



Für Chefin Evelyn Kraft (Mitte) sind Restaurantleiterin Petra Weber und Koch Francesco Cacace wie Familienmitglieder. Foto: Corinna Pehar

„Ein Herz fürs Hexle“

Im Möhringer Hexle freut man sich derzeit nicht nur über die Eröffnung der Sommerterrasse, die Lava-Grill-Saison und die Wiederaufnahme des Programms „Menü & Kabarett“, sondern auch über zwei ganz besondere Jubilare. *Von Corinna Pehar*

■ MÖHRINGEN

Restaurantleiterin Petra Weber hält seit 30 Jahren die Fäden im Hexle zusammen oder wie sie es selbst bescheiden ausdrückt: „Ich schau einfach, dass alles läuft.“ Aus der Chefin Evelyn Kraft, die das Ruder des Hotels vor 25 Jahren und das Restaurant nach dem Austritt ihres Bruders vor zwölf Jahren übernommen hat, sprudelt das Lob: „Ohne Frau Weber geht im Hexle gar nichts, sie hält alles zusammen und ist seit 30 Jahren immer da, wenn man sie braucht.“

Es sei in der Tat die familiäre Atmosphäre, die auch

„Eigene Kreativität einbringen“

Koch Francesco Cacace seit nunmehr 15 Jahren in der Restaurantküche hält: „Wir haben hier einfach alle ein Herz fürs Hexle und wollen uns einbringen.“ Alle seien mit großer Leidenschaft dabei, das kleine Team sei enorm gut eingespielt. „Man ist hier keine Nummer, sondern kann seine eigene Kreativität einbringen – schnell auf Trends reagieren – ohne dass man das in großer Runde ewig besprechen muss“, schwärmt Cacace, der über dem Restaurant mit seiner Familie lebt. „Es ist wirklich ein tolles Zusammenarbeiten, unser Koch ist sehr flexibel und



Im Bankettraum lässt es sich stilvoll feiern. Foto: z

geht mit dem Trend“, bestätigt auch Evelyn Kraft, die sich jedes Mal darüber freue, wenn Cacace ihre Essensinspirationen, die sie von ihren Reisen mit nach Möhringen bringt, in die Gerichte einfließen lässt. Man merke, dass ihre beiden Jubilare ihren Beruf lieben und „einfach dafür geboren sind.“

Auch Evelyn Kraft ist die geborene Restaurant- und Hotelchefin. Seit zwei Jahren wird sie zudem von ihrem Sohn Konstantin unterstützt: „Sie treiben das Hexle und das Hotel Gloria jetzt gemeinsam voran“, betont die Jubilarin.



Der Wintergarten wird gern für kleinere Hochzeitsfeiern genutzt. Foto: z

Mit Evelyn Kraft wurden im letzten Jahrzehnt nicht nur die Räumlichkeiten erneuert, auch das Konzept wurde modernisiert.

„Die Art des Services hat sich verändert – hin zu mehr Gastorientierung“, erklärt die Restaurantleiterin. Die Bedürfnisse seien individueller geworden, es werde mehr auf die Wünsche oder auch Allergien und Unverträglichkeiten eingegangen. Auch die Küche hat sich verändert: „Der Trend geht ganz klar zur leichten Küche mit Fisch Gemüse – wobei unser Rostbraten noch immer der Renner ist“, sagt Cacace und lacht.

Angeboten werde internationale Küche „mit schwäbischen Einflüssen.“ Stets ohne Geschmacksverstärker und immer regional und saisonal. „Noch rund zwei Wochen gibt es Spargel und Erdbeeren, danach folgen alle anderen Beeren sowie die Matjes-Saison“, kündigt er an. Am meisten freuen sich alle drei jedoch auf die Grillseason und die endlich wieder eingedeckte idyllische Terrasse im Grünen hinter dem Haus. Das Besondere: „In der Zeit der Sommerferien wird auf dem Lavastein gegrillt – da bekommen Fleisch, Fisch oder Gemüse einen ganz besonderen Geschmack“, schwärmt Petra Weber.