– Anzeige –

RISTORANTE LE PALME

Als bei „Onkel Renato“ alles begann...

ROSENGARTEN ELLWANGEN

Der lauschige Biergarten – in der Stadt, über der Stadt

Lebensfreude

...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN

Ristorante Le Palme
Pfarrgasse 2 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 3532
info@ristorante-lepalme.de
www.ristorante-lepalme.de

GIOVANNI UND ELISABETH PALMINTERI

Für ein Leben mit vielen Stationen, mit prägenden Erlebnissen, mit Höhen und Tiefen, aber vor allem mit guter italienischer Küche – für das steht Giovanni Palminteri, der seit 1992 die Pizzeria „Le Palme“ in der Ellwanger Pfarrgasse betreibt. Wenn er ins Erzählen kommt, dann hört sich sein Leben an wie ein spannender Gastronomiereport, der Anfang der 70er Jahre seinen Anfang in einer kleinen Pizzeria in Geislingen nimmt. Damals unterstützte Palminteri seine Mutter, die in der Fünftälerstadt ein italienisches Lebensmittelgeschäft eröffnet hatte. Das Geschäft war lukrativ, da es besonders von der Vielzahl der dort wohnenden Gastarbeiter profitierte. Nach Ladenschluss ging es oft noch in die Pizzeria von „Onkel Renato“ und hier begann dann Palminteris Faszination für die Pizza. Dort legte er sich auch heimlich eine Teigkugel zur Seite und erprobte im Eigenversuch die beste Konsistenz eines Teigs. Die Ausbildung zum Koch machte er aber in Bella Italia, genauer gesagt in Sorrent. Giovanni Palminteri ist aber nicht nur gelernter Koch, sondern er hat eine zusätzliche Ausbildung zum Restaurantfachmann in der Fachschule in Neapel absolviert. Damit erklärt sich auch seine Vorliebe für die neapolitanische Küche. Nach der Rückkehr nach Deutschland, die durch ein Erdbeben um Neapel ausgelöst wurde, war er in mehreren Betrieben in Göppingen, in Thalfingen bei Ulm, in Schwäbisch Gmünd und dann auch wieder in Caorle/Venetien als Gastronom tätig. In Ellwangen eröffnete Palminteri, der nach wie vor italienischer Staatsbürger ist, mit dem Ristorante „Le Palme“ die erste Pizzeria in der Innenstadt. Später betrieb er sogar zeitweise vier Restaurants in Aalen und in Ellwangen. Heute betreibt er mit seiner Frau Elisabeth, einer Gmünderin, weiterhin die Pizzeria „Le Palme“ in der Pfarrgasse, wo sich viele Gäste in der lauschigen Atmosphäre mit Blick auf die Marienkirche wohlfühlen. Auf ihrer Karte können die Palminteris viele Spezialitäten anbieten und das sind nicht nur verschiedene Pizzen, sondern auch Nudel- und Fleischgerichte wie zum Beispiel das Rumpsteak à la Robespierre (ital. „Tagliata di manzo“). Auf Nachfrage sind es aber dann Giovannis Rigatoni „Le Palme“, die bei seinen Gästen der große Renner sind.

Abholzeiten:
Di. – Sa. 11.30 – 14 Uhr und 17.30 – 20 Uhr
So. und Mo. Ruhetag

Rosengarten Ellwangen
Bergstraße 18 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 7123
Rosengarten-ellwangen@google-mail.com
www.rosengarten-ellwangen.de

FAMILIE BUCHER

Was gibt es Schöneres, als in einem schattigen Biergarten ein gutes Essen zu genießen, ein Bier mit Freunden zu trinken und die Seele baumeln zu lassen. Wenn dann noch die Kinder im Freien spielen können, ist es auch perfekt für die Familie. Das alles bietet das Restaurant „Rosengarten“ in der Bergstraße. Nur ca. 500 Meter vom Stadtzentrum, von Marktplatz und Basilika entfernt, besitzt das beliebte Lokal mit seiner erhöhten Lage ein eigenes Mikroklima, das den Biergarten besonders an schwülheißen Sommertagen zu einem begehrten Ausflugsziel werden lässt. Der gemischte Baumbestand mit Linden, Kastanien, Eichen, Ahorn und Eberesche ist also ein großer Pluspunkt des „Rosengartens“. Für die gastronomischen Annehmlichkeiten sorgen seit 1987 Manuela und Helmut Bucher, sowie ihr Sohn Marco und Küchenchef Christian Frank. Kulinarisch fahren sie dabei zweigleisig: Wer den „Rosengarten“ besucht, kann sich zwischen Gerichten aus der schwäbischen oder der italienischen Küche entscheiden. Aber auch die internationale Küche hat mit Christian Frank mittlerweile Einzug gehalten. Das ist schon viel, aber noch nicht alles: Manuela Bucher ist im Piemont gebürtig. Da liegt es nahe, dass auch viele Zutaten für die Gerichte aus dieser wunderbaren Ecke Italiens kommen. Unter anderem ist es der Käse, der zur Verfeinerung der vielseitigen Speisen beiträgt. Das Piemont gilt aber auch als eines der besten Weingebiete Italiens und deshalb kann Helmut Bucher edle wie exzellente Tropfen anbieten. Der „Rosengarten“ ist also mehr als ein Biergarten, sondern ein schöner Ort mit ausgesuchten Extras, die das Herz der Gäste höherschlagen lassen.

Abholzeiten:
Do. – Sa. 17 – 20 Uhr
So. 11.30 – 13.30 und 17 – 20 Uhr
Mo. – Mi. geschlossen

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

GASTHAUS „ZUR MÜHLE“ ERPFENTAL

Schwäbischer Genuß – „wie früher“

WALDSCHÄNKE ELLWANGEN

„Wer als Gast kommt, geht als Freund!“

Lebensfreude

...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN

MAYA HAAS UND PETER WURSTNER

Gasthaus „Zur Mühle“
Erpfental 6 · 73479 Ellwangen
Tel. 07965 377 oder 07966 2271
muehle-erpfental@web.de
www.zurmuehle-erpfental.de

„Zur goldenen Einsamkeit“ – Fast poetisch und romantisch mutet heute die ehemalige Bezeichnung des Gasthauses „Mühle“ in Erpfental an. 1973 wurde der Name geändert und einsam ist es heute nicht mehr in Erpfental, wenn gleich die Lage der Gastwirtschaft auf halber Strecke zwischen Röhlingen und Pfahlheim die gleiche geblieben ist. Vor allem am Wochenende ist richtig was los, wenn Maya Haas in ihrem Element ist und ihre Gäste mit schwäbischen Spezialitäten verwöhnt. An der Ausschanktheke assistiert dann ihr Ehemann Peter Wurstner. Er kümmert sich darum, dass auch die passenden Getränke auf den Tisch kommen. Zur „Mühle“ oder ehemaligen „Goldenen Einsamkeit“ hat Maya Haas eine ganz enge familiäre Beziehung, denn das Haus ist zugleich auch ihre Heimat. Hier wurde sie 1958 geboren und hier lernte sie die Anforderungen eines Wirtshausbetriebes von Kindesbeinen an kennen. Gefragt wurde sie damals nicht. **„Ich bin einfach in diese Aufgabe hineingewachsen. Das war einfach so“,** sagt Maya Haas rückblickend. Weitere gastronomische Erfahrungen machte sie im Allgäu bei verschiedenen Stationen in Garmisch-Partenkirchen und Oberstdorf. Nach ihrer Rückkehr auf die Ostalb durchlief sie eine Ausbildung zur staatlich geprüften Wirtschafterin mit anschließender Meisterprüfung. Als sie 1980 nach Erpfental zurückkehrte, war die „Mühle“ noch eine Durchgangswirtschaft. Der Wandel zur Speisewirtschaft vollzog sich erst später in den Jahren zwischen 1998 und 2000. Seitdem steht die Küche von Maya Haas für gut bürgerlich und schwäbisch. Besonders geschätzt werden ihre Soßen und Braten, die „wie früher“ schmecken. Dass es dazu selbstgemachte Spätzle gibt, versteht sich fast von selbst. Ihre treuen Gäste kommen deshalb gerne in die „Mühle“ und zur typisch schwäbischen Wirtschaft passt es auch gut, wenn hier nach wie vor die traditionellen Familienfeiern und -feste begangen werden: Von der Taufe über die Firmung oder Konfirmation bis zu den runden Geburtstagen oder zur Beerdigung. Im nächsten Jahr befindet sich die „Mühle“ 160 Jahre im Besitz der Familie Haas, denn 1862 kaufte Blasius Haas aus Marktoffingen das Gebäude, zu der neben der Gastwirtschaft auch noch eine Landwirtschaft gehört. Diese wird vom Bruder Martin und seiner Familie gemanagt. Somit ist die „Mühle“ bis heute also ein Familienbetrieb geblieben.

Abholzeiten:
täglich ab 10 Uhr geöffnet;
warme Karte 11.30 – 13.30 Uhr,
abends kleine Karte warm und kalt 17 – 20 Uhr.
So. Essen: 11 – 14 u. 17 – 20 Uhr
Di. und Mi. Ruhetag

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

➡ Zum Video

PIERRE GREBENISAN UND PATRICK WILMS

Waldschänke Restaurant
Langres Str. 5 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 9681810
info@waldschaenke-ellwangen.de
www.waldschaenke-ellwangen.de

Sie ist stylish, cool und hip und auf der anderen Seite rustikal und urgemütlich: Die Ellwanger Waldschänke schafft diesen ungewöhnlichen Spagat auf höchsten Niveau. Denn wer das „Wohnzimmer“ des Restaurants, den großzügigen Wintergarten, betritt, ist begeistert vom jungen und modernen Design der Ausstattung. Nicht weniger wohl fühlt man sich im benachbarten Kaminzimmer, dessen einladendes Ambiente von warmen Holztönen bestimmt wird. Die „Waldschänke“ ist aber nicht nur räumlich ein Erlebnis, sondern Pierre Grebenisan und Patrick Wilms lassen sich auch ansonsten vieles einfallen, damit sich die Gäste wohlfühlen. Pierre Grebenisan (29) stammt aus Nördlingen und hat seine gastronomischen Sporen in Heilbronn und später in Stuttgart verdient. Er ist Personalleiter und Küchenchef in der „Waldschänke“. Ihm zur Seite steht Patrick Wilms. Der 36-jährige ist ein waschechter Ostfriese von der Insel Langeoog, hat aber später in einem Regensburger Restaurant gelernt. Er ist für den Service in der „Waldschänke“ verantwortlich. Ihre gemeinsame Chefin ist Laura Opferkuch. Sie hat die Herzensangelegenheit ihres Vaters, das Lokal weiter zu betreiben, aufgegriffen und in die Tat umgesetzt. Zusammen mit Grebenisan hat sie einen neuen Plan für das Restaurant ausgearbeitet und seit Anfang 2020 erstrahlt die „Waldschänke“ nicht nur im neuen Outfit, sondern sie hat auch eine neue Zielsetzung. Dieses Ziel umreißt Pierre Grebenisan: **„Wir wollen eine tolle Gastronomie zum Laufen bringen. Das heißt für uns, wir bieten eine gut bürgerliche, aber qualitativ hochwertige Küche an“.** Zu der saisonal angepassten Karte gehört so auch frisches Damwild aus heimischer Haltung. Eine vielseitige Speisekarte anzubieten ist aber nur ein Teil der Philosophie. Den anderen Teil bringt Patrick Wilms auf den Punkt: **„Der Aufenthalt bei uns in der „Waldschänke“ soll nicht nur ein exzellentes Essen und ausgesuchte Getränke bieten, sondern wir wollen auch eine persönliche Beziehung zu unseren Gästen herstellen. Anders formuliert heißt das: „Wer als Gast kommt, geht als Freund!“.**

Abholzeiten bzw. Lieferzeiten:
Mi. – Sa. 16.30 – 22 Uhr, So. 11 – 14.30 Uhr
Mo. und Di. Ruhetag
Lieferservice im Radius von bis zu 15 km