

Hochburg der Genießer

Für die Anhänger feiner Gaumenfreuden hat der Rems-Murr-Kreis einiges zu bieten. Wir haben uns für Sie in der hiesigen Gastronomieszene umgesehen. Ergebnis: Für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel wird etwas geboten.

© FOTO: ANDRÉ SCHNEIDER



Idyllisch gelegen: Die Burg Waldenstein in Rudersberg.

Wir beginnen unsere gastronomische Tour hoch über den Dächern von Rudersberg. Auf dem Waldenstein haben die Stauffer 1251 eine Burg gebaut. Nach dem Zweiten Weltkrieg hat Familie Göppel das idyllische Anwesen gekauft und über dem Wieslauftal ein Restaurant mit Hotel eröffnet. „Wir bieten gut bürgerliche schwäbische Küche mit Stil“, erzählt Reinhard Göppel (34), der das Unternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Konrad (36) von den Eltern übernommen hat. Reinhard Göppel stimmt nicht in das allgemeine Wehklagen der Gastronomen ein. „Jeder Wirt hat es heute selbst in der Hand, erfolgreich zu sein“, meint der Rudersberger. Seine Erfolgsrezepte auf der Burg Waldenstein: Gastfreundlichkeit und Qualität. „Ich habe nach meiner Lehre als Restaurantfachmann zwei Jahre in einem Londoner Hotel und ein halbes Jahr auf einem Traumschiff in der Karibik gearbeitet. Da

habe ich in puncto Gastfreundlichkeit und Kundenorientierung eine Menge gelernt.“

Qualität und Ambiente

Auf der Burg Waldenstein bietet er seinen Gästen Qualität und ein außergewöhnliches Ambiente.

„Wir verwenden zum Beispiel keine Geschmacksverstärker. Außerdem fertigen wir unsere Kroketten und Spätzle selbst und verwenden kalt gepresste Öle. Und unsere Schnäpse und Liköre brennen wir auch selbst“, betont der Gastronom. Natürlich stehen hauptsächlich schwäbische Spezialitäten wie frangfrische Forellen aus Rudersberger Gewässern, Rostbraten und Schweinelendchen auf der Speisekarte. Aber auch Spezialitäten wie Entenbrust mit Apfel-Calvados-Soße werden gerne bestellt.

Vielfältige Aktionen

Garniert wird diese Qualitätsphilosophie regelmäßig mit besonderen Aktionen. An jedem ersten Sonntag im Monat gibt's auf der Burg Brunch mit einem reichhaltigen Büffet. Von April bis einschließlich September bietet der Gastronom jeden Donnerstag Steak-Abende, teilweise mit Live-Musik, an. Zwischen Oktober und

März wird einmal in der Woche ein Candle-Light-Dinner mit Aperitif und einem feinen Vier-Gänge-Menü für 28 Euro pro Person angeboten. Das Ganze findet bei Kerzenlicht und Kaminfeuer im romantischen „Burgstüble“ statt. Im Frühjahr gibt's eine umfangreiche



© FOTO: ANDRÉ SCHNEIDER

Romantisches Ambiente: Gastronom Reinhard Göppel in seinem „Burgstüble“.

Karte mit Spargelgerichten und im Herbst stehen zahlreiche Wildgerichte auf dem Speisenplan. Und auf Vorbestellung organisiert Reinhard Göppel für seine Gäste auch Fondue-Abende. Festgesellschaften sind gerne willkommen. Der Burgsaal bietet 100 Plätze. Im Sommer genießen die Gäste den herrlichen Ausblick auf Rudersberg und das Wieslauftal. Auch für Übernachtungsgäste wird gesorgt. Auf der Burg stehen 5 Apartments, 4 Doppel- und ein

Hochburg der Genießer: Die Burg Waldenstein.



© FOTO: ANDRÉ SCHNEIDER

Einzelzimmer zur Verfügung. Unser Gesamteindruck von der Burg Waldenstein: Gute schwäbische Küche wird in einer rustikal-romantischen Ambiente zelebriert. Die Preise sind annehmbar und familienfreundlich.

Mille Miglia in Waiblingen

Ortswechsel. Unsere Gastro-Tour führt von Rudersberg nach Waiblingen. Dort hat der Automobilunternehmer Manfred Lorinser vor einem Jahr sein neues Mobilitätsforum in Betrieb genommen. In dem markanten Gebäude mit Glasfassade sind zahlreiche exklusive Fahrzeuge der Marke Mercedes-Benz zu sehen. Im ersten Stock hat der Automobilfachmann sein Feinschmecker-Restaurant Mille Miglia

eröffnet, das den Gästen erlesene mediterrane Köstlichkeiten in einer außergewöhnlichen Ambiente anbietet. „Wir sind ein exklusives Autohaus und ich will unseren Gästen etwas Gehobenes bieten,

ohne jedoch den örtlichen Wirten Konkurrenz zu machen“, erläutert Manfred Lorinser sein Konzept im Gespräch mit dem RemsMurrJournal. Mit der Ausrichtung auf mediterrane Gerichte habe er eine Nische besetzt. Das Mille Miglia hat er nicht verpachtet. Manfred Lorinser betreibt es in Eigenregie mit drei angestellten Köchen und drei Bedienungen. Chefkoch ist Vincenzo Paradiso (26), der sein Handwerk im Adler in Asperg gelernt und danach unter anderem im Palace Hotel in St. Moritz und im Grand Park



© FOTO ANDRÉ SCHNEIDER

Hotel in Gstaad gearbeitet hat. Der sizilianische Schwabe, wie er sich selbst nennt, zaubert hier feine mediterrane Köstlichkeiten auf die Teller. „Ich koche gerne mit Olivenöl und Kräutern“, verrät uns der Küchenchef. „Wir bereiten alles frisch zu und wechseln sehr häufig die Speisekarte“, betont Vincenzo Paradiso. Auf dieser sind zum Beispiel gefüllte Calamaretti mit Bohnengemüse, Oliven und Tomaten zu finden. Bei Fleischgerichten wird Kotelett vom Iberischen Schwarzen Schwein mit Kartoffel-

Außergewöhnliches Ambiente: Genießen im Glaskubus des Automobilforums in Waiblingen.