

Gäste genießen die gute Küche auch zu Hause

Restaurants freuen sich über das Interesse ihrer Stammkunden am Abholservice. Gute Tipps gibt es kostenlos dazu.

VON ULRIKE STAHLFELD

ENZKREIS. „... und dann den Pulpo noch etwas anbraten, wir mögen es kross.“ Wer in diesen Tagen den Take-away-Service des Restaurants „Lamm“ in Roßwag nutzt, bekommt zum Essen noch jede Menge Tipps und darf sich zumindest für kurze Zeit fast wie ein Sternekoch fühlen. Auch in anderen Gaststätten der Region wird der angebotene Abholservice von den Kunden sehr geschätzt und rege genutzt.

„Holen Sie Ihr Restaurant nach Hause!“, wirbt das „Lamm“ in Illingen für den Genuss daheim. Drei Köche bereiten in der Küche von Marei Wiegele die bestellten Essen vor. „Wir kochen trotzdem à la minute“, betont die Geschäftsführerin, dass zum Beispiel der Rostbraten erst kurz vor der Ausgabe aufgelegt wird. Um die Essen frisch zubereitet ausgeben zu können, vereinbart sie mit den Kunden gestaffelte Abholzeiten. „Die Leute möchten Qualität, wir möchten Qualität rausgeben“, betont Wiegele, die mit ihrem Team vor allem viele Stammkunden bekoht. Tipps gibt es bei der Abholung gratis dazu. „Ich sage zu jedem: Wärmen Sie ihre Teller vor.“ Das gelte auch fürs Weihnachtessen, für das die meisten Vorbestellungen schon vorliegen.

Auch bei Claudia Münchinger im Restaurant „Krone“ in Ötisheim steht in diesen Tagen das Telefon nicht still. Normalerweise kümmert sich die Prokuristin und Restaurant-Meisterin im Betrieb um die Abläufe und die Gäste, jetzt nimmt sie die Bestellungen für den Abholservice und das Weihnachtsmenü an. Ursprünglich lagen für Weihnachten bereits 200 Reservierungen pro Feiertag vor, doch weil der Restaurantbesuch nicht möglich ist, hat man auf den Außerhaus-Verkauf umgestellt.

Bei Geschäftsführer und Küchenmeister Marcus Münchinger stehen für die Festtage klassische Weihnachtsmenüs wie Rehbraten und Spätzle aber auch das Schnittzel auf dem Bestellplan. Die Speisen können teilweise vormittags kalt abgeholt und dann daheim erhitzt werden. Viele treue Restaurantbesucher wissen zudem den täglichen Mittagstisch zu schätzen; jene Gäste, die regelmäßig an einem Wochentag in die Gaststätte kamen, holen nun ihr Es-

sen einfach ab. Zusätzlich gibt es in Gläser abgefüllte delikate Soßen. Marcus Münchinger: „Wir wollen unsere Gäste unterstützen und das mit ihnen zusammen durchziehen.“

Wer in diesen Tagen das Restaurant „Viktoria“ in Enzberg betritt, der hat nicht den Eindruck eines trübsinnigen Lockdowns. Pächter Gürkan Seyrek hat eine weihnachtliche Stimmung geschaffen, in der seine Gäste nun ihr Essen abholen. „Wir dachten nicht, dass es so gut angenommen wird“, erzählt er von den ersten Erfahrungen im Frühjahr. „Unsere Gäste wollen uns unterstützen“, sagt er und freut sich zudem über viele Anfragen für die Weihnachtstage. Auch er hätte an beiden Feiertagen jeweils über 100 Gäste gehabt. „Ich hätte gar nicht aufmachen können, denn so viele Leute hätte ich mit Abstand hier nicht reinbekommen“, erzählt er.

Die Kunden von Gürkan Syrek bekommen in diesen besonderen Tagen ein warmes Essen zum Mitnehmen, doch für Sonja und Steffen Ruggaber vom Sterne-Restaurant

Sterne-Restaurant bietet Menüs für ein „Finishing“ zu Hause an

„Lamm“ in Roßwag war das keine Option, als sie bereits im Frühling erstmals überlegten, wie sie einen Abholservice organisieren könnten. Ihre Gäste kommen nicht nur aus der näheren Umgebung, und die Speisen wären längst kalt gewesen, wenn ein Kunde aus Esslingen sie schließlich bei sich daheim ausgepackt hätte.

Also verwandelten Ruggabers ihren Take-away-Service kurzerhand in ein Koch-Event für die Gäste, die die feine Küche nun fast komplett vorbereitet bekommen. Die letzten Handgriffe beziehungsweise das Finishing erfolgen dann zu Hause. So kann der Sternekoch Steffen Ruggaber seinem eigenen Qualitätsanspruch treu bleiben, und die Komplexität der Speisen bleibe ebenfalls erhalten.

Der hohe Anspruch gilt auch für den Abholservice an Weihnachten. Die kleinen Tipps zur leckeren Zubereitung gibt es dann bei der Abholung wie immer von Sonja Ruggaber noch oben drauf.



„Weihnachten daheim genießen“ – das Motto von Marei Wiegele vom „Lamm“ in Illingen.



Steffen Ruggaber vom Sterne-Restaurant „Lamm“ in Roßwag – im Bild mit Sohn Devin – bereitet seine feinen Gerichte jetzt zur Abholung und zum „Finishing“ zu Hause an. Fotos: Stahlfeld



Qualität ist Trumpf – das gilt für Claudia und Marcus Münchinger von der „Krone“ in Ötisheim auch für den Abholservice während des Lockdowns, in dem die Kunden die Treue halten.



Fürs Foto ohne Maske, aber mit Abstand: das Team des Restaurants „Viktoria“ in Enzberg.

Fürsprecherin der Schlösser und Burgen

NEUENBÜRG (ro). Mit Jaqueline Maltzahn-Redling, der Leiterin des Schlosses Neuenbürg, ist erstmals eine Frau an die Spitze des Vereins „Schlösser Burgen Gärten Baden-Württemberg“ mit Sitz in Bruchsal gewählt worden.

Die bisherige Stellvertreterin wurde im Zuge der Mitgliederversammlung, die in virtueller Form stattfand, einstimmig an die Spitze gewählt. „Ich hatte ja schon gewisse Posten eingenommen“, erzählt sie im Gespräch mit unserer Zeitung, und sei unter anderem auch Gründungsmitglied der Arbeitsgemeinschaft im zehn Jahre alten Verein, der größten Interessenvertretung der Branche in Baden-Württemberg. Intern sei er als Dienstleister für die angeschlossenen Einrichtungen zu betrachten, und nach außen betrachte er es als seine Aufgabe, die „Produktmarke Burgen und Schlösser voranzutreiben“. Erst vor kurzem habe eine Besprechung mit Landesminister Guido Wolf stattgefunden.



Maltzahn-Redling.

Der Kontakt zur Politik sei wichtig, so die neue Vorsitzende von „Schlösser Burgen Gärten Baden-Württemberg“: „So kann man Wünsche formulieren und sich zu Gesetzesentwürfen äußern.“ Den Verein betrachtet Jaqueline Maltzahn-Redling als „Sprachrohr und Gestalter“, nicht nur für die „Flakschiffe“, sondern gerade „für die Kleinen“. Oft gehe es im Austausch um ganz alltägliche Dinge wie um die Frage, wo man einen Handwerker für spezielle historische Dachziegel bekomme. Der Forderung nach eintrittsfreien Museen kann sie nichts abgewinnen, diese würden neben der nun anstehenden CO₂-Abgabe die Einrichtungen noch mehr belasten. Sollten keine Eintrittsgelder mehr erhoben werden dürfen, so müsse eine Unterstützungsleistung der Gesellschaft vorhanden sein, so Maltzahn-Redling. „Als Kulturrorte, die auch wirtschaftlich von großer Bedeutung sind, leisten wir einen wichtigen Beitrag innerhalb unserer Gesellschaft.“ Sehr gerne habe sie deshalb, dass der Bundestag vor kurzem eine Erhöhung des Etats beschlossen habe.

Finalisten bestechen mit Einfallsreichtum

ENZKREIS (pm). Die neun besten Teams aus drei Vorentscheidungen in der Region haben laut einer Mitteilung auch in der Endrunde beim Unternehmensplanspiel „Junior Manager Contest“ mit tollen Ideen, starken Präsentationen und innovativen Lösungsideen beeindruckt. Wie berichtet, wurde der Wettbewerb erstmals in digitaler Form durchgeführt.

Zum vierten Mal hatte die Wirtschaftsförderung Nordschwarzwald mit den Landkreisen Calw, Freudenstadt und Enzkreis sowie den Städten Freudenstadt, Horb, Nagold und Mühlacker zum Planspiel eingeladen, und mehr als 120 Auszubildende stellten sich unter veränderten Vorzeichen den Aufgaben. Während in den kreisweiten Vorrunden ein Unternehmen mit eigenen Strategien und Methoden durch vier Geschäftsjahre geführt werden musste, hatten die Finalteilnehmer die Aufgabe, in ihren vier- bis fünfköpfigen Teams innerhalb weniger Stunden eine neue, zukunftsstrahlende Geschäftsidee zu entwickeln.

Unter den neun Teams mit insgesamt 41 Auszubildenden sicherten sich Mathias Becht, Aaron Vogel, Victoria Niederetz und Pietro Buttice vom Unternehmen IMO Oberflächentechnik GmbH aus

Sieger-Team stellt Pfefferspray mit integrierter Kamera vor

Königsbach-Stein den ersten Platz. Das gemischte Azubi-Team hatte laut Mitteilung als Geschäftsidee ein Pfefferspray zur Abwehr von Angreifern mit einer eingebauten Kamera kombiniert. Darüber hinaus sollte das System mittels mobiler Datenverbindung konkrete Standortdaten und Bilder des Täters an die Polizei liefern. Mit dieser Idee wollten die Nachwuchskräfte jenen Menschen mehr Sicherheit vermitteln, die abends oder nachts alleine unterwegs seien.

Platz zwei ging laut Mitteilung an das Team Bosch Rexroth aus Horb am Neckar, das eine Windschutzscheibe vorstellte, die dank besonderer Oberflächenbearbeitung nicht mehr beschlägt. Auf dem dritten Platz landete das Azubi-Team der Sparkasse Freudenstadt, das nachhaltiges Einkaufen mittels einer Punktebewertungs-App belohnte.

Alle Finalisten wurden mit Urkunden und Pokalen gewürdigt. Jochen Protzer, Geschäftsführer der Wirtschaftsförderungsgesellschaft, lobte nicht nur das Engagement und die Kreativität der jungen Teilnehmer, sondern insbesondere auch die gute Organisation des Wettbewerbs unter Federführung des Steinbeis-Innovationszentrums in Pforzheim.

Sattes Grün erfreut Auge und Herz der Kundschaft

Traditioneller Weihnachtsbaumverkauf in Maulbronn findet mit strengen Regeln und ohne Bläserkonzert statt.

VON EVA FILITZ

MAULBRONN. Ihre treuen Kunden wollte die Jagdhornbläsergruppe Mühlacker auch in diesem Jahr nicht enttäuschen und hatte deshalb am Samstag zum traditionellen Weihnachtsbaumverkauf am gewohnten Platz bei der Hamburger Hütte im Maulbronner Forst eingeladen. Fast 120 Weihnachtsbäume fanden ihre Abnehmer, die Käufer kamen aus dem Ort, der näheren Umgebung oder sogar aus Pforzheim, Ludwigsburg und Leonberg.

Kein Bläserkonzert, keine Bewirtung, Personalien erfassen am Eingang, Maskenpflicht, Abstandsregeln und zwei Plastiktischen als Kassensersatz zur Vermeidung direkter Kontakte – die Einhaltung der Corona-Auflagen war für die Organisatoren eine Selbstverständlichkeit. Doch weder die strengen Regeln noch die dunklen Re-

genwolken am Himmel konnten die positive Grundstimmung trüben, denn sattes Grün erfreute die Herzen. Anstatt mit ihren Jagdhörnern waren nun rund zehn Bläser im Einsatz, um die prächtig anzusehenden Bäume fast im Minutentakt zu verkaufen. Wie vom Kunden gewünscht, präsentierten sie zunächst eine engere Auswahl und trugen dann den Wunschbaum in die Hütte, wo Bläser Gerhard Ruhl und Kollegen das Prachtexemplar ruck, zuck einsetzten, so dass der Käufer seinen Baum sicher zum Auto transportieren konnte. Niemand drängelte oder forderte zur Eile auf. Fröhliches Lachen war während der „Verkaufsgespräche“ zu hören.

Dennoch ging der Verkauf ungemein zügig voran. Zwei Stunden nach offiziellem Verkaufsbeginn ab 8 Uhr standen nur noch rund 25 Bäume zur Auswahl. Martin Nehler aus Maulbronn oder das Ehepaar Leh-

ner aus Zaisersweiher teilten die Meinung vieler Käufer: „Seit Jahren holen wir nur hier unseren Baum, er gehört zum Weihnachtsfest dazu“, sagten sie. „Der hier ist der schönste Baum“, waren sich die Geschwister Klara, Paul und Felix schnell einig. Ihr Papa Björn Sämann hatte ihnen freie Wahl erlaubt. Auch der frühere Leiter des Enzkreis-Forstamtes, Frieder Kurtz, seit einigen Monaten in Stuttgart im Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz tätig und wohnhaft in Leonberg, kehrte zum Weihnachtsbaumverkauf in den einst heimischen Wald zurück. „Meine Forst-Jahre im Enzkreis bleiben mir in sehr guter Erinnerung“, erzählte er.

„Erfahrungsgemäß kommen die ersten Käufer schon ab 7 Uhr“, berichtete der Revierleiter im Ruhestand Peter Pfitzer. Daher war er sehr zeitig auf dem Platz und führte beim Verkauf „Regie“. Gern beant-

wortete er Fragen. „Woher kommen die Bäume – doch nicht importiert?“, wollte eine Kundin wissen. „Alle frisch geschlagen, 20 Blaufichten aus dem Maulbronner Forst und Umgebung und 100 Nordmann-tannen aus Oberkirch, wo sich ein Forstkollege auf deren schwierige Aufzucht spezialisiert hat. Diese Baumart braucht viel Pflege, muss auch regelmäßig geschnitten werden, um sich voll zu entwickeln“ erklärte Pfitzer. Einem anderen Kunden, der seinen Baum gewässert draußen auf der Terrasse aufstellen wollte, damit er lange hält, riet der Fachmann: „Noch ein Löffelchen Salz ins Wasser, den Stamm etwas anspritzen, dann hält er noch länger.“

Eventuell nicht verkaufte Bäume spenden die Jagdhornbläser wie im vergangenen Jahr der Mühlacker Tafel. Peter Pfitzer, auch Imker, packt noch einige Gläser Honig aus der eigenen Produktion dazu.



„Unser Baum ist der schönste“, sind Paul, Klara und Felix überzeugt, während Peter Pfitzer auch unter Corona-Bedingungen ruck, zuck die Ware aus dem heimischen Forst an die Kunden bringt. Fotos: Filitz



Mühlacker Tagblatt – Amtsblatt für den Enzkreis – Amtsblatt für die Große Kreisstadt Mühlacker – Herausgeber Brigitte Wetzel-Händle · Hans-Ulrich Wetzel – Verlag Karl Eiser GmbH, 75415 Mühlacker, Postfach 1351

Verantwortlicher Redakteur für den lokalen Teil: Thomas Eier · Weitere Redaktionsmitglieder: Carolin Becker, Sina Willmink, Maik Disselhoff, Frank Goertz, Lukas Huber, Thomas Sadler, Frank Wewoda. Redaktionssekretariat: Marilena Geissel · Verantwortlich für den allgemeinen Teil: Chefredakteur Christoph Reisinger, Stuttgarter Nachrichten, 70039 Stuttgart, Postfach 104452 · Verlagsleiterin: Joy Neugebauer · Anzeigen: Jochen Eimer · Kundenservice: Claudia Schäfer · Druck: Z-Druck GmbH & Co. KG, 71065 Sindelfingen, Böblinger Str. 70

Erscheint jeden Werktag. Bezugspreis monatlich, einschl. Zustellgebühr 39,90 €. Einzelverkaufspreis 1,90 €, samstags 2,30 €. Postbezugspreis 44,50 €, jeweils einschl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Einbezogen in das Abonnement ist neben der Wochenbeilage „tv“ auch „Wochenende – das Magazin von Sonntag Aktuell“. Bei einer durchgehenden Bezugsunterbrechung von mindestens 12 Erscheinungstagen wird der Bezugspreis anteilig zurückerstattet. Abbestellungen sind bis zum 20. eines Monats schriftlich an den Verlag zu richten. Anzeigenpreis lt. Preisliste.

Auflagenkontrolle durch IVW. Wenn die Zeitung infolge höherer Gewalt oder bei Störung des Arbeitsfriedens nicht erscheint, besteht kein Entschädigungsanspruch. Für unentgeltlich eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen, auch nicht für Telefondurchsagen von redaktionellen und Anzeigentexten. Jeder von uns veröffentlichte Text und jede von uns gestaltete Anzeige dürfen nicht zur gewerblichen Verwendung durch Dritte übernommen werden. Zuschriften an die Redaktion sind grundsätzlich bitte nicht persönlich zu adressieren.