

Stadt Fellbach • 13 • Marktplatz 1 • 70734 Fellbach

Sabine Laartz
Pressesprecherin

An die Redaktionen

Büro der Oberbürgermeisterin
Öffentlichkeitsarbeit & Kommunikation

Zimmer Nr. 159
Telefon 0711 5851-222
Telefax 0711 5851-300
pressereferat@fellbach.de

Unser Zeichen 13La
05.03.2021

Gastronomie ausgezeichnet: Ein Stern mehr leuchtet über Fellbach Oberbürgermeisterin Zull gratuliert den Unternehmen

„Fellbach kann sich glücklich schätzen!“, ist Oberbürgermeisterin Gabriele Zull überzeugt. Insgesamt vier Sterne leuchten jetzt am Fellbacher Gourmethimmel. Erstmals ist ein Restaurant in der Kappelbergstadt mit zwei Sternen ausgezeichnet worden. Bundesweit gibt es 41 zwei Sterne-Restaurants, insgesamt drei Restaurants wurden neu ausgezeichnet. In der neuen Bewertung des Guide Michelins, die am Freitag, 5. März, veröffentlicht wurde, erhält das „Goldberg“ der Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH mit dem Koch Philipp Kovacs in der Fellbacher Schwabenlandhalle einen zweiten Stern. Auch „Oettinger's Restaurant“ im Hotel Hirsch in Fellbach-Schmiden und das „avui“ von Armin Karrer konnten ihren gastronomischen Status „verteidigen“ und bleiben in der „Hitliste“ des Restaurantführers.

„Die Auszeichnung ist gerade in dieser Zeit eine ungeheuer wichtige Bestätigung für die Leistungsfähigkeit der Betriebe“, ist die OB überzeugt. Einen Stern zu verteidigen, verlange neben dem Können auch eine hohe Disziplin, Kreativität und Begeisterung. „Die Auszeichnung ist der Lohn für kontinuierliche und herausfordernde Arbeit.“ Umso erfreulicher sei es, dass mit dem Goldberg jetzt erstmals auch ein zwei Sterne-Restaurant in Fellbach zuhause sei und somit die gastronomische Struktur Fellbachs und des Remstals um ein weiteres Highlight ergänzt würde. Nach der Klassifizierung des Guide Michelins haben Gourmets jetzt nicht nur die Motivation für einen Stopp im Remstal (Ein Stern: „eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“) sondern auch für einen Umweg ins Remstal (Zwei Sterne: „eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“). „Ein besonderer Aspekt des Goldberg Restaurants ist die sehr enge Verbindung mit der Stadt und der Schwabenlandhalle“ so Jens Mohrmann, Geschäftsführer der Schwabenlandhalle Fellbach Betriebs GmbH. „Die gastronomische Spitzenleistung entsteht in einer Halle, in der die Stadt Eigentümerin ist und sich zusammen mit der Rauschenberger Gruppe -die ihren Sitz in Fellbach hat- auch um alle anderen Aspekte eines hochwertigen Cateringangebots kümmert“, so Mohrmann weiter, der auch den Fellbach Tourismus leitet.

„Unsere Gastroszene ist hervorragend und dies nicht nur im Sterne-Bereiche. Von der einfachen Besenwirtschaft bis zum Gourmetrestaurant leisten die Unternehmen hervorragende

Rathaus | Postanschrift

Marktplatz 1 • 70734 Fellbach
Telefon Zentrale 0711 5851-0
Telefax Zentrale 0711 5851-300
E-Mail rathaus@fellbach.de

Sprechzeiten

Mo – Mi 8:00 – 13:00 Uhr
Do 13:00 – 18:00 Uhr
Fr 8:00 – 13:00 Uhr
und nach Vereinbarung

H Haltestelle Lutherkirche
P Parkhaus Stadtmitte

fellbach.de

Arbeit und verwöhnen die Fellbacher sowie die Gäste aus der Region und darüber hinaus“, stellte Gabriele Zull fest. So enthält der neue Guide Michelin für Fellbach neben den drei Sterne Restaurants auch zwei weitere lohnenswerte Adressen in Fellbach: „Aldingers“ in der Schmerstraße und „Gasthaus zum Hirschen“ in der Hirschstraße wurden mit einem „Bib Gourmand“ für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet.

Die Auszeichnung für unsere drei gastronomischen Betriebe zeigt auch, dass die zukünftige Fokussierung des gesamtstädtischen Marketings auf das Thema „Genuss“ eine zukunftsweisende Entscheidung war. Der Dreiklang von Kultur, Genuss und Wein steht für Fellbach!“, fasst die OB die zukünftige Konzentration des gesamtstädtischen Marketings zusammen. Die Beiratsvorsitzende des Remstal Tourismus e.V. ist fest überzeugt, dass das Remstal mit seiner dichte an tollen Restaurants und besten Weinen auch zukünftig eine führende Tourismusdestination in der der Region Stuttgart bleiben wird. "Das Remstal steht wie Fellbach für Wein und Genuss – qualitativ hochwertig und regional verwurzelt“.