

„taff“-Fernsehmoderatorin Nela Panghy-Lee im Gespräch mit der SZ

Nela Panghy-Lee » „Ich wollte etwas, das für meine Lieblingsstadt in Deutschland steht.“

Nach „Planet Hollywood“ mit Schwarzenegger und Stallone nun „BÄRLIN“ mit Nela. Was machen sie besser als die gescheiterten Hollywoodstars?

Uns geht es nicht um das schnelle Geld mit einer Idee, 10 Filmutensilien an der Wand und 100 Filialen weltweit. wir möchten positives Tettninger Lebensgefühl in ein neuartiges Café-Konzept gießen.

Nela, sie ziehen gerade von Berlin nach München. Finden sie nicht, der Name ist falsch gewählt?

BÄRLIN ist auf jeden Fall kein Rechtschreibfehler, diesen Namen habe ich mir lange überlegt. Ich wollte etwas, das für den Tettninger Bärenplatz und meine Lieblingsstadt in Deutschland steht. Das Café würde auch nicht in Buxtehude um-



Nela Panghy-Lee

FOTO: CARINA KOCH



Nela mit dem Service-Team des neuen Cafés BÄRLIN.

FOTOS: ISABELLE SCHATZ

benannt werden, sollte ich dorthin ziehen.

Als Moderatorin von „taff“ haben sie jeden Tag ein Millionenpublikum. Werden sie Tettning einmal thematisch behandeln oder einen Cafétast mit Kamerateam durchführen?

Falls wir eine Café-Serie ins Programm nehmen, werde ich natürlich versuchen, Tettning prominent bei Pro7 um 17 Uhr zu platzieren. Keine Frage (lacht)

Sie sind frisch verliebt. Der Auserwählte wohnt in Saudi Arabien. Wird es deshalb auch arabische Spezialitäten geben?

Ja, er ist leider beruflich noch zwei Jahre dort. Ich habe ihn bereits besucht und war wirklich von der arabischen Küche begei-

stert. Meine Eltern kommen ja aus Südkorea und Ungarn, wir planen BÄRLINER Mottotage. Warum nicht Tage mit Hummus und Fattusch, ungarischem Gulasch und koreanischem Feuerfleisch mit Gimchi?

Nela, Ihre Figur ist schlank und sportlich und es sieht aus, als würden sie nur Salat essen. Werden die Tettninger sie auch mal ein Stück Torte essen sehen im BÄRLIN?

Bei „taff“ stehe ich immer unter genauester Beobachtung von Millionen von Frauen, da muss ich aufpassen und mich bewusst ernähren. Das ist auch die Philosophie vom „BÄRLIN“. Aber es verbietet keine Torte. Wenn sie einfach gutschmeckt, dann esse ich auch gerne Torte.

Nela, sie stehen für die Generation „froh, dynamisch und frisch“. Ist das auch die Zielgruppe des Cafés?

Nichts ist schwieriger als eine Zielgruppe für eine Gastronomie genau zu definieren. Über Produkte, Servicequalität und Einrichtung kann man eine Richtung vorgeben. Aber warum sollte nicht eine Großmutter mit Enkeln neben einer Pro7 Moderatorin Kuchen essen?



Café BÄRLIN heißt Sie willkommen.