

# LANDHOTEL KLOZBÜCHER

Ein Hotel erlebnis, inmitten des Virngrunds abseits von Lärm und Hektik im schönen Schwabenland

## RETSINA RESTAURANT/TAVERNA

Originalität, Freundlichkeit & Qualität im Herzen der Stadt

*Lebensfreude*



### Klobbücher- Das Landhotel

Rosenberger Straße 47  
73479 Ellwangen-Eggenrot  
Telefon 07961 924919-0  
Telefax 07961 924919-100  
info@klobbuecher.com  
[www.klobbuecher.com](http://www.klobbuecher.com)

### BERND, TANJA & LARA KLOZBÜCHER

Heimatverbunden, schwäbisch, umtriebig: So lässt sich die Gastronomenfamilie Klobbücher aus Eggenrot am besten charakterisieren. In ihrem Landhotel an der L1060 ist immer etwas los: Am Anfang war es eine Landmetzgerei. Deren Angebot wurde um einen Catering-Service erweitert, mit dem bis zu 3000 Personen bewirtet werden können. Ein ganz neues Kapitel in der Familiengeschichte wurde mit dem Umbau des Traditionsgasthauses „Rössle“ zum modernen Landhotel mit 13 Gästezimmern aufgeschlagen. Doch damit nicht genug: Der nächste Schritt war die urgemütliche Hirschhütte, die zusammen mit einem Biergarten vor wenigen Jahren auf die Beine gestellt wurde. Schließlich kam als sonntägliches Angebot noch ein Frühstücksbuffet hinzu, das sich einer großen Nachfrage erfreut. Die ständige und dynamische Entwicklung des Landhotels geht aber weiter: Aktuell wird der Brotzeit-Stadl eingerichtet, der mit seiner rustikalen Einrichtung eine tolle Ergänzung zur benachbarten Hirschhütte bildet. Parallel dazu arbeitet Bernd Klobbücher, der einmal jüngster Metzgermeister in Deutschland war, an einem anderen Projekt, bei dem die überregionale Vermarktung von Wildspezialitäten im Mittelpunkt steht. Langeweile kennt man also bei Bernd und Tanja Klobbücher sowie ihrer Tochter Lara nicht. **„Aber es muss auch Luft zum Atmen und zum Kraft tanken geben“**, sagt der 48-jährige. Deshalb gibt es keinen ständigen Mittag- und Abendtisch und auch die Hirschhütte ist nur zu bestimmten Zeiten bewirtet. Die volle Konzentration der Familie und der Servicekräfte liegt auf der Planung und Durchführung von angemeldeten Veranstaltungen. Die sind aber dann von A bis Z durchdacht und die Gäste dürfen sich auf eine perfekte Gastfreundschaft in Eggenrot freuen.

**Info:** Aktuelle Aktionen & Öffnungszeiten für Gruppen auf Voranmeldung oder ToGo-Aktionen unter [www.klobbuecher.com/aktuelles](http://www.klobbuecher.com/aktuelles)

**Die TAGESEMPFEHLUNGEN der Gastronomen sowie die Lieblingsrezepte finden Sie unter [www.ellwangen.de](http://www.ellwangen.de) und im Kurzfilm.**

➔ Zum Video



...die man schmeckt!

### IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN



### COSTA UND ANASTASIA IGNATIADIS

**„Das beste Bifteki, das ich außerhalb Griechenlands je gegessen habe“**, urteilte vor wenigen Jahren der Gourmetkritiker einer überregionalen Zeitung über die Retsina und verlieh damit der Küche von Elena und „Costa“ Ignatiadis sozusagen den gastronomischen Ritterschlag. Diese Lobeshymne ist auch kein bisschen übertrieben, denn ihr Bifteki und die anderen griechischen Spezialitäten genießen weit über Ellwangen hinaus einen guten Ruf. Im Jahr 2023 sind es dann 50 Jahre her, dass Costa Ignatiadis zusammen mit seinem Bruder Johann das Wagnis eingegangen ist, in Ellwangen eine griechische Pilsbar zu eröffnen. Die Bar erlangte schnell Kultstatus. Doch Costa Ignatiadis verschloss sich nicht neuen Ideen. So kam er deshalb auch dem Wunsch seiner Gäste nach, es beim Speiseangebot nicht bei Schmalzbrot oder Gyros Pita zu belassen. In den 90er Jahren vollzog sich dann endgültig der Wandel von der Bar zum Restaurant. Anfang der 2000er Jahre kam zur Retsina im Obergeschoss die Taverna im Erdgeschoss hinzu. Hier, im eleganten und modernen Design des Gastraums, trifft sich gerne die jüngere Generation und hier ist es auch Costas Tochter Anastasia Ignatiadis, die das Heft in der Hand hat. So sind es jetzt zwei Generationen, die unter einem Dach für griechische Gastfreundschaft und eine hohe gastronomische Qualität stehen.



### Retsina Restaurant/Taverna

Obere Str. 5  
73479 Ellwangen  
Telefon 07961 7443 oder 3049  
info@retsina-ellwangen.de  
[www.retsina-ellwangen.de](http://www.retsina-ellwangen.de)

### Öffnungszeiten:

Di. bis So., ab 17 Uhr;  
Sonn- und Feiertag ab 11.30 – 14 Uhr  
Mo. Ruhetag. Derzeit nur zum Mitnehmen – kein Lieferdienst

# BISTRO ALTSTADT

Gemütlichkeit im Herzen von Ellwangen

## GASTHOF LAMM

Schwäbische Gastlichkeit in familiärer Atmosphäre

Lebensfreude



### Bistro Altstadt

Bachgasse 3  
73479 Ellwangen  
Telefon 07961 2624  
info@bistro-altstadt.de  
www.bistro-altstadt.de

### PANAIGIOTIS „JOTI“ AGATHANGELIDIS

„Und jetzt noch auf ein Bier zu Joti!“ – Dieser Ausspruch ist bei vielen Ellwangerinnen und Ellwanger mit der Vorfreude auf einen entspannten Feierabend gleichzusetzen, denn hier im Bistro Altstadt trifft man sich gerne unter Freunden und das seit 28 Jahren. Wäre es nach Jotis ursprünglichem Plan gegangen, dann wären es jetzt schon 18 Jahre zu viel. Denn als er im Jahr 1993 das Bistro übernahm, ging er zunächst von zehn Jahren engagierter Tätigkeit am Zapfhahn aus. Nachdem er seine Frau Edina kennen gelernt hatte, ging ihre gemeinsame Planung von zehn weiteren Jahren aus. Aber auch diese Zeitschiene hat – seine zahlreichen Stammgäste werden es ihm im Nachhinein noch danken – keine Gültigkeit mehr. So werden es im Jahr 2023 drei Jahrzehnte, in denen das Bistro für gelebte Gastfreundschaft, herrlich gezapfte Thekenbiere und das Hochhalten von Freundschaften steht. Gerade über die Freundschaften, die zum Teil schon von Beginn an bestehen und die in zahlreichen Stammtischen zum Ausdruck kommen, freut sich der 53-jährige besonders. „Wir fühlen uns nach wie vor pudelwohl in Ellwangen“, sagt Joti, der in Thessaloniki geboren wurde, aber seit 48 Jahren in Deutschland wohnt. Seine Kindheit verbrachte er in Gaildorf. Nach einem ersten Aufenthalt in Ellwangen kehrte er nach Griechenland zurück und ließ sich zum Elektrotechniker ausbilden, bis er schließlich endgültig auf die Ostalb zurückkehrte. Zusammen mit seiner Frau hat er zwei Kinder und engagiert sich, so es die knappe Freizeit zulässt, auch immer wieder in Ellwanger Vereinen – bei einer 7-Tage-Woche durchaus keine Selbstverständlichkeit. Ach ja: Einen richtigen Namen hat er natürlich auch noch der Joti. In seinem Pass steht „Panagiotis Agathangelidis“. Der geht den Ellwängern so gut von der Zunge wie die Namen der Ellwanger Pferdeheiligen – nämlich gar nicht. Also bleibt es dabei – kurz und knackig „Und jetzt noch auf ein Bier zu Joti!“

...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN



### Gasthof Lamm

Fayencestraße 20  
73479 Ellwangen-Schrezheim  
Telefon 07961 2432  
info@lamm-schrezheim.de  
www.lamm-schrezheim.de

### ENGELBERT UND MONIKA ZIEGELBAUER

Der Papa ist der Chef in der Küche, die Mama macht den Service und die vier Kinder springen ein und helfen mit, wo Unterstützung gefragt ist: Das Schrezheimer Gasthaus „Lamm“ ist ein Familienbetrieb im besten Sinn. Das Lamm ist zugleich auch ein Traditionsbetrieb, denn die Familie Ziegelbauer betreibt das Gasthaus in der dritten Generation seit fast 100 Jahren. Die Wirtschaft selbst ist noch älter und wird bereits 1829 als Gasthaus erwähnt. Heute sind es Engelbert und Monika Ziegelbauer, die dafür sorgen, dass sich ihre Gäste willkommen fühlen und von einer herzlichen Atmosphäre empfangen werden. Über viele Jahre hinweg gewachsene Freundschaften bestätigen dem Paar, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben. „Wir wollen, dass unsere Gäste wiederkommen und das gelingt uns mit unseren schwäbischen Gerichten sowie moderaten Preisen ganz gut“, sagt Engelbert Ziegelbauer. Die schwäbische Heimat ist auch mit Bildern von Ulrich Brauchle präsent, die der Gaststube und dem Saal ein besonderes Flair verleihen. Dass die Ziegelbauers Schwaben durch und durch sind, verrät auch das Lieblingsrezept des 52-jährigen. Mit dem selbst gemachten Erbseneintopf hat er ein einfaches, aber wunderbares schwäbisches Gericht ausgedacht.

### Abholzeiten:

Montag 11.30 – 14.00 Uhr  
Dienstag ist Ruhetag  
Mittwoch bis Sonntag 11.30 bis 14.00 und 17.30 – 20.00 Uhr

Die TAGESEMPFEHLUNGEN der Gastronomen sowie die Lieblingsrezepte finden Sie unter [www.ellwangen.de](http://www.ellwangen.de) und im Kurzfilm.



➔ Zum Video



Unterstützt durch  
Medien-Centrum Ellwangen

**MCE**  
Medien-Centrum Ellwangen GmbH