

Erdnussbutter, Speck, Bananen

Elvis-Sandwich und Shake im Usa-Bad – Roman Schramm und Leonardo Bamberger testen Rezepte

Bad Nauheim/Friedberg (ihm). Schwimmen macht Appetit. Gut, dass es im Usa-Wellenbad ein Restaurant mit abwechslungsreicher Speisekarte gibt. Anlässlich des Elvis-Festivals, das am übernächsten Wochenende in Bad Nauheim zelebriert wird, verwandelt sich der Schwimmtempel vom Usa- ins USA-Bad – zumindest, was das Essen angeht. Von Freitag, 15. August, bis Sonntag 17. August (10 bis 22 Uhr), gibt es den legendären Elvis-Toast, ein doppeltes Sandwich mit Erdnussbutter, Banane und knusprigem Bacon. Als Getränk lockt der Elvis-Memorial-Shake. Schwimmbad-Geschäftsführer Roman Schramm und Gastronom Leonardo Bamberger haben beide Rezepte vorab getestet.

Wie Schramm schildert, verzehrte Elvis am liebsten Sandwiches, Chips, Burger und Apfelkuchen mit Eis. Lieblingsgetränke waren Cola und Champagner. All das gibt es auch im Usa-Bad – bis auf Champagner, dafür aber Sekt. In Deutschland hielt der King seine Essgewohnheiten bei, mit kleinen Ausnahmen. »Im Manöver in Grafenwöhr probierte er Schnitzelbrötchen.« Einmal sei der King nachts mit dem Taxi dorthin gefahren. Er und seine Begleiter bekamen Hunger, worauf der Chauffeur seine Brote abgab.

Während Elvis von Großmutter Minnie Mae bekocht wurde, schwingt bei Schramms der Hausherr den Kochlöffel. »Meine Frau kocht nicht gern – mich entspannt es.« Bekömmliche Küche, so wie in Bambergers Gastronomiebetrieb, das wechselnde Wochenmenüs offeriert und als einziges Restaurant im Wetteraukreis das Biozertifikat hat. »Schwimmen und Gesundheit – das passt zusammen«, schildert Bamberger, weshalb er sich um das Siegel bemühte. Aktionen macht das Lokal regelmäßig mit. Bayerische Spezialitäten beim Aquaball-Turnier, Cocktails zur Schaumparty, Paella bei »Sparkling Vibes«. Das Motto Elvis passt, denn das Schwimmbad wird oft mit den Staaten in Verbindung gebracht. Grund ist der Name, der sich vom Fluss Usa herleitet, von Auswärtigen aber meist wie USA gelesen wird. »Wir sehen das oft anhand der Anschreiben«, erzählt Schramm.

Die beiden binden Schürzen um, Bamberger beginnt. Er ist fürs Sandwich zuständig, das berühmt ist. Elvis' Oma bereitete es zu, eine Leibspeise ihres Enkels, der laut dem Friedberger Zeitzeugen Karlheinz Stein fast täglich das gleiche aß. Für den Toast soll sie Erdnussbutter und Bananen gemischt und ihn damit bestrichen haben. Es gibt aber noch andere Zubereitungsarten, mitunter wird Honig und Bacon zugefügt. Für diese herzhaftere Variante entscheidet sich Bamberger. Drei Scheiben Sandwichtoast brät er mit viel Fett in einer Pfanne an, anschließend röstet er mehrere Frühstücksspeckstreifen. Auf eine Toastscheibe wird Erdnussbutter aufgetragen, mit Bio-Bananen belegt und Honig beträufelt. Obendrauf kommt eine weitere Toastscheibe, die er mit Banane und Bacon garniert. Den Abschluss



Roman Schramm serviert die Cocktails, Leonardo Bamberger die Sandwiches. Zuvor haben die beiden ordentlich Kochlöffel und Mixer geschwungen. (Fotos: ihm)

für den Leckerbissen bildet eine dritte Toastscheibe mit Erdnussbutter. Die »Peanutbutter« erhält man in den meisten Supermärkten.

Für den Elvis-Memorial-Shake füllt Schramm Vanilleeis, Erdnussbutter und Ayrar in einen Mixer, mischt die Ingredienzen, bis ein sämiges Getränk entsteht. Zum Schluss fügt er einige M&M-Erdnussdragees hinzu, stellt den Mixer noch mal an. Der

Shake wird in Gläser gefüllt, hinzu kommen ein paar Dragees. Fertig ist die Köstlichkeit, die auf Starkoch Tim Melzer zurückgeht. Ein Schwimmbadgast schaut über die Theke »Das sieht gut aus.«

Kalorienarm dürfte die Mahlzeit nicht sein, was jedoch nichts mache, schmunzelt Bamberger: »Hat man einige Bahnen geschwommen, kann man das schon mal verkraften.«