

Kummerländer kocht sich schon mal warm

Am 3. April öffnet das neue Stadthallen-Restaurant – Zusammenarbeit mit Hotel

TUTTlingen (dh) - Wie ist der denn, was kann der denn, wann macht er denn jetzt auf? Seit der Name Günter Kummerländer im Zusammenhang mit dem Stadthallen-Restaurant bekannt wurde – soviel Wortwitz sei erlaubt – kocht die Gerücheküche. Am 3. April ist es nun soweit: Der Gastronom aus Donau- eschingen und langjährige Caterer der Neuen Tonhalle in Villingen-Schwenningen öffnet „Kummerlän- ders Mundart vom feinsten“.

Vielleicht heißt es irgendwann nur „Mundart“, meint der Chef, oder

vielleicht sagen die Leute einfach: „Wir gehen zum Kummerländer.“ Wie der Name auch sein wird, Kummerländer weiß: Die Leute kommen nur, wenn es auch schmeckt. Um das zu schaffen, hat er sich einiges über- legt, zum Beispiel selbst zu kochen.

„Es ist mir wichtig, mit den Leu- ten ins Gespräch zu kommen“, meint Kummerländer, und hat deshalb eine Show-Kochtheke ins Restaurant ein- gebaut. Dort sollen ihm die Gäste über die Schulter schauen können.

Auch sonst hat sich einiges geän- dert: Das Blau ist aus der Einrichtung

verschwunden, an der Theke gibt es nun Sitzplätze, und die Tische sind aus dunklem statt hellem Holz. Auch das Angebot will Kummerländer er- weitern. Neben dem Catering für die Stadthalle soll es einen Mittagstisch geben und abendliche Bewirtung – auch nach Veranstaltungen.

„Der Kummerländer steckt voller Ideen“, meint Stadthallen-Ge- schäftsführer Michael Baur, „wir sind überzeugt, dass er das Restau- rant schnell zum Laufen bringen wird.“ Die Entscheidung für Kum- merländer, das macht Baur klar, hat die Stadthalle nicht von heute auf morgen getroffen. Gemeinsam mit einem Restaurant-Berater, hat sie lange gesucht, und sich aus der letz- ten Bewerberrunde schließlich Kummerländer ausgesucht.

Ein Gastronom mit Erfahrung sollte es sein – auch weil er wohl mit dem neuen Hotel im Donaukarree zusammenarbeiten wird. Gemeinsa- me Wochenend-Angebote, das wäre schon eine Idee, meint Kummerlän- der. Auch die Stadthalle hofft, im Dreiergespann mit Hotel und Gas- tronomie etwa ihr Tagungsangebot ausweiten zu können.

Kummerländer will sich aber erst einmal dem Alltagsgeschäft widmen. Das Kribbeln, meint er, spürt er schon. „Und es wird immer stärker.“



Die stellvertretende Stadthallen-Chefin Silke Dreher, Restaurant-Berater Ingo Wessel und Stadthallen-Geschäftsführer Michael Baur nehmen Platz an der Theke von Günter Kummerländer (von links). FOTO: DOROTHEA HECHT