

08:30

BADEN-BADEN



TOR ZUM SCHWARZWALD

Die Geroldsauer Mühle liegt zwei Kilometer von Baden-Baden entfernt, malerisch am Grobbach. Das attraktive Ausflugsziel bietet regionale Spezialitäten und zieht viele naturverbundene Ausflügler und Genießer an.

Bauherr ist der gebürtige Geroldsauer Martin Weingärtner. Ein Unternehmer, der Rinder und Pferde züchtet und nach 14 Monaten Bauzeit ein Familienprojekt der Superlative in Eigenregie buchstäblich „aus dem Boden gestampft“ und selbst finanziert hat. Aus 800 Festmetern Holz entstand das größte Weißtannengebäude Europas in seinem 1.200 Einwohner zählenden Heimatort und damit nicht nur ein

ökologisches Vorzeigeprojekt sondern auch eine touristische Anlaufstelle als „Tor zum Schwarzwald“.

Die urkundlich 1859 erstmals erwähnte Mühle war für die Schwarzwälder im Tal ein Stück Heimat. Das Grundstück, das Bewirtung mit Biergarten und Beherbergung bot, lag seit 2001 brach. 2013 kaufte Martin Weingärtner das Anwesen, um unter dem Dach der Geroldsauer Mühle ein

Zentrum zu schaffen, „in dem man regional einkaufen kann“. Mit der Idee „Vom Erzeuger in den Mühlenladen“ sollte zum einen die Wertschöpfung für den Landwirt erhalten und zum anderen die Offenhaltung der Täler nachhaltig gewährleistet werden. Auf 3.000 m² entstand ein stimmiges Gesamtkonzept mit Bäckerei, Mühlenmarkt und Metzgertheke – insgesamt über 2.000 Produkte, alle aus der Region. Neben Seminarräumen und

Fotos: Zoller, Geroldsauer Mühle

KONZEPT

GEROLDSAUER MÜHLE - BADEN BADEN

Schwarzwälder Wirtshaus mit modernem Touch.

- **Inhaber:** Familie Weingärtner
- **Pächter:** Peter Schreck
- **Mitarbeiter:** 70
- **Plätze:** 120 (innen), 300 (außen)

einem komfortablen Gästehaus bietet der Shop „Heimatliebe“ ausgefallene Accessoires aus dem Schwarzwald. Im linken Flügel des Schwarzwaldhauses hat das Wirtshaus Geroldsauer Mühle seinen Platz. Mit seinen drei Stuben inklusive Kamin sowie einem einladend großen Biergarten liegt der Schwerpunkt auf regionaler, zünftiger, typisch Schwarzwälder Wirtshaus-Küche. Der exklusive Bankettraum „Rehgarten“ bietet für Jubiläen und Veranstaltungen einen idealen Rahmen unter der Holzkonstruktion des Daches und ist bestens für Live-Cooking geeignet.

TRADITIONELL UND MODERN

Pächter des Wirtshauses ist die Gastronomien-Legende Peter Schreck. Der gebürtige Schwarzwälder ist Genussmensch und durch und durch Unternehmer. Bereits mit 19 Jahren entdeckte er seine Passion für die Gastronomie. Mit 27 Jahren machte er sich mit seinem ersten Lokal in Baden-Baden selbständig und führt mittlerweile fünf große Betriebe: das Rizzi, das Leo's, den Club Bernstein, The Grill im Casino Baden-Baden und das am 22. August 2015 eröffnete Wirtshaus Geroldsauer Mühle.

Der Unternehmer, der eigentlich Architekt werden wollte, geht mit offenen Augen durch die Welt. Neben Food- und Lifestyle-Magazinen üben neue Restaurants und Bars eine magische Anziehungskraft auf den Gastronomen aus, der immer wieder auf der Suche nach Innovationen und neuen Anregungen ist. Ein Gastronom, der seinen Gästen eine durch und durch fein inszenierte Wohlfühlatmosphäre für alle Anlässe bietet. So mussten z. B. die Tischplatten des Wirtshauses nur wenige Tage nach der offiziellen Eröffnung komplett ersetzt werden, weil die Optik des Holzes nicht zur Atmosphäre des Gastraumes passte.

Die Wände sind aus Fichtenholz, der Boden aus Eiche und die Balkenkonstruktion komplett aus Weißtanne, dem Baum, dem der Schwarzwald seinen Namen verdankt. Alles ist authentisch – selbst die unkonventionellen Fotos von Sebastian Wehrle, die gepiercte und tätowierte Models in



Schwarzwälder Trachten zeigen. Ein sichtbares Zeichen dafür, dass der Schwarzwald durchaus modern und zeitgemäß ist.

WIRTSHAUS-KÜCHE

„Wir nennen uns bewusst Wirtshaus und bieten eine durchgehend warme Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr. Jedermann soll sich und darf sich willkommen fühlen“, erklärt Peter Schreck, der neben Wildgerichten mit Wild aus heimischen Wäldern auch fangfrischen Fisch aus dem Oostal anbietet. Der Schwerpunkt liegt auf zünftiger Schwarzwälder Wirtshaus-Küche mit regionalem Touch. Bio-Qualität von regionalen Erzeugern ist die Basis für die bodenständige Küche von Sebastian Holy, der als innovativer Küchenchef die Heimatküche neu aufleben lässt. Von der Aktion „Schmecken Süden“ mit dem Prädikat „Naturpark-Wirt“ ausgezeichnet, orientiert sich der sympathische Koch an den „saisonalen Geschenken der Natur“. Auf dem Wochenmarkt oder im Kloster Lichtental nutzt er die große Auswahl und findet Anregungen für seine Küche. Sebastian Holy schätzt die kurzen Wege und kauft daher ausschließlich frische Produkte aus der Region. „Das ist letztlich ein Markenzeichen für das Wirtshaus“, betont er, „immer mehr Gäste wollen wissen, wo ihr Produkt herkommt.“

Daher wird auf der Karte ein „Knuspriger Flammkuchen – echt Schwarzwald“ auch detailliert mit „Blutwurst von der Metzgerei Binder, Rahm, Zwiebeln und gehobeltem Bergkäse“ deklariert. Rinderroulade mit handgeschabten Spätzle und Rahmgemüse, Forellen aus der Baden-Badener-

PROFI-PARTNER

- **Kaffee:** J.J. Darboven
- **Mineralwasser:** Teinacher
- **Bier:** Alpirlsbacher Klosterbräu
- **Säfte:** Niehoffs Vaihinger
- **Großhändler:** Metro
- **Gewürze:** Wiberg
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Spültechnik:** Meiko
- **Kaffeemaschine:** Franke Coffee Systems
- **Grill:** Marrone

ERFOLGSFAKTOREN

- Regionale Schwarzwälder Wirtshaus-Küche
- Urig gemütliches Flair mit Biergarten und Hausbier
- Engagierte Mitarbeiter und Arbeitsplätze in der Region
- Stimmiges Gesamtkonzept mit Mühlenmarkt
- Verarbeitung von frischen Produkten aus der Region

Zucht als Tartar oder als Forelle Müllerin mit Kartoffele und Gurkensalat sind die Renner, die Gäste gerne bestellen. Dabei ist die Struktur der Besucher gemischt. Das Spektrum reicht von Kindern und Familien am Mittag über Seniorenausflüge zum Kaffee und Kuchen am Nachmittag, Wanderern und Radfahrern zur Vesper bis zu jungen Leuten zum Abendessen oder einem Besuch im Biergarten bei einem frisch gezapften naturtrüben Mühlenbier.

Sabine Zoller

www.geroldsauermuehle.de