

Lieblingslokal 2002 Esslingen und Region

Die Krone in Sulzgries, der Stumpenhof in Plochingen, Kuntzers Öxle am Esslinger Marktplatz und das Top Air am Flughafen sind die Gewinner des zweiten Gastronomie-Wettbewerbes der Eßlinger Zeitung, der Esslinger Stadtmarketing und Tourismus GmbH (EST) und des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga). Mehr als 11 000 Gäste sowie Leser unserer Zeitung hoben die Krone auf den ersten Platz in Esslingen und den Stumpenhof auf den ersten Platz im Kreisgebiet. Den Stumpenhof zeichneten sie zudem noch für die beste schwäbische Küche aus. Die Reichsstadt am Esslinger Rathaus-

stadt, die auf Platz zwei gelandet ist. „Die Gäste haben uns in ihrer Treue bestätigt“, sagt Marrazzo. Und er freue sich, dass der erste Platz in der Familie geblieben ist.

Im Kreis ging der erste Platz und der Preis für die beste schwäbische Küche an den Stumpenhof in Plochingen. Uli Wägerle bezeichnet den Gastronomie-Wettbewerb als eine gute Sache. Die Teilnahme sei für jeden Gastronomen im Kreis Esslingen Pflicht. Er habe sich die im Lokal abgegebenen Stimmkarten genau angesehen. So habe er unter anderem herausgefunden, wo seine Gäste überall herkommen.

Die Prominentenjury vergab den

platz und Joe Peñas im Dick kamen in der Stadt auf die Plätze zwei und drei. Im Kreis gingen diese Platzierungen an den Löwen in Altbach und das Hotel Lamm in Scharnhausen.

Zudem zeichnete eine Jury aus Prominenten ihre eigenen Favoriten aus. In Esslingen sind dies Kuntzers Öxle, die Weinstube Eißele und Michelangelo, im Kreis das Top Air, Zum Schwanen in Königen und die Ulrichshöhe in Hardt. Der Preis der Prominentenjury für die beste schwäbische Küche ging an die Weinstube Eißele.

Damit zeichneten Jury und Gäste sowohl Trend-Lokale mit hoher Be-

ersten Platz an Kuntzers Öxle am Esslinger Marktplatz. Manfred Kuntzer gehört seit Jahren zu den Spitzenköchen der Stadt. „Ich freue mich riesig, es ist immer eine schöne Bestätigung, bei so was dabei zu sein“, sagt der Koch.

Auf den ersten Platz im Kreis hob die Prominentenjury das Top Air. Betreiber und Chefkoch Rainer Sigg sieht das als Anerkennung „für das, was wir hier machen“. Das Top Air zeichne sich durch Qualität, Kreativität, guten Service und das passende Angebot an Weinen aus.

Der Preis der Prominentenjury für die beste schwäbische Küche geht an die Weinstube Eißele: „Das wird

sucherfrequenz als auch die Gourmet-Restaurants aus. Es ging darum, Restaurants zu prämiieren, in denen sich die Gäste so richtig wohlfühlen. Lokale also, in denen nicht nur die Küche, sondern auch Ambiente und Service stimmen.

„Das kann nicht wahr sein“, sagt Rosa Marrazzo-Murano, Betreiberin des Ristorante Krone, als sie von ihrem Sieg erfährt. Den habe sie vielleicht der Sympathie zu verdanken, die ihr Lokal genieße. Es gehe in der Krone sehr familiär zu – jeder kenne sich und die Gäste fühlten sich offensichtlich wohl. Rosa Marrazzo-Muranos Bruder Salvatore Marrazzo ist Betreiber der Reichs-

wohl daran liegen, dass wir besser als die anderen sind“, sagt Betreiber Hans Hummel. Als er sich vor 24 Jahren selbstständig machte, habe er das Glück gehabt, dass gerade die „nouvelle cuisine“ in Mode kam. „Da habe ich dann das Gegenteil gemacht“, erzählt Hummel. Seitdem bietet er in seiner Weinstube nur schwäbische Gerichte an. „Jeden Tag koche ich spontan drei oder vier Sachen, die gar nicht auf der Speisekarte stehen. Die Gäste fragen immer danach, was es gerade besonderes gibt. Man muss eben ein Gespür dafür haben, was die Leute wollen“, sagt Hummel.

Marc Sigle / Fotos: Lahoti, Bulgrin

Esslinger Zeitung 16. Mai 2002