– Anzeige –

GASTHAUS „ZUM GRÜNEN BAUM“

ELLWANGEN-PFAHLHEIM Ein Hoch auf die Dorfwirtschaft!

Lebensfreude

...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN

CAFÉ RATSSTUBE

Der Eiskaffee als Non plus ultra

Café Ratsstube
Spitalstraße 16
73479 Ellwangen
Telefon 07961 2329

GABRIELE HALD UND GISELA MILTNER

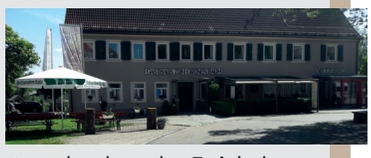
Es ist ein Ort der feinen Kuchen und köstlichen Torten, ein Treffpunkt gediegener Stammtische und ein Café, in dem das schwäbische „Damenkränzchen“ mit Herz und Seele hoch gehalten wird: Gemeint ist die „Ratsstube“ von Gabriele Hald und Gisela Miltner in der Spitalstraße. Seit 1995 sorgen die beiden Frauen dafür, dass die Konditorkunst des Gründers Franz Bieg ihre erfolgreiche Fortsetzung findet. Franz Bieg hatte zuerst im Jahr 1963 die „Altdeutsche Weinstube“ am Marktplatz etabliert. Sieben Jahre später eröffnete er, nur einen Katzensprung entfernt, die „Ratsstube“. Gisela Miltner hat den damaligen Umzug bereits miterlebt, denn schon mit 16 Jahren hat sie ihre Erfüllung in der „Ratsstube“ gefunden. Trotzdem ging ihre berufliche Orientierung aber zunächst in eine andere Richtung: Sie durchlief eine Ausbildung zur pharmatechnischen Assistentin. Auch Gabriele Hald hatte nach ihrem Abitur eine ganz andere Vorstellung von ihrem zukünftigen Lebensinhalt: Sie studierte Verwaltungswissenschaft. Die gemeinsame Begeisterung für die „Ratsstube“ ließ aber beide umdenken. Seit der Übernahme vor 25 Jahren sind die Rollen klar verteilt: Gisela Miltner kümmert sich um den Service und den Verkauf, Gabriele Hald ist für das Backen von Kuchen, Torten und Gebäck zuständig. Interessanter Weise befindet sich die Backstube der „Ratsstube“ im dritten Obergeschoss, da die erforderliche Raumhöhe im Erdgeschoss damals nicht vorhanden war. Auf die Backwaren hat dies jedoch keine Auswirkungen: Beim Anblick des Kuchenbuffets geht – damals wie heute – das Herz auf: Auf den Gast warten herrliche Torten, leckere Kuchen mit saisonalem frischem Obst, oft aus der Umgebung, oder zartes Feingebäck. Eine genussvolle Abwechslung zu Kaffee oder Tee ist damit garantiert! Die Favoriten sind zugleich auch Klassiker: An der Spitze des Kuchen- und Tortenrankings stehen die Schwarzwälder Kirschtorte und die Käsesahnetorte. Tja und dann gibt es noch etwas Unwiderstehliches: Es ist der sensationelle Eiskaffee mit seinem leichten Karamell-Aroma, der so gut schmeckt, das er auch in der kalten Jahreszeit aus dem Angebot der „Ratsstube“ nicht wegzudenken ist.

Öffnungszeiten:
Do. – So. 10 – 16.30 Uhr;
Mo. – Mi. geschlossen

„Zum Grünen Baum“
Am Kirchplatz 4
73479 Ellwangen-Pfahlheim
Telefon 07965 467
info@metzgerei-wohlfrom.de
www.metzgerei-wohlfrom.de

FAMILIE ULRIKE UND BRUNO WOHLFROM

Eine Dorfwirtschaft, wie sie im Buch steht und die es heute leider immer weniger gibt – das ist der „Grüne Baum“ in Pfahlheim. Hier wird das Miteinander gelebt und gefeiert, wird der Austausch unter den Generationen gepflegt und gesungen, kehren die Einheimischen genauso gerne ein wie Ausflügler, Fahrradfahrer oder Familien aus der näheren und weiteren Umgebung. Ulrike und Bruno Wohlfrom und ihre Kinder verkörpern genau das, was man unter „gut bürgerlich“ versteht und was sie sich selbst zur Werbung auf die Fahnen geschrieben haben: „Gastlichkeit vom Land – mit Herz und Verstand!“ Die Familie Wohlfrom – das sind neben den Eltern die Kinder Bruno, Franz-Josef und Iris. Sie alle sind in der Wirtschaft groß geworden und haben schon immer gerne mitgeholfen. „Von unserer Seite gab es da nie ein Muss“, sagt Bruno Wohlfrom. Genau das Gegenteil war der Fall. Heute bringen sich die Kinder auch mit Ideen ein, wie man den Betrieb weiter entwickeln kann. Über all diesen Ideen steht der Vorsatz, eine klassische Dorfwirtschaft zu bleiben mit guter, schwäbischer Küche, deren Fleisch aus der eigenen Metzgerei stammt. Wen wundert es da, dass der Zwiebelrostbraten mit Spätzle in der persönlichen Speisekarte der Gäste ganz oben steht. „Deshalb kommen ganze Männergruppen zu uns“, schmunzeln Bruno und Ulrike Wohlfrom. Die passende Atmosphäre zum Genießen, aber auch für den Stammtisch bieten im „Grünen Baum“ die gemütliche, rustikale Einrichtung von Gaststube und Nebenzimmer, sowie vom geräumigen Saal im Obergeschoss – eine klassische Aufteilung, wie sie früher in vielen Dorfwirtschaften anzutreffen war. Der „Grüne Baum“ hat also seinen ursprünglichen Charakter bewahrt und wird dank der Bodenständigkeit und dem Engagement der Familie Wohlfrom auch in der nächsten Generation das bleiben, für das er so geschätzt wird: eine schwäbische Dorfwirtschaft!



Aktuell bietet der „Grüne Baum“ ein vergünstigtes Tagesessen an:
www.metzgerei-wohlfrom.de

Die TAGESEMPFEHLUNGEN der Gastronomen sowie die Lieblingsrezepte finden Sie unter www.ellwangen.de und im Kurzfilm.

➡ Zum Video

Unterstützt durch Medien-Centrum Ellwangen
MCE Medien-Centrum Ellwangen GmbH

KRUA-THAI

Vielfältig, vegetarisch, würzig und scharf statt „Mehr Soße!“

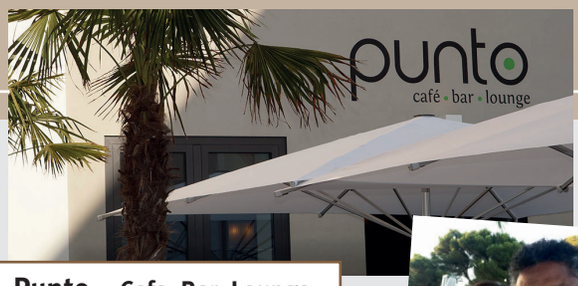
PUNTO | CAFE.BAR.LOUNGE

Die coole Location als zweites Wohnzimmer

Lebensfreude

...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN



Punto – Cafe, Bar, Lounge
Marienstr. 3 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 561828
info@punto-ellwangen.de
www.punto-ellwangen.de

NANNI UND ASMA GEBRELOEL

Den Tag mit einem herrlichen Frühstück beginnen, zu Mittag eine leckere Pasta essen, am Nachmittag einen Latte macchiato im Palmengarten genießen und sich abends mit Freunden auf einen erfrischenden Cocktail an der Bar treffen – Mann und Frau könnten sich problemlos den ganzen Tag im „Punto“ aufhalten, denn das Lokal in der Marienstraße bietet für jede Tageszeit etwas an, das Lebensgenuss und -freude verspricht: Das „Punto“ ist Restaurant, Tagescafé, Bar und Lounge in einem. Im Jahr 2023 werden es 20 Jahre, in denen Nanette und Asmaron Gebreloel, von ihren Gästen und Freunden kurz Nanni und Asma genannt, das Ellwanger In-Lokal unter ihren Fittichen haben. Nach der Übernahme des ursprünglichen „Punto Verde“ reiften bei ihnen wenige Jahre später die Pläne für eine komplette Umgestaltung und Modernisierung des Gastronomiebetriebs. Mit Ideenreichtum und Begeisterung machten die gelernte Grafikerin und der ehemalige KfZ-Meister dann ihr „Ding“ daraus. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Die elegante Verbindung von unterschiedlichen Bereichen, ein schickes und hochwertiges Mobiliar und, nicht zu vergessen, eine klassische italienische Küche haben dem „Punto“ in der Zwischenzeit nicht nur in Ellwangen zu einer hohen Beliebtheit verholfen. **Das „Punto“ ist eine Location für Alt und Jung, die für viele Gäste so etwas wie ein zweites Wohnzimmer geworden ist“,** erzählt Nanni Gebreloel, die auch stolze Mutter von drei Töchtern ist. **„Hier kommen die Leute zusammen, um sich auszutauschen und um Freunde wieder zu sehen. Das bereitet auch uns große Freude!“.** Mit dem aus Kalabrien stammenden Koch Santo Longobardi zaubert das „Punto“ übrigens auch ein exzellentes mediterranes Catering, das gerne für Familien- und Geburtstagsfeiern gebucht wird. Das „Punto“ ist also vielseitig aufgestellt und tritt auch immer wieder als Veranstalter von Events auf. Wenn Nanni und Asma zur Italienischen oder Französichen Nacht einladen, dann passt alles im und vor dem „Punto“: Stimmige Musik, ausgesuchte Weine und landesspezifische Speisen lassen diese Abende zu einem unvergesslichen Erlebnis mit südländischen Ambiente werden.

Abholung:
Do. – So. 11.30 – 14 Uhr
und 17 – 20 Uhr
Telefon oder Handy (WhatsApp):
0172 / 7 34 24 17

WONGDUAN UND EUGEN ZELLER

Ein thailändisches Restaurant in einer Kleinstadt zu eröffnen, das war im Jahr 2005 mehr als ein Wagnis, das Eugen Zeller und seine Frau Wongduan eingegangen sind. Auch sie selbst waren skeptisch, ob das Krua-Thai eine Erfolgsgeschichte werden würde. Doch der damalige Sprung ins kalte Wasser hat sich gelohnt: Das Krua-Thai hat sich nicht nur in Ellwangen, sondern auch in der Umgebung bestens etabliert, denn das Ehepaar hat sich ein treues Stammpublikum erobert. Aus dem ehemaligen Ellwanger Traditionsgasthaus „Kronenkeller“ ist ein beliebter kulinarischer Treffpunkt geworden für Genießer und Feinschmecker, die es vielfältig, vegetarisch oder würzig und scharf mögen. Wongduan ist vor 25 Jahren nach Deutschland gekommen. Sie hat zunächst mit ihrer Schwester in Mergelstetten bei Heidenheim ein Lokal betrieben, bevor sie mit Eugen Zeller ihre Zelte in Ellwangen aufgeschlagen hat. Sie ist sehr stolz auf ihre Küche. **„Mein Ziel ist die größtmögliche Orientierung an der original thailändischen Küche“,** sagt sie und macht deshalb nur ungern Zugeständnisse, die das Originalrezept zu stark verändern würden. **„Allein bei der Intensität der Gewürze passen wir uns etwas dem örtlichen Geschmack an“,** ergänzt Eugen Zeller. Auch bei der typisch schwäbischen Nachfrage „Bitte mehr Soße“ bleiben beide standhaft, doch auch ohne „mehr Soße“ kommt das Krua-Thai gut an, so gut, dass es sogar schon einen ernsthaften Abwerbungsversuch gab. Soweit möglich werden die Zutaten immer frisch eingekauft, was im Moment auf Grund des stark reduzierten Flug- und Transportverkehrs von Asien nach Europa schwierig ist. „Aber wir bekommen das hin, auch wenn wir dafür sehr viele Telefonate führen müssen“, beschreibt Eugen Zeller die augenblickliche Situation. Das Krua-Thai bietet innen wie außen jeweils 70 Plätze. Dabei bieten die beiden Pagoden im Biergarten einen schönen Blickfang und Eyecatcher für die Fangemeinde der thailändischen Kochkunst.

Krua-Thai
Haller Straße 33
73479 Ellwangen
Telefon 07961 968124
info@krua-thai.de
www.krua-thai.de

Abholung:
Do. – So. 17.30 – 20 Uhr; So., 11.30 – 14 Uhr

Die TAGESEMPFEHLUNGEN der Gastronomen sowie die Lieblingsrezepte finden Sie unter www.ellwangen.de und im Kurzfilm.

➡ Zum Video