



Feine Küche im Stadtturm

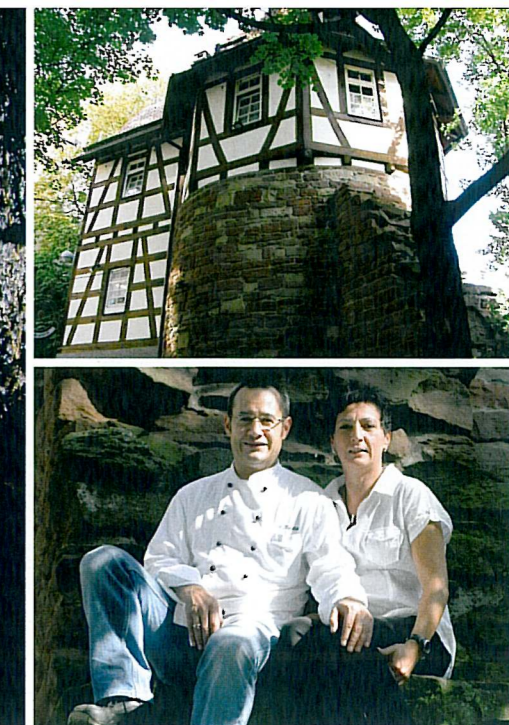
Wohnten im 17. Jahrhundert im karreeförmigen Bohnenviertel – unweit des Kaufhauses Breuninger – oft arme Leute, die Bohnen anpflanzten, um satt zu werden, bietet es heute eine bunte Mischung aus Gastronomie, Handwerk sowie Antiquitätengeschäften. Über 20 verschiedene gastronomische Betriebe existieren hier. Einer davon ist die Weinstube Schellenturm, die seit 1980 in dieser Form genutzt wird. Bereits von 1995 bis 1999 war

Rudolf Reutter hier Küchenchef, bevor er sich vor sechs Jahren dazu entschloss, den durch seinen Vorgänger eingeführten Betrieb in eigener Regie zu führen und dort seine Philosophie von Gastlichkeit umzusetzen. Der Vorgänger hatte das Restaurant rund 25 Jahre geleitet. „Restauriert wurde der historische Stadtturm Ende der 70er Jahre von einer gemeinnützigen Stiftung. Seinen Namen hat der Turm von den Schellenwerkern, Gefangenen, die Schel-

Nach unterschiedlichen Stationen in deutschen und internationalen Küchen erfüllte sich Rudolf Reutter mit seiner Frau Maria 2006 den Traum vom eigenen Restaurant. In der Weinstube Schellenturm im Stuttgarter Bohnenviertel wird Gastlichkeit gelebt.

len an den Fußknöcheln trugen“, berichtet der gelernte Küchenmeister. Rechts vorbei an der Bar hinter der Eingangstür gelangen die Gäste treppauf in den ersten Stock des Restaurants. Massives Mauerwerk prägt hier das Bild, schlichte aber passende Holztische und -stühle bieten Platz für 25 Gäste. Hier ist auch die 6 m² große Küche. Weitere 45 Plätze bietet die obere Etage, wovon sich etwa 15 im „kleinen Kachelofeneck“ befinden. Große Fens-

Fotos: Luis Guerreiro, Weinstube Schellenturm



ter rundherum laden hier dazu ein, das Treiben im Bohnenviertel zu beobachten. „Unser Biergarten unter drei großen Bäumen bietet im Sommer weitere 120 Plätze und zählt zu den schönsten Plätzen dieser Art in der Stadt“, betont Rudolf Reutter.

Ehrliche Küche

Wer die kulinarischen Köstlichkeiten des sechsköpfigen Küchen- und Serviceteams erleben möchte, hat montags bis samstags zwischen 17 und 24 Uhr die Gelegenheit dazu. Im Laufe der letzten Jahre ist es Rudolf Reutter und seinem Team gelungen, ihre Gäste stets zufriedenzustellen und eine durchschnittliche Auslastung von 95 % bei den Reservierungen übers Jahr hinweg zu erreichen. Die Gästeschar ist bunt gemischt und schwer zu definieren: Einheimische sowie Businessgäste, Junge und Alte. „Wir behandeln jeden Gast gleich und möchten, dass er sich bei uns wohlfühlt – egal ob es ein Firmenchef ist oder ein verliebtes Pärchen“, sagt der Küchenmeister und ergänzt: „Wir wollen ein ehrliches Produkt auf dem Teller, d. h. der Gast soll erkennen, dass das was auf dem Teller ist, es wert ist. Wir bieten eine regionale und saisonale schwäbisch-traditionelle Küche mit gehobenem Stil.“ Und so ist es für ihn selbstverständlich, dass es im Winter keine Erdbeeren auf dem Dessertteller gibt, keinen Spargel im März und die Gänse vom Bodensee erst ab dem 11.11. auf der Karte stehen. Ebenso verzichtet er darauf seine Zutaten und Rohstoffe nach Sonderangeboten zu kaufen. „Wir machen vieles wirklich frisch: Saucen, Maultaschen, Spätzle oder Speiseeis“, betont er. Und das kommt bei den Gästen an, denn im Schnitt verlassen im Winter rund 100 und im Sommer rund 180 Essen am Tag die Küche. Zehn bis zwölf Hauptgerichte, wie Schwäbischer Rostbraten oder Hirsch-

ERFOLGSFAKTOREN

- ➔ Historisches Gebäude, das letzte Erhaltene dieser Art
- ➔ Ehrliche Betreuung der Gäste
- ➔ Beratung bei der Speisen- und Getränkewahl
- ➔ Klare Linie in allen Belangen
- ➔ Bekenntnis zur Region
- ➔ Einkauf nach Saison, Gefühl und Qualität – nicht nach Angeboten

KONZEPT

WEINSTUBE SCHELLENTURM – STUTTGART

Restaurant im einzig erhaltenen Stadtturm dieser Art in Stuttgart mit regionaler, saisonaler schwäbischer Küche mit gehobenem Stil. Ausgewählte Caterings als Zusatzgeschäft.

- **Pächter:** Rudolf Reutter
- **Mitarbeiter:** 6
- **Plätze:** 70 (innen), 120 (außen)

Profi-Partner (Auswahl)

- **Bier:** Dinkelacker
- **Kaffeemaschine:** Schaerer
- **Kaffeebohnen:** Segafredo
- **Kombidämpfer:** Convotherm
- **Küchenplanung:** Sapper Großküchentechnik
- **Spülmaschine:** Winterhalter

medaillons an Wacholderrahmsauce mit Schupfnudeln und Rosenkohl, ein Fisch- und zwei vegetarische Gerichte sowie fünf bis sechs Desserts, bietet die Karte, die alle sechs Wochen wechselt. „Jede Speisekarte

ist eine Aktion für uns und die Gäste akzeptieren unsere Angebote, so wie sie sind“, sagt Rudolf Reutter. Dazu gibt es ausschließlich Weine aus Baden-Württemberg, Flaschenbier oder schwäbische Edelbrände aus der Brennerei Busch. „Wir bieten auch keinen Cappuccino oder Latte Macchiato an. Es gibt Kaffee und Espresso, das genügt“, unterstreicht der Gastronom.

Eine klare Linie

Die 6 m² große Küche hat Rudolf Reutter 2011 komplett neu saniert und mit einer nach Maß angefertigten Küchenzeile inklusive Induktionsherd, nebeneinander angebrachten Kühl- und Wärmeelementen, einen Tellerwärmer in Schubladenform und weiteren Feinheiten ausstatten lassen. Produziert wird dort immer nur soviel wie auch benötigt wird. In der Regel beginnt das Küchenteam seine Arbeit täglich zwischen 13 und 14 Uhr. „Ein besonderes Augenmerk habe ich natürlich auf unseren Kochauszubildenden im zweiten Lehrjahr. Hier lernt er z. B. wie Fleischteile zerlegt werden, wechselt aber bald auch mal in eine andere Küche in einem Hotel, um weiterzukommen“, erklärt Rudolf Reutter. Um so erstaunlicher ist es, dass er mit seinem Team aus dieser Küche heraus auch drei bis vier ausgewählte Caterings im Jahr bewerkstelligt. „Den Preisdruck des Marktes gehen wir bewusst nicht mit. Ich liefere nichts für 15 € aus, sondern nur Speisen, bei denen ich voll dahinterstehe“, betont er und unterstreicht damit seine klare Betriebsphilosophie. Einer seiner Träume ist es vielleicht eines Tages eine „Elite-Kochschule“ zu verwirklichen, doch erst einmal ist er sehr zufrieden mit dem, was er mit seiner Frau und dem Team erreicht hat und blickt zuversichtlich in die Zukunft. **mth**

www.weinstube-schellenturm.de