Filder-Zeitung

für Möhringen – Vaihingen – Degerloch – Sillenbuch – Plieningen – Birkach
Filderstadt – Leinfelden-Echterdingen – Waldenbuch – Steinenbronn

Dienstag, 19. Januar 2021

Harte Zeiten für Gastronomie und Catering

Die Pandemie beutelt Gastronomen und Caterer gleichermaßen. Weil Restaurantbesuche und größere Feiern derzeit verboten sind. Ein Caterer aus Filderstadt setzt deshalb nun aufs Onlinegeschäft, die Sterneküche der Krone in Waldenbuch auf to go.

Mikrowellen-Essen für Gourmets

Dem Caterer Alexander Bischoff aus Filderstadt-Bernhausen sind durch Corona so gut wie alle Aufträge weggebrochen. In seiner Not versucht der Koch nun etwas Neues: Er liefert Gerichte für den feinen Gaumen nach Hause. *Von Caroline Holowiecki*

Alexander Bischoff ist seit nunmehr 20 Jahren im Cateringgeschäft. Nach Restaurantjobs im In- und Ausland hat der Koch und Küchenmeister sich mit seiner Firma Pegas in Filderstadt-Bernhausen selbstständig gemacht. Sein Steckenpferd: Großveranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenevents oder Messen. Bei etwa 100 Gästen gehe es los, bis zu 10 000 könne er bewirten, Equipment-Verleih inklusive. Sechs große Fahrzeuge stehen dafür bereit. „Es waren gute Jahre“, sagt er.

Der 51-Jährige benutzt die Vergangenheitsform, denn seit Corona ist sein Terminkalender leer. Zu 95 Prozent seien die Aufträge weggebrochen. Im Advent etwa hätte das Team eigentlich das Catering für 40 bis 50 Weihnachtsfeiern gemacht, doch keine fand statt. „Wir haben quasi Berufsverbot“, sagt Alexander Bischoff. Die nächste Hochzeit steht im Frühjahr an. Ob das Fest wie geplant stattfinden wird, kann erfahrungsgemäß heute keiner wissen. Von einst 14 Mitarbeitern sind nicht mehr viele da, wie er sagt. Manchen habe er kündigen müssen, andere seien gegangen. Der Rest sei in Kurzarbeit.

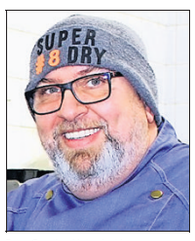

Foto: Caroline Holowiecki

„Es ist das zweite Mal, dass ich eine neue Firma aufbaue, es braucht immer Zeit.“

Alexander Bischoff, Koch aus Filderstadt

Ergeben will sich der Firmenchef der Situation nicht. Er hat sich etwas Neues überlegt, „als absehbar war, dass es noch viel, viel länger gehen wird“. Alexander Bischoff hat die Firma „Tasty Home“ (zu Deutsch: schmackhaftes Zuhause) gegründet. Über sie vertreibt er von Bernhausen aus frische Gourmet-Gerichte für daheim und verspricht Restaurantqualität.

Auf der Internetseite kann man sich durch etliche Hauptspeisen, Suppen und Beilagen klicken. Die Bestellungen werden zubereitet, in Spezialboxen eingeschweißt und geliefert beziehungsweise per Post geschickt. Daheim kann man die Mahlzeit dann entweder in der Mikrowelle, im Backofen, im Wasserbad oder in der Pfanne aufwärmen. Vier bis fünf Tage sollen die luftdicht verpackten Menüs haltbar sein, und labbrig würden sie beim Aufwärmen auch nicht. „Ich suche nur Speisen aus, die geeignet sind“, sagt Bischoff.

Die Auswahl liest sich wie die Speisekarte eines Edelrestaurants. Es gibt spanische Kalbfleischbällchen in Tomatensoße mit Reisnudel-Risotto, Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, Piccata von der Aubergine auf mariniertem Wokgemüse oder Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Senf gefüllt und in Rotweinsoße geschmort, serviert mit Kartoffelpüree. Die Zielgruppe: anspruchsvolle Menschen, die eine hochwertige Küche mögen, aber keine Zeit oder Lust zum Kochen haben. Alles sei Handarbeit. Spätzle schabe er selbst, Soße werde aus dem Knochen gekocht, „da ist kein Päckchen drin“. Das merke man am Preis. Bei etwa neun Euro für ein Essen geht es los. „Man kann Qualität nicht für zwei Euro produzieren“, sagt Alexander Bischoff.

Zubereitet werden die Gerichte von Alexander Bischoff und seinem Team, warm machen und anrichten muss sie der Kunde zu Hause.

Für seine Liefer-Gerichte sucht der Koch und Küchenmeister nur Speisen aus, die geeignet sind, um zu Hause aufgewärmt zu werden. Fotos: privat

„Tasty Home“ ist vor Weihnachten gestartet. Noch laufe das Geschäft schleppend. Gerade einmal eine Handvoll Bestellungen sei eingegangen. „Das ist schon frustrierend“, sagt der Gründer. Gleichwohl betont er: Ein Unternehmen bekannt zu machen und das Kundenvertrauen zu gewinnen, gehe nicht hopplahopp. „Es ist das zweite Mal, dass ich eine neue Firma aufbaue, es braucht immer Zeit.“ Alexander Bischoff hat nach eigenen Angaben einen fünfstelligen Betrag in seine Geschäftsidee und den Internetshop gesteckt. „Es gab elf Monate keinen Umsatz, da sind die Rücklagen drin“, sagt er. Doch die Investition soll sich langfristig auszahlen, denn „Online ist die Zukunft“.

Spitzenküche to go

Trotz Pandemie verwöhnen Gourmetrestaurants wie das Fässle in Degerloch und die Krone in Waldenbuch die Gäste. *Von Armin Friedl*

Gut zu essen ist wichtig – gerade in diesen Zeiten. Doch es gibt nur wenige Spitzenlokale, die derzeit etwas anbieten. Eines davon ist das Fässle in Degerloch. Seit dieser Woche gibt es dort wieder ein Mittagsgericht zum Abholen von Dienstag bis Freitag und am Samstag immer ein Drei-Gänge-Menü.

„Das läuft ganz gut“, freut sich der Patron Patrick Giboin, „das sind schon so an die 30 Essen am Tag, die hier abgeholt werden“. Hätte er noch einen Lieferdienst zur Verfügung, wären es sicher noch einige mehr. Das Besondere in Degerloch: Jeder kann und soll hier für das Essen seine Behältnisse selbst mitbringen. Wer also alle Komponenten extra will, muss nur genügend Töpfe mitbringen für Sauce, Beilagen oder Gemüse. Und wenn die nicht ausreichen, hilft man gerne weiter im Fässle: „Wir haben genügend Schalen, die sind biologisch abbaubar und können aber auch mehrmals verwendet werden“, so Giboin. Die Kunden wissen das zu schätzen, auch die Tipps vom Chef zum Wiederaufwärmen. Und die Gerichte selbst sind den besonderen Bedingungen ebenfalls angepasst. So gibt es am Samstag, 16. Januar, Selleriesuppe mit Nussbutter und Entenrilettecroûtons, als Hauptspeise Geschmorte Kalbsbacke in Champignon-Gemüserotweinsauce, gratinierte Rosmarinpolenta und Piment d’Espelette mit einem Dessert zum Preis von 33 Euro.

In der Waldenbucher Krone gibt es derweil: Black Codfilet auf sautiertem Blattspinat mit dreierlei von Kürbis, Garnelenröllchen und Hummersauce. Vegetarier müssen derzeit auf Tagliatelle mit Pilzragout, gehobeltem Trüffel, Schalottenschaum und Parmesan verzichten. Dafür werden getrüffelte Käsespätzle mit Frühlingslauch, Röstzwiebeln und gehobeltem Trüffel zubereitet. Oder Hirschbraten in Preiselbeer-Wacholdersauce, Speck-Rahmrosenkohl und Brezelknödelscheiben. Dies und einiges mehr gibt es sehr wohl in der Waldenbucher Krone – jetzt eben auf der aktuell gültigen Karte mit dem Zusatz to go. Also Essen zum Mitnehmen, nachdem man es zuvor bestellt hat, telefonisch oder per Mail.

„Natürlich muss man die Gerichte dieser Besonderheit etwas anpassen“, so Geschäftsführer Matthias Gugeler, so ganz in die Vollen gehen kann sein Sterne-Koch Erik Metzger nicht so wie sonst. Aber: „Am Geschmack, an der Qualität und an der regionalen Ausrichtung der Produkte, die wir verwenden, gibt es keinerlei Abstriche“, verspricht Gugeler.

Foto: Lichtgut/Achim Zweygarth

„Das sind schon so an die 30 Essen am Tag, die hier abgeholt werden.“

Patrick Giboin, Patron im Fässle Degerloch

Ein Service, der sich offenbar lohnt. Es gab Tage, da seien an der Restauranttür schon an die hundert Gerichte verkauft worden. Preislich kommen die Gerichte to go auch kleineren Geldbeuteln entgegen, was schon einige neugierig mache, so Gugeler. Aber es seien vor allem die Stammkunden, die ihm die Treue halten: „Die haben halt Sehnsucht nach uns und wollen auf jeden Fall verhindern, dass wir aufhören müssen.“ So bleibt es auch dabei, dass diese Karte mit den erlesenen Gerichten nicht in Stein gemeißelt ist, sondern variiert – je nach dem, was die Saison gerade Besonderes bietet.

Und praktische Tipps gibt es obendrein, also wie das soeben abgeholte Essen möglichst lange seine Frische bewahrt. Einer davon: „Legen Sie eine Kühlbox mit heißen Wärmeflaschen aus. Darauf kommen unsere heißen Produkte“, verrät Gugeler. „So sind manche schon bis zu 30 Minuten nach Hause unterwegs gewesen. Und wie sie uns berichtet haben, gab es überhaupt keine Abstriche bei der Qualität.“ Und anderes wie der Salat oder das Eis-Dessert würden eh separat verpackt.

Solche Kundentreue ist heutzutage notwendig, denn die Zukunft sieht Gugeler düster: „Ich habe keine Perspektive, dass wir im Februar auch nur ein bisschen in Richtung Normalität öffnen können. Und Dinge wie die Novemberhilfe vom Staat wurden ja nun schon mehrfach zugesagt, aber davon gesehen haben wir bis jetzt noch nichts.“

Filder

Eltern: Kosten für Schülerabo erstatten

„Erste Eltern fragen an, was denn mit dem Geld passiert, das sie im Januar für das Schülerabo bezahlt haben“, sagt Ulrich Fauth vom Gesamtelternbeirat Filderstadt. Schließlich steht seit vergangener Woche fest, dass die Schulen in Baden-Württemberg den ganzen Januar über geschlossen bleiben. Gelernt werden muss zuhause. Dementsprechend ungenutzt liegen rund 107 000 Schülerabos (genannt Scoolabo), die Eltern beim Verkehrs- und Tarifverbund Stuttgart (VVS) gekauft haben, zuhause in den Schubladen.

Seitens des VVS sei noch nicht entschieden worden, ob die Kosten für den Januar zurückerstattet werden, sagt der Pressesprecher Niklas Hetfleisch auf Anfrage unserer Zeitung. Der Beschluss, die Schulen bis Ende Januar zu schließen, sei noch zu frisch.

Im ersten Lockdown hat der VVS Eltern finanziell entlastet und die Monatsraten für Mai und Juni für das Scool-Abo übernommen. Das Abo kostet in der Regel 43,20 Euro pro Monat. Darüber hinaus gab es im Dezember ein Entgegenkommen: „An den vier Adventswochenenden konnten alle Abonnenten, also auch Inhaber eines Scool-Abos, eine weitere Person kostenfrei mitnehmen. Mit dieser Aktion wollte sich der VVS bei seinen Stammkunden für ihre Treue bedanken“, sagt Hetfleisch. *lem*

Waldenbuch

DRK organisiert Corona-Testaktion

Der Waldenbucher Ortsverein des Deutschen Roten Kreuzes bietet am Samstag, 23. Januar, eine Corona-Testaktion an. „Uns stehen an diesem Tag 100 Antigen-Schnelltests zur Verfügung“, berichtet der DRK-Bereitschaftsleiter Ferdinando Puccinelli. Wer sich testen lassen will, muss zuvor unter der Telefonnummer 0157-38 36 74 55 einen Termin vereinbaren. „Wer einfach so vorbeikommt, kann leider nicht berücksichtigt werden“, betont der DRK-Sprecher.

Die Nummer ist werktags zwischen 8 und 17 Uhr erreichbar. Durchgeführt wird der Test dann am 23. Januar zwischen 9 und 17 Uhr in den DRK-Räumen im Untergeschoss des Alten Rathauses am Marktplatz. Nach etwa 15 Minuten liegt das Ergebnis vor. Ist der Test positiv, werden die Betroffenen sofort telefonisch informiert. Die Kosten pro Person liegen bei 25 Euro.

Auch die Stadt kooperiert in Sachen Schnelltests mit dem örtlichen DRK. Mehr als 50 städtische Mitarbeiter – darunter auch die Erzieherinnen der Notbetreuung in den Kitas – haben das freiwillige Angebot Anfang Januar bereits genutzt. Weitere Test sind geplant, sobald die Betreuungseinrichtungen wieder für alle Kinder öffnen können. *clb*

Büsnau/Möhringen

Einbrecher erbeuten teuren Schmuck

Unbekannte sind am Samstag am frühen Abend in ein Mehrfamilienhaus am Büsnauer Platz eingebrochen. Wie die Polizei berichtet, gelangten die Täter gegen 17.45 Uhr über ein gekipptes Fenster in die Erdgeschosswohnung. Im Inneren durchsuchten sie die Räume und stahlen Schmuck im Wert von mehreren Tausend Euro. Als die Bewohnerin nur wenige Minuten später zurückkam, waren die Täter bereits geflüchtet.

An der Saarlandstraße in Möhringen konnte ein Einbruch wahrscheinlich vereitelt werden, weil eine aufmerksame Nachbarin die Polizei verständigte. Sie hatte am Freitagabend gegen 19 Uhr laute Geräusche gehört. Offenbar hatten Unbekannte versucht, bei dem Einfamilienhaus nebenan eine Fensterscheibe einzuschlagen. Zeugen werden gebeten, sich bei der Kriminalpolizei unter der Telefonnummer 0711/89 90-57 78 zu melden. *red*

Kontakt

Redaktion Filder-Zeitung
Telefon: 07 11/72 05 - 89 61
E-Mail: redaktion@filder-zeitung.zgs.de