oder 8,3 Erdumrundungen - vom Kapitän per Zertifikat bestätigt -, während denen er auch am Kapitäntisch die Gäste betreute, segelte Silvio Przybylowicz in ruhigere Gewässer: »Ich hatte alles gesehen.«

Als Manager bei der Köln-Düsseldorfer-Rheinschiffahrt war er bis 2003 für zwei Schiffe verantwortlich: »MS Berlin« und »Wappen von Mainz« können bis zu jeweils 2000 Gäste beherbergen. Przybylowicz meisterte dort Bankettveranstaltungen mit an die 1700 Personen sowie 15 Köchen und 30 Kellnern im Einsatz ebenso wie die Feierlichkeiten zur Klima-Konferenz in Bonn mit 90 Nationen - mit einem Umsatz allein in der

Gastronomie in sechs Monaten von einer Million Euro.

Diese »Kraft und Energie« wollte er jetzt in ein eigenes Lokal stecken. Und dafür schlug er auch das Angebot aus, Hotelmanager auf dem Clubschiff »Aida« zu werden. Seit 1. April hat er nun wieder festen Boden unter den Füßen - unterstützt von sieben Mitarbeitern, darunter Chefkoch SakirGencay, der von 1987 bis 1990 im Herrenalber Mönch's Posthotel gelernt hat und mit dem zusammen er schon vor zehn Jahren darüber nachdachte, sich selbstständig zu machen, und Heiko Lehmann, der unter Przybylowicz Restaurantleiter auf der »MS Berlin« war. Mit diesen »Vollblut-Gastronomen« im Team die »Klosterscheuer« gepachtet zu haben, hat er »bis jetzt noch nicht bereut«. Auch wenn das heißt, täglich von 11 bis 22.30 warme Speisen anzubieten, im ersten Jahr ganzjährig offen zu lassen und möglichst keinen Ruhetag einzuführen, »weil selbst der Montag gut geht«.