

## Linke fordert, Zeltlager aufzulösen

KASSEL. Die Fraktion Kasseler Linke appelliert an die hessische Landesregierung, das Zeltlager in Calden schnellstmöglich aufzulösen und die Unterbringung in festen Gebäuden zu gewährleisten. Einen entsprechenden Antrag will sie in die Stadtverordnetenversammlung am kommenden Montag, 12. Oktober, einbringen. Zelte seien weder eine winterfeste Unterkunft noch böten sie den Geflüchteten die nötige Privatsphäre.

„Die Berichte aus Calden in den letzten Wochen haben zusehends bestätigt, dass die Bedingungen dort für alle Beteiligten die Situation erschweren und zusätzliche Belastungen bedeuten, statt gerade für traumatisierte Menschen einen Ort der Aufnahme zu bieten“, heißt es im Antrag der Linken. (abe)

## Lokale Wirtschaft

### Naturkostladen

Der Naturkostladen „Schmanddibben“ in Kirchditmold, Zentgrafenstr. 166, lädt für heute, 10. Oktober, 9.30 bis 13.30 Uhr, zum herbstlichen Stelldichein mit kulinarischem und musikalischem Angebot ein. Unter anderem mit Honigverkostung der Stadtmikerei, selbst gemachtem Hummus, dem Duo „Chique und Schön“ und Informationen zum Flüchtlingsrettungsschiff SOS Mediteranee. (ria)

# Neue Pächter für Schloss-Café

Nach Rückzug des Betreiberpaars El Ahl wird das Lokal ab Mai 2016 von Adriana und Claudio Carciola geführt

VON AXEL SCHWARZ

KASSEL. Für das bisherige Schloss-Café in der Alten Wache am Bergpark Wilhelmshöhe stehen die künftigen Pächter fest: Nach einer Sanierungsphase sollen ab Mai 2016 die Kasseler Gastronomen-Geschwister Adriana und Claudio Carciola das landeseigene Lokal mit neuem Konzept betreiben. Das teilte die Museumslandschaft Hessen Kassel (MHK) mit. Die Familie Carciola betreibt seit vielen Jahren bereits das Restaurant „La Galleria“ in der Einkaufsgalerie Atrium am Bahnhof Wilhelmshöhe.

Damit enden die regen Spekulationen über die Nachfolger des langjährigen Pächterpaars Astrid und Mahmoud El Ahl, die das Schloss-Café 38 Jahre lang geführt haben.

### Langer Rechtsstreit

Ein langer und zäher Streit zwischen den El Ahls und der MHK über die Dauer des Pachtvertrags war von einer breiten Öffentlichkeit mit Anteilnahme verfolgt worden: Gerichte wurden bemüht, es gab Unterschriftensammlungen zur Unterstützung der Pächter, gar eine Zwangsräumung der prominenten Immobilie am Bergpark stand im Raum.

Vor einem Jahr schaltete sich Hessens Wissenschafts- und Kunstminister Boris Rhein als oberster MHK-Dienstherr persönlich ein. Ergebnis war ein finaler Kompromiss: Bis



Neustart zur nächsten Wasserspielsaison: Das bisherige Schloss-Café wird 2016 unter Leitung der Kasseler Gastronomen Adriana und Claudio Carciola (kleines Bild) wiedereröffnet. Fotos: Ludwig/MHK

Ende vergangenen Monats durften El Ahls, die auch im Gebäude wohnen, das Schloss-Café noch weiterführen. Kaum ist das Lokal nun geschlossen, legte die MHK ihre Planungen für den Weiterbetrieb vor.

Die Carciolas, die mit ihrer „Galleria“ eine feste Größe in der Wilhelmshöher Restaurantszene sind, wurden nach MHK-Angaben nach einem Ausschreibungsverfahren und mit Unterstützung einer Gastro-Beratungsfirma ausge-

wählt. Seit März dieses Jahres konnten sich Bewerber melden, über die Zahl der Interessenten waren am Freitagnachmittag von der MHK keine Angaben zu erhalten.

Zum künftigen Konzept hieß es, die Alte Wache solle weiterhin als Café funktionieren, der Schwerpunkt sich aber mehr in Richtung Restaurant verschieben, das regionale Küche mit italienischen Akzenten bieten werde. Neben dem Cafégeschäft tagsüber werde

das Lokal von Donnerstag bis Sonntag auch in den Abendstunden geöffnet sein. Statt Schloss-Café lautet der Name künftig: „Alte Wache Ristorante Caffè“.

Vor der Wiedereröffnung zur Wasserspielsaison 2016 stehen nun erst einmal Instandsetzungsarbeiten an, die laut MHK im laufenden Betrieb nicht möglich gewesen wären. Das betagte Gebäude soll nun in Teilberei-



chen saniert, die technische Ausstattung erneuert werden. Laut MHK-Vizechefin Dr. Ingrid la Bungarten liegen die Kosten dafür „im mittleren sechsstelligen Bereich“.



Nutzte die Gelegenheit für ein Erinnerungsfoto: Kassels Vorzeige-Musiker und Bundesverdienstkreuzträger Thomas „Stolle“ Stolkmann mit Ulli Wegner (li.) und Arthur Abraham (re.).

# Promi-Besuch bei Player's Night

■ Zugunsten des gemeinnützigen Kinderhilfswerk „Jumpers – Jugend mit Perspektive e.V.“ (mit Sitz in Kaufungen) fand am Sonntagabend in der Alten Wache (ehemals „Schloss-Café“) eine „Player's Night“ statt. Veranstalter Jörg Schmidt (Schmidt-Sport-Consulting GmbH) konnte dafür u.a. zwei der bekanntesten Gesichter aus dem Boxsport gewinnen: Profibo-

xer Arthur Abraham und Kultrainer Ulli Wegner. Den ehemaligen Skisprung-Star Sven Hannawald und Fotomodell Nico Schwanz konnte „Alte Wache“-Gastronom Claudio Carciola ebenfalls in seinem wunderschön gelegenen Ristorante begrüßen. Während am Abend mit zahlreichen Gästen und Leckereien vom Alte Wache-Team für den guten Zweck gefeiert wurde, gingen die Promis am Montag dann beim zugehörigen Charity-Golf-Turnier beim Golfclub Kassel-Wilhelmshöhe auf den Platz. (usl)



(v.li.) Claudio Carciola (Ristorante Alte Wache), Ulli Wegner (Kult Boxtrainer), Thorsten Riewessel (1.Vorsitzende Jumpers e.V.), Arthur Abraham (Profiboxer) und Jörg Schmidt (Schmidt Sport Consulting GmbH).

Fotos: Schaumlöffel



Golf-Pro Andrew Winstanley (GC Wilhelmshöhe) mit Vera Obermann.



Kathrin Bode (Marketingkoordination) mit dem ehemaligen Skisprung-Star Sven Hannawald.

**Bildergalerie**  
**lokal24**  
WIR VON HIER!



Alte Wache



Pino Rizzo, Saira, Claudio und Adriana Carciola



Nebenraum Wachstube, bis max. 22 Personen



Nebenraum Offiziersmesse

## gusto & p

### Die Alte Wache im Bergpark Wilhelmshöhe mit hausgemachten und handver

Seit 2016 führen die Geschwister Adriana und Claudio Carciola die Alte Wache als Inhaber. Saira Carciola kümmert sich um das Wohlergehen der Gäste. In ihrem Restaurant & Café im Kasseler Bergpark Wilhelmshöhe gehen italienische Kochleidenschaft, hausgemachte und handverlesene regionale Produkte eine unwiderstehliche Verbindung ein. Spaghetti all' Amatriciana, Piccata mit Spargel und Rosmarinkartoffeln, Risotto mit Radicchio und Walnüssen. Wie das schon klingt. Der Geschmack übertrifft den Klang noch um Längen. Dafür ist Chefkoch Pino Rizzo verantwortlich, ein begnadeter Meister seines Fachs. Die Lage des 1824 bis 1826 erbauten Gebäudes im UNESCO-Weltkulturerbe ist etwas ganz Besonderes. Der rote Ziegelbau mit den dorischen Säulen an der Front wurde zu Zeiten des Kurfürsten Wilhelm II. von Hessen erbaut und ver-

sprüht einen historis große Südterrasse an verfügt über ausreichenanbeter, die ihren bern lassen möchten. Gäste zu den beleuchte „Bergpark-Cocktails“ g Der perfekte Sonntag schmackhaften Frühs Wache beginnen. Nach gang durch den Bergp mit frischem Kuche im Sommer oder hau kel-Vollkorn-Waffeln i Die italienisch-deuts Gläschen leckerer W noch den vollendetet schluss bilden. Ein gutes Stück itali bieten Adriana und auch außer Haus an: machte Pasta, Oliver



ANZEIGE



Pino Rizzo, Saira, Claudio und Adriana Carciola



Olivenerzeugnisse aus hauseigener Produktion, 100 Prozent Noccellara-Oliven



Nebenraum Wachstube, bis max. 22 Personen



Nebenraum Offiziermesse, bis max. 15 Personen



Terrasse Alte Wache, bis max. 140 Personen

## *gusto & passione*

Die Alte Wache im Bergpark Wilhelmshöhe verbindet italienische Kochleidenschaft mit hausgemachten und handverlesenen regionalen Produkten.

Seit 2016 führen die Geschwister Adriana und Claudio Carciola die Alte Wache als Inhaber. Saira Carciola kümmert sich um das Wohlergehen der Gäste. In ihrem Restaurant & Café im Kasseler Bergpark Wilhelmshöhe gehen italienische Kochleidenschaft, hausgemachte und handverlesene regionale Produkte eine unwiderstehliche Verbindung ein. Spaghetti all' Amatriciana, Piccata mit Spargel und Rosmarinkartoffeln, Risotto mit Radicchio und Walnüssen. Wie das schon klingt. Der Geschmack übertrifft den Klang noch um Längen. Dafür ist Chefkoch Pino Rizzo verantwortlich, ein begnadeter Meister seines Fachs. Die Lage des 1824 bis 1826 erbauten Gebäudes im UNESCO-Weltkulturerbe ist etwas ganz Besonderes. Der rote Ziegelbau mit den dorischen Säulen an der Front wurde zu Zeiten des Kurfürsten Wilhelm II. von Hessen erbaut und ver-

sprüht einen historischen Charme. Die große Südterrasse an der Tulpenallee verfügt über ausreichend Platz für Sonnenanbeter, die ihren Gaumen verzaubern lassen möchten. Im Sommer können Gäste zu den beleuchteten Wasserspielen „Bergpark-Cocktails“ genießen. Der perfekte Sonntag kann mit einem schmackhaften Frühstück in der Alten Wache beginnen. Nach einem Spaziergang durch den Bergpark geht es dann mit frischem Kuchen, Eiskreationen im Sommer oder hausgemachten Dinkel-Vollkorn-Waffeln im Winter weiter. Die italienisch-deutsche Küche und ein Gläschen leckerer Wein können dann noch den vollendeten kulinarischen Abschluss bilden. Ein gutes Stück italienischen Genuss bieten Adriana und Claudio Carciola auch außer Haus an: Frische hausgemachte Pasta, Olivenöl erster Güte-

klasse und Kaffee speziell für die Espressomaschine verkaufen sie in ihrem Ristorante sowie über ihre Website. Rund um die Alte Wache gibt es zahlreiche kostenlose Parkplätze. Gäste nutzen außerdem das WLAN gratis.

### ALTE WACHE RESTAURANT & CAFÉ

Schlosspark 6  
34131 Kassel  
0561-57435489  
info@altewache-kassel.de

Öffnungszeiten:  
Di. - So. 12.00 - 22.00 Uhr  
So. 9.00 - 12.00 Uhr (Frühstück)

www.altewache-kassel.de

# Zurück in der Familie

■ Er gehörte im „La Galleria“ Familie Carciola fast zum Inventar, war kreativer Kopf in



Stehen für exzellente Küche in einem einzigartigen Ambiente: Das „Alte Wache“-Team mit (v.li.) Pino Rizzo, Saira und Claudio Carciola sowie Adriana Carciola.

Foto: Soremski

der Küche: Jetzt ist Koch Pino nach einigen Stationen zur „Familie“ zurückgekehrt und begeistert die Gäste in der „Alten Wache“ am Bergpark Wilhelmshöhe mit seinen Gerichten. Saisonal und regional, klassisch oder auch mal außergewöhnlich – die Küchen-Philosophie der Betreiber-Geschwister Adriana und Claudio Carciola und dessen Frau Saira, gepaart mit einem besonderen Ambiente und erstklassigem Service ist zugleich das Erfolgsrezept. „Wir freuen uns, dass Pino wieder in unserer Mannschaft spielt“, sagt Claudio Carciola. Gemeinsam plant man nun die nächsten Kulinarik-Events im Restaurant gegenüber dem Schloss Wilhelmshöhe.

(vic)