

Meisterküche beim Sommerfest

Das Stuttgarter Sommerfest zählt zu den schönsten Stadtfesten in Deutschland: Vier Tage lang leuchten zwischen Oper und Neuem Schloss die weißen Zeltdächer, Gäste und Flaneure genießen Livemusik und das vielfältige kulinarische Angebot. Unter den Gastronomen, die beim diesjährigen Stuttgarter Sommerfest vom 4. bis 7. August für gute Küche sorgten, waren auch in diesem Jahr wieder Mitgliedsbetriebe der Meistervereinigung Gastronom: Uwe und Annette Schmid vom „Armen Konrad“ in Beutelsbach präsentierten schwäbische und mediterrane Köstlichkeiten. Feine Küche gab's im Zelt von Jörg Ebermann („Linde“ Oberboihingen) und Volker Krehl („Krehl's Linde“, Bad Cannstatt): Hier konnte man z. B. gefüllten Ochsenschwanz oder Hummer-Ragout speisen und an Walter Fröschers Cocktail-Bar gepflegte Drinks genießen. Auch das Landtags-Restaurant „Plenum“ (Aspacher & Böhm GbR) beteiligte sich mit feinen Spezialitäten am Sommerfest.



Uwe und Annette Schmid vom Restaurant „Armer Konrad“ in Beutelsbach.



Frank Gulewitsch vom Restaurant „Plenum“ (Aspacher & Böhm GbR) im Stuttgarter Landtagsgebäude bot mit seinem Team unter anderem Wok-Gerichte beim Sommerfest.

Gut gelaunt beim Sommerfest: Küchenmeister Jörg Ebermann („Linde“, Oberboihingen, links im Bild), Barmeister Walter Fröscher und MVG-Vorsitzender Volker Krehl (r.) präsentierten ihr Angebot in einem gemeinsamen Zelt.

