

PIZZERIA „BERLINER ECKE“

Aus Tradition gut: Die Pizzeria für mehrere Generationen

CAFÉ OMNIBUS

Das Café mit Flair und Stil

Lebensfreude



Pizzeria Berliner Ecke

Berliner Straße 3
73479 Ellwangen
Telefon 07961 3446
info@berliner-ecke.de
www.berliner-ecke.de

ANTONIO MONTEFORTE UND BARBARA PIASTA

Man muss seinen Standort nicht unbedingt im Zentrum der Stadt haben, um zu einem Begriff in der Ellwanger Gastronomie zu werden. Diese Feststellung trifft besonders auf die Pizzeria „Berliner Ecke“ zu. Die beliebte Pizzeria besteht bereits seit dem Jahr 1979 und ist bis heute immer noch in der Berliner Straße 3 zu Hause. Damals eröffnete Giuseppe Monteforte, der Vater des jetzigen Besitzers, das Restaurant, das sich innerhalb kürzester Zeit zu einem beliebten Treff für gute Pizza und Pasta entwickelte. Die Erfolgsrezepte von damals haben die Zeit und den Generationenwechsel schadlos überdauert: Seit 1992 betreibt sein Sohn Antonio Monteforte das Lokal. Er setzt damit die Tradition der aus Apulien stammenden Familie fort. Chefin in der Küche ist aber Montefortes Lebensgefährtin Barbara Piasta. Ihre besondere Leidenschaft war schon immer das Kochen und nach wie vor hat sie viel Freude am Ausprobieren von neuen Rezepten. So hat sich die geborene Polin auch peu á peu in die italienische Küche eingearbeitet. Augenzwinkernd beschreibt sie die klare Aufgabentrennung der „Berliner Ecke“: **„Antonio ist Finanzchef und für den Service zuständig. Ich bin Arbeitsministerin und schaue danach, dass alle Bestellungen zügig die Küche verlassen“.** Die „Berliner Ecke“ kann sich auf ein treues Stammpublikum verlassen. Dazu gehören auch ehemalige Schülerinnen und Schüler des benachbarten Berufsschulzentrums, die zu Schulzeiten gerne die nahe gelegene Pizzeria besuchten und noch heute auf die Qualität der Küche schwören. Dafür kommen, so Barbara Piasta, tatsächlich immer wieder ehemalige Schülerinnen und Schüler aus Schwäbisch Hall und anderen Orten nach Ellwangen, um sich in der „Berliner Ecke“ auf eine Pizza zu treffen. Aber auch in Ellwangen kommt die Treue zur Pizzeria zum Tragen: Hier ist es in mehreren Fällen bereits die dritte oder vierte Generation von Gästen, die von der Monteforte-Küche begeistert ist. Zu den 54 Plätzen im Restaurant gibt es im Sommer auch zusätzlich 24 Plätze auf der Terrasse, wo es sich die Gäste ebenfalls gut gehen lassen können.

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do. und Fr.: 11 – 12.30 Uhr.
Mo., Di., Do., Fr., Sa. und So.: 17 – 19.30 Uhr
– nur zum Mitnehmen.

Bestellungen werden nur telefonisch entgegengenommen.



Die **TAGESEMPFEHLUNGEN** der Gastronomen sowie die **Lieblingsrezepte** finden Sie unter www.ellwangen.de und im Kurzfilm. ➔ [Zum Video](#)



...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN



Café Omnibus

Apothekergasse 1/1
73479 Ellwangen
Telefon 07961 7870

URSULA MERZ

Geht es um seinen Standort, so kokettiert das „Café Omnibus“ zunächst einmal mit falscher Bescheidenheit, denn obgleich es nur einen Katzensprung vom Marktplatz entfernt ist, so versteckt sich das kleine Café fast ein bisschen hinter einer hohen Mauer. Ergo: Der „Omnibus“ möchte gefunden werden. Hat man das Café aber entdeckt und schreitet durch das doppel­flügelige Tor in den schönen Innenhof, so kann man sich – vor allem an warmen Sommertagen – dem Zauber und der besonderen Atmosphäre des Hofes nicht entziehen. Seine Terrasse mit den warmen, roten Ziegelsteinen und den gemütlich angeordneten Sitzgelegenheiten lädt förmlich zum Verweilen ein. Auch das Café steht dem Außenbereich in nichts nach. Hier scheint alles genau aufeinander abgestimmt zu sein und schnell kommt der Gast zu der Überzeugung: Hier ist der gute Stil zu Hause. Geschmackvolle Kissen, prächtige Lüster, prunkvoll gerahmte Spiegel, historische Stühle oder ausgewählte Lampenschirme umfassen den Gast mit einem einladenden Ambiente und verleihen dem 1986 eröffneten Café seinen besonderen Charme. Der „Omnibus“ könnte zudem auch als Wiener Kaffeehaus durchgehen, denn hier gibt es noch die immer seltener werdende Spezies von Menschen, die zum Zeitunglesen ins Café gehen. Dass alles so ist wie es ist, dafür ist Ursula Merz verantwortlich. Die gelernte Lufthansa-Stewardess, die nach ihrem Ausstieg vor über 30 Jahren eine neue Herausforderung suchte und sie mit dem Café fand, hat sich gleichzeitig auch einen Traum erfüllt, denn der „Omnibus“ bietet immer wieder neue Möglichkeiten, um ihre Ideen zu verwirklichen. So ist ihre ausgeprägte Liebe zum Detail in vielen Dingen spür- und sichtbar. Dazu gehört unter anderem die kreative Tischdeko, die in besonderer Weise zum Flair der Außenterrasse beiträgt. Ein kulinarischer Hit im „Omnibus“ ist übrigens der hausgemachte frische Kuchen vom Blech, der, nach der jeweiligen Jahreszeit ausgerichtet, immer wieder die Herzen höherschlagen lässt.

Unterstützt durch



JAGSTTALSCHENKE RINDELBACH

Wirt, Koch und Songwriter – Das „Multitalent“ an der Jagst

GASTSTÄTTE „GRÜNER BAUM“ IN STOCKEN

Die Vesperwirtschaft in Reinkultur

Lebensfreude

...die man
schmeckt!

IHRE ELLWANGER
GASTRONOMEN



WERNER, BIRGIT UND PAULA SCHMID

Tellersülze, Wurstsalat, Bratwürste mit Kartoffel-

salat. Dazu ein erfrischendes

Radler oder eine gekühlte Saft-

schorle – mehr braucht es nicht

für den Wanderer oder Rad-

fahrer, wenn er nach einer an-

strengenden Tour eine Einkehr-

möglichkeit sucht. Der „Grüne Baum“ in Stocken bietet diese

Brotzeit-Klassiker der schwäbischen Küche in bester regiona-

ler Qualität und ist darüber hinaus eine Vesperwirtschaft in

Reinkultur. Hier wirkt nichts aufgesetzt, sondern das 150 Jahre

alte Gasthaus im 150 Seelen-Dorf Stocken präsentiert sich sei-

nen Gästen als einfache, aber gemütliche Lokalität. Mit dem

gepflegten und schön angelegten Biergarten nebst Spielplatz

bildet der „Grüne Baum“ besonders im Sommer für Familien

einen zusätzlichen Anziehungspunkt. Hier können die Kinder

auf dem dazugehörigen Spielplatz spielen und springen, wäh-

rend es sich die Eltern und Großeltern bei einem erfrischenden

Getränk gut gehen lassen können. Am Sonntag gibt es auch

Kaffee und selbstgemachten Kuchen und so wird der „Grüne

Baum“ im besten Sinn der schwäbischen Wirtshaus-tradition

gerecht. Dazu passt auch die

grundsätzliche Einstellung von

Werner, Birgit und Seniorchefin

Paula Schmid, die da lautet:

„Wir entwickeln aus Wenigem

und ohne großes Trara immer

wieder etwas Stimmiges“. In

der Vergangenheit ist ihnen

das immer sehr gut gelungen,

unter anderem wenn beim

zweimal im Jahr stattfindenden

Wirtshaus-singen nicht nur die Sangesfreude der Gäste ge-

fördert, sondern auch die Gemeinschaft gepflegt wird. Das

Gasthaus wird auch gerne für Familienfeiern aller Art genutzt.

In der Winterzeit wird dabei gerne ein deftiges Kachelessen

bestellt. Den „Grünen Baum“ umgibt bis heute noch die Aura

des Geheimtipps. Stocken liegt an keiner Verkehrsachse und

deshalb muss man schon wissen, wie die Wirtschaft zu finden

ist. Neben den Wandergruppen und Fahrradfahrern kommen

vor allem Gäste aus den benachbarten Campingplätzen, die

zu einem Vesper nach Stocken aufbrechen. Wer aber per Zufall

hier landet, wie es im vergangenen Jahr einigen verirrten Auto-

fahrern der A7 passiert ist, der ist genauso begeistert über

die kleine Wirtschaft, die nach wie vor als reiner

Familienbetrieb geführt wird.

Öffnungszeiten: Mi. – Sa. 16 – 21 Uhr,
So. 12 – 21 Uhr. Mo. und Di. geschlossen.



Jagsttalschenke Rindelbach

Kellerhausstr. 2 · 73479 Ellwangen

Telefon 07961 9694977

Facebook: Jagsttalschenke

PAOLO UND STEFANIE SANTAMARIA

Wer die ungezwungene Atmosphäre liebt, der ist hier am richtigen Ort. Wer gerne die Wahl zwischen der italienischen und schwäbischen Küche hat, der ist ebenfalls am richtigen Ort. Wer dann noch kleine Kinder hat, die Unterhaltung brauchen, für den gibt es keine andere Entscheidung mehr als – am besten mit dem Fahrrad – nach Rindelbach zu fahren und die „Jagsttalschenke“ zu besuchen. Seit 2011 treibt die Familie Santamaria dieses Saisonlokal um, das direkt am Kocher-Jagst-Radweg liegt. Hier befindet sich auch ein großzügiger Spielplatz und das Sportgelände des SV Rindelbach. Bis das Essen auf dem Tisch steht, ist gerade diese Kombination für Familien ein idealer Platz. Paolo Santamaria stammt aus Sizilien, genauer gesagt aus dem schönen Taormina. In Sizilien hat er auch die Hotelschule besucht. 2005 kam er nach Deutschland und nur zwei Jahre später machte er sich schon selbstständig. Angefangen hat es mit einer Pizzeria in Abtsgmünd, als zweite Station folgte ein Lokal in Pommertsweiler. Die „Jagsttalschenke“ in Rindelbach ist die dritte Station. Hier ist die Familie gastronomisch richtig angekommen. Die „Jagsttalschenke“ hat sich in diesen zehn Jahren gut entwickelt. Unter anderem ist sie wieder zu einem richtigen Vereinslokal geworden, das von allen Rindelbacher Vereinen angenommen wird. Über diese Wertschätzung freuen sich die Santamarias besonders. **„Das liegt“, so Paolo Santamaria, „sicherlich auch an unserer unkomplizierten Art. Wir sind ein familiärer Betrieb. Deshalb werden die Dinge sofort und direkt angesprochen und wir haben bisher immer eine Lösung gefunden“.** Um die Küche seinen Gästen näher zu bringen, bietet Paolo Santamaria auch immer wieder mal Kochkurse an: **„Das macht einen Riesenspaß und die Leute sind begeistert“.** Viel freie Zeit hat Paolo Santamaria, der mit seiner Frau Stefanie zwei Kinder hat, nicht. In dieser Zeit geht er dann aber mit voller Leidenschaft seinem Hobby nach, der Musik. Er textet selbst, aber nicht, wie es das Klischee erwarten lassen würde, Italo-Popsongs. Paolo Santamaria hat sich dem englischsprachigem Rock verschrieben. So wird der Wirt und Koch hin und wieder auch zum abendlichen Topact in der „Jagsttalschenke“, der seine Gäste mit Stimme und Klampfe bestens zu unterhalten weiß.

Öffnungszeiten:

Mi. – So. 17 – 20 Uhr.
Mo. und Di. geschlossen
(nur in Corona-Zeiten).

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

