

BILD-BOULEVARD

Wohin in Stuttgart und der Region?

Metzgerei Herbst in Besigheim:

Die Weißwurst-Europameister

Über 530 Betriebe aus Frankreich, Belgien, Deutschland und Österreich machten bei dem großen Weißwurstwettbewerb im französischen Alençon mit – und der Sieger kam aus dem Schwabenland: Die Metzgerei Herbst aus Besigheim (Hauptstraße 31) wurde zum „Champion d'Europe“ gekürt. „Dieser Erfolg ist das Ergebnis einer ausgewogenen Rezeptur aus frischen, hochwertigen Zutaten“, so Inhaber Berthold Herbst stolz. „Auch die guten Platzierungen in den Vorjahren beweisen eine konstant hohe Qualität unserer Produkte. Selbstverständlich produzieren wir keine extra Wettbewerbswürste, sondern entnehmen die Proben, die nach Frankreich geschickt werden, ganz normal unserer laufenden Produktion. So können sich unsere Kunden sicher sein, die richtige, preisgekrönte Ware zu bekommen“, ergänzt der Metzgermeister.

Doch die Familie Herbst ist nicht nur bekannt für Würst- und Fleischwaren, sondern auch für ihren Partyservice und die Vesperstube. Im „Herbsts Öchle“ gibt es schwäbische Küche und frische Gerichte aus der haus-eigenen Metzgerei – und das alles im stilvollen, gemütlichen Ambiente. „Wer im mittelalterlichen Besigheim und in der schönen Region ein paar freie Tage verbringen möchte, für den bieten sich die Gästezimmer im Öchle an. So wird aus dem historischen Besigheim die Erholungstadt Besigheim“, schwärmt die Familie Herbst. CEG



Ein preisgekröntes Team: Berthold Herbst (mitte) und seine Söhne Ulrich (li.) und Wolfgang (re.) aus Besigheim sind Weißwurst-Europameister



Die beste Weißwurst kommt aus Besigheim

Besigheim statt Bayern: Beim Weißwurstwettbewerb können sich die Münchner Großstadtmetzger eine Scheibe von den Kollegen im bescheidenen Besigheim abschneiden. Wolfgang und Ulrich Herbst setzten sich beim Europawettbewerb gegen 530 Teilnehmer durch und hielten den Pokal in den



Kreis Ludwigsburg. Wenn nun noch Koch Schöllkopf aus Esslingen mit seiner in einer Maultasche versteckten Weißwurst in aller Munde kommt, werden die Bayern vollends eingewickelt. Ker

Besigheimer Metzger sind Europameister

Metzgerei Herbst für ihre Weißwürste ausgezeichnet – 530 Betriebe haben am Wettbewerb teilgenommen

BESIGHEIM

Die beste Weißwurst Europas kommt nicht etwa aus Bayern, sondern aus Besigheim. Die Metzgerei Berthold Herbst hat jetzt den europäischen Weißwurstwettbewerb im französischen Alençon gewonnen.

VON ALFRED DROSSEL

Die Besigheimer Metzger dürfen sich mit einer Urkunde und einem großen Pokal des 34. Championnat d'Europe Du Meilleur Boudin Blanc schmücken. Erster Granulat war gestern Bürgermeister Steffen Bühler. Seniorchef Berthold Herbst und seine Söhne Ulrich und Wolfgang freuen sich darüber.

Die Weißwürste aus Besigheim sind auch in Frankreich bekannt. Mehrfach haben sie nämlich bei dem Weißwurstwettbewerb vordere Plätze eingenommen, den „Grand Prix d'Honneur“ und den „Grand Prix d'Excellence“.

„Diese Erfolge sind natürlich kein Zufall, sondern das Ergebnis einer ausgewogenen Rezeptur und frischen hochwertigen Zutaten“, betont



Die Metzger Berthold, Ulrich und Wolfgang Herbst mit ihrem Pokal und der Urkunde (von links). Bild: Alfred Drossel

Wolfgang Herbst, der auch im Landesinnungsverband aktiv ist. Bei der Herstellung von Weißwürsten, die als „helle Ware“ nur sehr begrenzt haltbar sind, seien frische Zutaten besonders wichtig.

Herbst verwendet daher immer frische Petersilie, auch im Winter, und frische Zwie-

beln anstatt Trockenzwiebeln. Der Metzger verwendet auch weichgekochten und ausgelösten Kalbskopf anstatt Schweineschwarzen. Wolfgang Herbst: „Das kostet sein Preis“. Diese Qualität sei bei „Billigwürsten nicht zu finden“. Mittlerweile sind die Besigheimer Weißwürste be-

kannt. Auch beim VfB Stuttgart kennt und schätzt man sie. Bei dem Wettbewerb in Frankreich hat Eberhard Ermer aus Lauffen den „Champion d'Allemagne“ gewonnen. Steffen Mack aus Gerlingen gehört zu den Gewinnern des „Grand Prix d'Excellence“.

Freitag, 7. Dezember 2007

BESIGHEIM UND UMGEBUNG

BESIGHEIM · OTTMARSHHEIM · HESSIGHEIM · GEMMRIGHEIM · WALHEIM · MUNDELSHEIM

AUSZEICHNUNG / Europas beste Weißwurst kommt nicht aus Bayern, sondern aus Besigheim

An die Spitze mit Kalbskopf und Peterling

Metzgerei Herbst setzt sich gegen 530 Mitbewerber durch – Auch VfB-Starkoch wurde überzeugt

Woran denken Sie beim Stichwort „Weißwurst“ – an Brezeln, Weißbier, süßen Senf und Bayern? Falsch, die wirklichen Meister der Weißwurst sitzen in Besigheim und erfinden haben die Delikatesse – wie könnte es anders sein – die französischen Nachbarn.

BESIGHEIM ■ So sehen es wenigstens die würdigen Herren der „Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon“, die die Brüder Ulrich und Wolfgang Herbst aus Besigheim kürzlich zu „Champions d'Europe“ in Sachen Weißwurst gekürt haben. Als Boudin blanc ist die Weißwurst jenseits des Rheins in der Gegend von Alençon schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie ähnelt, so der frisch gebackene Weißwurst-Europameister Wolfgang Herbst, in der Konsistenz der Münchner Weißwurst, sei aber etwas länger und weniger gewürzt.

Zum 34. Mal wurde Anfang Oktober in Alençon – auf halbem Weg zwischen Paris und dem Atlantik – das „Championnat d'Europe du meilleur boudin blanc“, die Europameisterschaft um die beste Weißwurst, ausgetragen. Mehr als 530 Metzgereibetriebe aus Frankreich, Belgien, Deutschland und Österreich beteiligten sich.



Sind nun „Weißwurst-Europameister“: Ulrich und Wolfgang Herbst.

FOTO: HELMUT PANGEL

Die Besigheimer Metzgerei Herbst war mit ihrem von Senior Berthold Herbst entwickelten Weiß-

wurstrezept zum fünften Mal dabei. Schon in den vergangenen Jahren hatten die Besigheimer die Jury

überzeugen können: Zwei Mal haben sie den „Grand Prix d'Honneur“ und letztes Jahr den „Grand Prix d'Excellence“ geholt.

Um wie in diesem Jahr den ersten Platz belegen zu können, bedürfte es neben des berühmten Quäntchen Glück vor allem einer „hervorragenden Qualität“, sagte Wolfgang Herbst bei einem Weißwurst-Frühstück mit Vertretern der Regional- und Fachpresse sowie Besigheims Bürgermeister Steffen Bühler in der

erst vor kurzem eröffneten, gegenüberliegenden Vesperstube „Herbsts Öchle“. Ulrich und Wolfgang Herbst, die den von Vater Berthold Herbst entwickelten Weißwurstrezept zum fünften Mal dabei. Schon in den vergangenen Jahren hatten die Besigheimer die Jury

überzeugen können: Zwei Mal haben sie den „Grand Prix d'Honneur“ und letztes Jahr den „Grand Prix d'Excellence“ geholt. Um wie in diesem Jahr den ersten Platz belegen zu können, bedürfte es neben des berühmten Quäntchen Glück vor allem einer „hervorragenden Qualität“, sagte Wolfgang Herbst bei einem Weißwurst-Frühstück mit Vertretern der Regional- und Fachpresse sowie Besigheims Bürgermeister Steffen Bühler in der erst vor kurzem eröffneten, gegenüberliegenden Vesperstube „Herbsts Öchle“. Ulrich und Wolfgang Herbst, die den von Vater Berthold Herbst entwickelten Weißwurstrezept zum fünften Mal dabei. Schon in den vergangenen Jahren hatten die Besigheimer die Jury

Keine Sonderproduktion

Dass die zur Prämierung nach Frankreich geschickten Würste aus der täglichen Produktion stammen, ist für die Gebrüder Herbst selbstverständlich, wird aber gerne betont. Es gebe nämlich durchaus Mitbewerber, die eigens Wettbewerbswürste herstellen, deutet Wolfgang Herbst vorsichtig an.

Inzwischen haben Herbsts Weißwürste den Weißwurstquartier übersprungen und sind auf dem Weg in die große Welt in der Besigheim gelandet. Jörg Mink – Wirt der „Linde“ in Stuttgart-Möhringen und des Promi-Restaurants „Mink's“ in Berlin sowie Promikoch beim VfB Stuttgart – hat sich überzeugen lassen und bietet seinen Gästen seit einigen Wochen die europameisterliche Weißwurst aus der Besigheimer Hauptstraße an. Roland Willeke

Freitag, 7. Dezember 2007

REGION STUTTGART

Weißwurst besser als in Bayern

Preis für Metzger-Brüder Herbst

Er tut's, obwohl ihm beim Blick auf Preis-schild fast die Tränen kommen. Doch frische Petersilie muss sein – selbst im Winter, auch wenn Wolfgang Herbst für einen großen Bund zehn Euro besparen muss. Bei der Qualität macht der Metzgermeister keine Abstriche. Der Ehrgeiz zählt sich aus: Beim europäischen Weißwurstwettbewerb hat er den Siegerpokal nach Besigheim geholt.

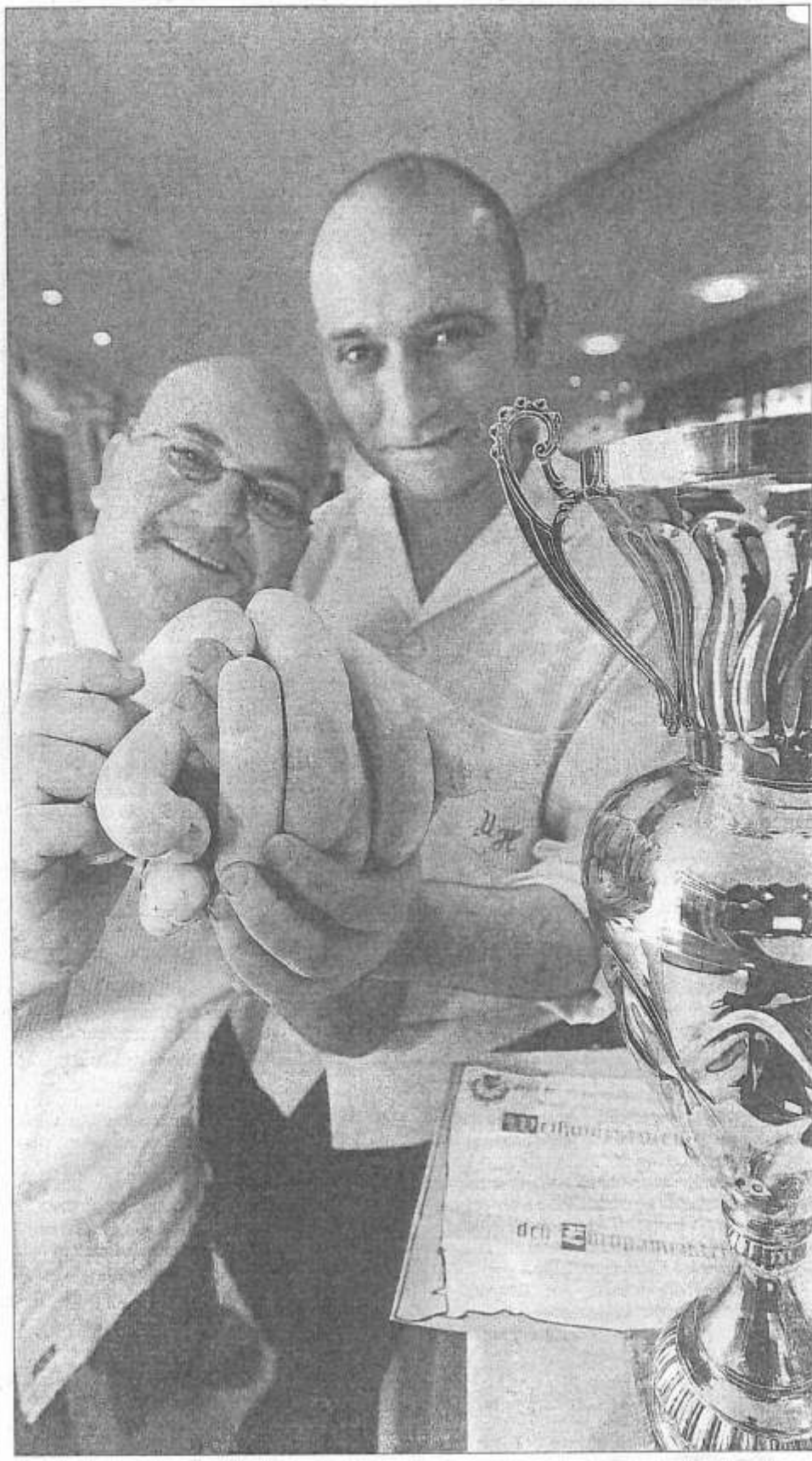
VON KERSTIN RUCHAY

Nicht zu fest und nicht zu fad: Jörg Mink ist längst auf den Geschmack gekommen. Der Leib- und Magenwirt des VfB Stuttgart würde sich am liebsten in die Weißwürste aus Besigheim legen. Jede Woche lässt er sich die Leckerbissen aus dem Kreis Ludwigsburg liefern – privat und fürs Geschäft. Ein Bekannter hat dem Promi-Koch so lange den Mund wässrig gemacht, bis er sich selbst davon überzeugte, dass sich die Bayern beim Würstmachen eine Scheibe von den Herbst-Brüdern Wolfgang (45) und Ulrich (38) abschneiden können.

Nun haben es die beiden sogar schriftlich: Beim Europawettbewerb im französischen Alençon haben sie sich im Oktober gegen mehr als 530 Teilnehmer durchgesetzt – mit derselben Rezeptur, mit der sie schon die vergangenen viermal angetreten waren. Zwar gab's schon mehrfach honoräre Preise, doch erst bei der 38. Auflage der Traditionsveranstaltung konnten die Herbst-Brüder den Pokal nach Hause holen. „Zum Sieg“, sagt Wolfgang Herbst und strahlt wie ein kleiner Junge, „gehört neben Fingerspitzengefühl auch ein Quäntchen Glück.“ Das hatte vor ihm schon Kollege Klaus Hörner aus Esslingen: Der Metzgermeister gewann 2001 den renommierten Titel.

Vater Berthold haben es Wolfgang und Ulrich Herbst zu verdanken, dass im Laden in der Hauptstraße jede Woche bis zu 300 Paar Weißwürste über die Dächer wandern. „Ich wollte mal was Neues ausprobieren, also hab' ich es mit der Weißwurst versucht“, sagt der 69-Jährige. Als ein Münchner auf der Fahrt nach Hause stets einen Zwischenstopp bei der Metzgerei einlegte und sich mit seiner Leibesprobe eindeckte, „wusste ich, dass sie nicht schlecht sein können“.

Ganz so zurückhaltend wie der Senior ist Sohn Wolfgang nicht, wenn es darum geht, den Bayern klarzumachen, wer in der Würstküche den Ton angibt. Als ihm die Kollege kürzlich erklärte, dass die Münchner ihr Nationalgericht schützen wollen, hielt der 45-Jährige ihm die Auszeichnung unter die Nase und sagte: „Lernt Ihr erst mal, wie man es macht.“



Preisgekrönt: Die Herbst-Brüder Wolfgang (li.) und Ulrich Foto: Thomas Hörner

Expansion zurück zum Ursprungskonzept

Im „Öchle“ in Besigheim kann genächtigt und gesperrt werden

Im „Öchle“ in Besigheim kann genächtigt und gesperrt werden. Alençon, den 8.12.2007. Mit dem Kauf des Nachbarhauses schuf sich die Feinschmeckerfamilie Herbst aus Besigheim bei Ludwigsburg die Basis für ein zweites Standbein: das Gästehaus „Herbsts Öchle“ mit Vesperstube.

Nach gründlicher Sanierung und liebevoller Ausgestaltung durch Natascha Herbst präsentiert sich das Gästehaus mit Vesperstube in modernem Charme und mit gemütlichem Flair. In den oberen Räumen befinden sich fünf unterschiedlich ausgestattete, komfortable Gästezimmer. Das Kutschhaus wurde zu einem einladenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

ludenden Raum mit Tischtennis- und Sitzplätzen gestaltet. Das Kutschhaus mit dem malerischen Kellergewölbe kann für Feste genutzt werden. Geöffnet hat das „Öchle“ von Montag bis Sonntag zwischen sechs Uhr und 19 Uhr. Auf der Karte stehen ein Frühstückstisch, Vesperangebote, wechselnde Mittagessen sowie eine ganztägige Karte mit kleinsten Speisen. Die Mittagessen werden in der Küche der Metzgerei zubereitet und sind im Fachgeschäft zum Mitnehmen erhältlich. In der Vesperstube hingegen werden bis serviert und können gegen ein geringes Aufgeld zum Latzgenuss ge-

