

Hexle weiter auf Erfolgskurs

Restaurant Möhringer Hexle im Hotel Gloria macht sich fit für die Zukunft

Ein neuer Betriebsleiter und die komplette Renovierung der Tagungs- und Banketträume: Evelyn Kraft hält nichts vom Stillstand. Vor fünf Jahren übernahm die 56-jährige, die bis dahin bereits sehr erfolgreich das Hotel Gloria führte, das angeschlossene Restaurant Möhringer Hexle und hält das beliebte Möhringer Lokal mit Kreativität und Engagement weiter auf Erfolgskurs.

REBECCA STAHLBERG

■ MÖHRINGEN

„Als ich damals das Restaurant übernahm, kam ich mehr aus dem Bereich Hotel und Marketing und hatte mit der Presse und dem Verkauf zu tun“, berichtet Evelyn Kraft. „Ich hatte wenig Erfahrung im Restaurantfach, doch ich habe dann mein Team komplett neu aufgestellt und erfolgreich ein ganz neues Profil für das Hexle entwickelt.“ Seit August gehört auch Sven Himmelsbach zum Team, er übernimmt die Betriebsleitung im Restaurant.

Evelyn Kraft will innovativ und kreativ in den Herbst starten und ließ daher in den Sommerwochen die Tagungs- und Banketträume des Möhringer Hexle renovieren.

„Wir werden saisonal dekorieren und mit Farbe arbeiten“

„Ich habe die Konferenzräume mit einer besonderen Spachteltechnik verschönern und modernstes Equipment einbauen lassen“, erzählt die Inhaberin und Geschäftsführerin. „Die Technik entspricht nun den heutigen Anforderungen der Geschäftskunden“, ergänzt Sven Himmelsbach. „Der Beamer mit großer Leinwand eignet sich für Präsentationen auf Geschäftsmeetings oder Schulungen.“

Die Tagungsräume bieten Platz für bis zu 70 Personen und stehen natürlich auch für private Feiern wie Geburtstage, Jubiläen oder Weihnachtsfeiern zu Verfügung.

„Ende August sind die Arbeiten beendet. Wir werden dann jeweils saisonal aufwendig dekorieren und viel mit Farben arbeiten“, berichtet Evelyn Kraft.

Wie in der langjährigen Geschichte des Hotels stehe auch heute selbstverständlich die traditionelle Küche im Restaurant im Vordergrund, betont die Geschäftsführerin.

„Wir legen großen Wert darauf, ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe zu kochen und greifen auf Rohstoffe aus ökologischer Erzeugung zurück. Regionale Produkte der Saison stehen natürlich ganz oben auf der Einkaufsliste“, berichtet sie. Besonders bekannt sei das Hexle für die Erfindung der Wildschweinemaultasche im Dinkeludelteig auf Lembergerlinsen und durch die erfolgreiche Reihe Menü

„Wir wollen am Hexle-Profil weiterfeilen“



und Kabarett. „Viele Gäste wissen außerdem gar nicht, dass wir auch eine wunderbare Sonnenterrasse mit toskanischem Flair haben. Dort wachsen echte italienische Zypressenbäume“, erzählt Sven Himmelsbach. Nahe dem Musical-Zentrum gelegen und in unmittelbarer Nähe der Neuen Messe erfülle das Möhringer Hexle beste Voraussetzungen, sich weiterhin auf dem Stuttgarter Hotelmarkt zu behaupten.

„Getreu unserer Hexle-Philosophie – regionale frisch mit eigenen Kreationen – wollen wir am unverwechselbaren Hexle-Profil weiterfeilen und noch viele Jahre unsere Gäste mit höchster Qualität und gepflegter Gastfreundschaft verwöhnen“, sagt Evelyn Kraft.



Haben viele Ideen für die erfolgreiche Zukunft des Möhringer Hexle: Inhaberin Evelyn Kraft und der neue Betriebsleiter Sven Himmelsbach (oben). Evelyn Kraft (unten) bespricht mit einem Handwerker der Firma Della Penna letzte Details der Umbauarbeiten in den Konferenzräumen.

Fotos: res