

Qualität statt Billigware trotz Wirtschaftskrise

Möhringer Hexle: Regionales mit innovativem Pfiff

■ MÖHRINGEN

In Möhringen begrüßt Evelyn Kraft seit vielen Jahren zahlreiche Gäste in ihrem 90-Zimmer-Komforthotel Gloria, das bereits ihr Vater betrieb. Nahe dem Musical-Zentrum gelegen, bietet das gepflegte Haus neben Stammgästen auch Business-Kunden und Touristen eine freundliche Atmosphäre, um vom Alltag auszuspannen. Zudem ist es vom Hotel Gloria nicht weit zur Landesmesse. „Das sind die besten Voraussetzungen, damit wir uns weiterhin auf dem Stuttgarter Hotelmarkt behaupten“, sagt Evelyn Kraft.

Die Hotelchefin hat oben drein mit ihrem Team im hoteleigenen Restaurant Möhringer Hexle ein ganz neues Profil entwickelt. „Das Restaurant ist zu einer gefragten Location geworden, in der es sich auch prima tagen und feiern lässt“, betont Evelyn Kraft. Seit kurzem auch im neu gestalteten Außenbereich. Eine Allee aus Tos-



Die Chefin des Hotels Gloria sowie des Restaurants Möhringer Hexle, Evelyn Kraft, auf der neu gestalteten Sonnenterrasse ihres Lokals
Foto: Eichert

kana-Zypressen und stilvollen Lampen schafft hier ein edles Ambiente.

Besonders stolz ist die Geschäftsfrau darauf, dass bei ihr nur höchste Qualität auf die Teller kommt. Geschmacksverstärker seien aus der Küche verbannt worden. In die Töpfe kämen vorzugsweise Rohstoffe aus öko-

logischer Erzeugung und Fleisch vom Biobauern. Die Weinkarte bietet zudem eine große Auswahl guter deutscher und europäischer Tropfen von renommierten Bio-Weingütern. „Wir legen großen Wert auf wirkliche Gaumenfreuden“, betont Evelyn Kraft, „und setzen trotz der allgemein wirtschaftlich

angespannten Lage auf Qualität statt auf Billigware.“ Der Kunde müsse deshalb aber nicht draufzahlen.

Seit Januar hat Evelyn Kraft auch in der Küche nochmals personell aufgestockt.

Ein Küchenchef mit Sterne-Erfahrung setzt seitdem die Philosophie des Hauses „Frisch mit eigenen Kreationen“ um. „Die Devise lautet Slow Food statt Fast Food, regionale Akzente statt Globalisierungsmischmasch“, erklärt die Chefin.

Asiatische oder mediterrane Einflüsse dürfen aber durchaus sein.

Zudem wird in der Restaurantküche des Möhringer Hexle Innovatives gebrutzelt. „Die Wildschweinmaultaschen in Dinkelnudelteig auf Lemberglinsen sind in der Region einzigartig“, betont Evelyn Kraft.

Auch die erfolgreiche Reihe „Menü und Kabarett“ zeugt vom Einfallsreichtum der Restaurantchefin, die sagt: „Wir halten mit neuen Ideen

das „Hexle“ weiter auf Erfolgskurs.“

INFO

Anlässlich des Muttertags am kommenden Sonntag, 10. Mai, werden alle Mütter, die mit ihren Familien einen Tisch im Möhringer Hexle reserviert haben, mit einem Glas Sekt begrüßt. Außerdem steht am 22. Mai eine weitere Folge der Reihe „Menü und Kabarett“, diesmal mit Ingo Börchers, auf dem Programm. Im Sommer werden auf der Terrasse unter dem Motto „Grill und chill“ leckere Gerichte vom Lava-Grill angeboten. Zudem werden „Weinreisen“ durch verschiedene Weinanbaugebiete Deutschlands angeboten. Nähere Infos auch unter www.moehringer-hexle.de.