

Der Gast als strengster Kritiker

Im Audi Zentrum Stuttgart wurde Marcellino's Restaurant Report Stuttgart 2011 vorgestellt.

Gäste sagen, wie es wirklich ist: So lautet das Motto der seit vielen Jahren erscheinenden Marcellino's Restaurant-Reports. Die Bewertungen darin können für manches Haus eine angenehme wie unangenehme Überraschung sein. Denn hier zählt in der Tat ausschließlich die Meinung der zahlenden Gäste und nicht die der Gourmet-Kritiker. Kürzlich präsentierte der Düsseldorfer Verleger Marcellino Hudalla im Audi Zentrum Stuttgart den neuesten Report für die Schwabenmetropole. Die geladenen Gäs-



Die Sieger der diesjährigen Bewertungen im Marcellino's

te begutachteten schnittige Audi-Flitzer, bevor sie von Hausherr Alexander Schuhmacher und Marcellino Hudalla begrüßt wurden. Letzterer kam anschließend gleich zur Sache und präsentierte die diesjährigen Sieger.

Der hellste Stern – Kategorie Luxus – leuchtet über dem Gourmet-Restaurant Zirbelstube des Hotels am Schlossgarten, wo am Herd Bernhard Diers den Kochlöffel schwingt. Im Umland sicherte sich den 1. Platz in der Luxuskategorie das Burgrestaurant Staufeneck in Salach der Familien Schurr und Straubinger. Mit breiter Brust nahmen Evangelos Pattas und Benjamin Schuster für das Restaurant Délice die Sexy-Food-Urkunde an. Weitere erste Plätze gingen an Koerle & Adam (Hot

Places), das Restaurant Malathounis in Kirchheim (Premium Stuttgart/Umgebung), das Bella Italia Weine (Moderat), die Epicérie Fine (Best Price), die BAR (Bar), das Riva (Gute-Laune-Lokal) und das Due stanze e cucina (Campari-Liebings-Italiener).



Audi-Niederlassungsleiter Alexander Schuhmacher und Marcellino Hudalla



Klaus Schurr, Bernhard Diers, Marcellino Hudalla, Werner Braun und Rolf Straubinger (v.l.)



Familie Neuberth



Sterne über Stuttgart und der Region

Hugh, der Michelin hat wieder gesprochen und seine begehrten Sterne verteilt. Nach der 2011er-Ausgabe der gefürchteten Gastrobibel bleibt Baden-Württemberg mit jeweils zwei Restaurants im Drei- und Zwei-Sterne-Segment sowie 50 Restaurants mit einem Stern weiter die Genießer-Hochburg in Deutschland vor Bayern und Nordrhein-Westfalen. In Stuttgart dürfen sich folgende Restaurants über einen Stern freuen: die Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten (Bernhard Diers), das Olivo im Hotel Steigenberger (Marc Rennhack), die Wielandshöhe (Vincent Klink), die Speisemeisterei (Frank Oehler), das Top Air am Flughafen (Claudio Urru) und das Restaurant Breitenbach (Benjamin Breitenbach). Im Sterne-Himmel finden sich auch das Délice (Benjamin Schuster) und das Avui im Hirschen in Fellbach (Armin Karrer), wobei Letzteres von den Testern als Kandidat für den zweiten Stern gehandelt wird. Im Großraum Stuttgart gehören unter anderem das Burgrestaurant Staufeneck in Salach (Rolf Straubinger), das Landhaus Feckl in Ehningen (Franz Feckl), der Landgasthof am Königsweg in Ohmden (Sascha Fehrenbach), der Adler in Asperg (Harald Derfuß), das Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe (Boris Benecke) und das Alte Amtshaus in Mulfingen-Ailringen (Olaf Pruckner) zu den Sterne-Restaurants. Über Baiersbronn leuchten weiterhin die drei Michelin-Sterne von Harald Wohlfahrt (Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach) und Claus-Peter Lumpp (Restaurant im Hotel Bareiss im Teilort Mitteltal). Mit zwei Sternen ist auch wieder Martin Herrmann vom Restaurant Le Pavillon im Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach (Ortenaukreis) dekoriert.

Burg Staufeneck: Hier wurde Mathieu Castex zum Pâtissier des Jahres 2011 ausgezeichnet, der Auszubildende Alexander Neuberth erhielt anlässlich des Symposiums „Chef-Sache 2010“ in Köln beim Nachwuchspreis den ersten Platz in der Kategorie „Avantgarde: Sous-Vide“.

Kochen mit Frank Oehler

Ob hinterm Lenkrad eines Porsche oder abseits der Straße – dem Porsche Zentrum Stuttgart ist es ein großes Anliegen, seinen Kunden immer wieder aufs Neue ein Vergnügen zu bereiten. Ende November lud Niederlassungsleiter Oliver Hille dazu ein, einen Gangwechsel der besonderen Art zu erleben – in Form eines Kochkurses bei Frank Oehler in der Speisemeisterei in Hohenheim. Der Sternekoch verriet zunächst Tipps und Tricks, ließ sich in die Töpfe schauen und weichte in die Geheimnisse seiner Kochkunst ein. Anschließend legten die 12 Teilnehmer selbst Hand an und bereiteten unter Oehlers Anleitung ein leckeres 5-Gänge-Menü zu. Als dann abends die Partner der Kochkünstler dazu kamen, schmeckten die kulinarischen Eigenkreationen gleich nochmal so gut.



Frank Oehler und Oliver Hille



Streifzug durch Esslingens Gastronomie

Anfang November erschien mit „Esslingen neig'schmeckt – Gerichte und Geschichten aus Esslingen am Neckar“ ein 144 Seiten starkes Koch- und Lesebuch, in dem sich alles um die ehemalige Reichsstadt dreht: 12 Esslinger Gastronomen verraten ihre Rezepte für jeweils ein Menü und lassen den Leser hinter die Kulissen ihrer Restaurants und Gaststätten blicken. Gespickt sind die kurzen Geschichten über die Wirte und Wirtshäuser mit Historischem aus Esslingens (kulinarischer) Vergangenheit – unter anderem aus den Archiven der Esslinger Traditionsunternehmen Kessler Sekt und Hengstenberg. „Es ist ein Buch, das Lust macht, nach Esslingen zu kommen und sich von der Leistungsfähigkeit der hiesigen Gastronomie zu überzeugen“, sagte Oberbürgermeister Dr. Jürgen Zieger bei der Präsentation. „Esslingen neig'schmeckt“ (19,90 Euro) ist das zweite Buch des Verlags Trommelwiese. Im Dezember 2009 erschien bereits das Pendant zu Bad Cannstatt.



Foto: Robert Baur

Herzlich willkommen bei



die Nummer 1
in Sachen
frischer Fisch!



- fangfrischer Fisch direkt von der Küste oder als Flugware
- heimisches Fischangebot aus eigener Quellwasseraufzucht

www.seybolds-fischhalle.de

- hauseigene Fischräucherei mit zahlreichen Spezialitäten
- eine Artenvielfalt, die Fischgourmets in Qualität und Frische schätzen