

# Den Kürbis auf dem Teller – die Festtage im Blick

Im Möhringer Hexle kann man den Spätsommer gemütlich ausklingen lassen

Evelyn Kraft, die seit zehn Jahren das Restaurant Möhringer Hexle und seit 25 Jahren das Hotel Gloria leitet, hat passend zum Jubiläum Verstärkung von ihren beiden Kindern Gloria (24) und Konstantin (28) bekommen. Während in den nächsten Wochen auf der mediterranen Terrasse noch spätsommerliche Kürbis- und Grillgerichte vom Lavagrill angeboten werden, gehen schon die ersten Reservierungen für Weihnachtsfeiern ein - und auch das Silvester-Menü steht bereits fest.

CORINNA PEHAR

## ■ MÖHRINGEN

Konstantin Kraft hat in Finnland und in den USA Hotel-, Restaurant- und Tourismusmanagement studiert und bringt als Betriebsleiter des Restaurants frischen Wind ins Möhringer Hexle: „Wir haben schon einige Projekte angestoßen wie zum Beispiel die Renovierung der Küche“, betont er.

Außerdem sei er mit seinem Team dabei Prozesse zu optimieren hin zu noch mehr Kundenorientierung. Sonderwünsche der Gäste werden im Familienbetrieb schon immer gerne gehört und umgesetzt. Ein offenes Ohr dafür hat auch Gloria Kraft, die gerade ihren Master in Tourismus- und Marketing in Madrid abgeschlossen hat. „Sie steht uns auch mit Rat und Tat zur Seite“, freut sich Mutter Evelyn. Ob sie in Möhringen bleibt, sei noch unklar: „Es zieht sie wieder ins Ausland – am liebsten möchte sie in Madrid arbeiten“, verrät Mama Evelyn.

Zum Familienbetrieb gehören auch Petra Weber, seit 30



Evelyn Kraft wird im Hotel und im Restaurant derzeit von ihren beiden Kindern Gloria und Konstantin unterstützt.  
Alle Fotos: Pehar

Jahren die „gute Seele des Hauses“ sowie Koch Francesco Cacace, der seit 14 Jahren die Speisen auf die Teller zaubert und seit Dezember vom neuen Küchenchef Grigorij Künstler unterstützt wird.

Das Möhringer Hexle hat nicht nur eine lange Tradition und versprüht einen gemütlichen Charme, es überzeugt gleichzeitig auch mit seiner modernen Küche. Denn hier wird im Sinne des Slow-Food-Gedankens alles frisch und ohne Zusatzstoffe zubereitet. Vegane, vegetarische, gluten- oder lactosefreie Gerichte sind ebenso selbstverständlich wie exklusiv ausgesuchte Weine aus biologischem Anbau.

„Wir beziehen unsere Weine hauptsächlich von kleinen, feinen Weingütern aus der Region“, betont Konstantin Kraft. Wichtig sei der Familie auch der persönliche Kontakt zu den Winzern. So kommen auch beispielsweise auch die Lehrlinge in den Genuss von Schulungen auf den Weingütern. „Dabei lernen sie beispielsweise wie ein Weinberg in seinem biologischen Gleichgewicht gehalten wird“, erklärt der 28-jährige Betriebsleiter.

Auch wenn viele im Spätsommer noch nicht an Weihnachten denken, die ersten Reservierungen für die Weihnachtsfeiern seien bereits eingegangen. „Besonders beliebt ist unser All-Inclusive-Paket für 66,60 Euro – darin enthalten sind Aperitif, Vier-Gänge-Menü und Getränke“, erklärt Evelyn Kraft. Firmen könnten damit gut kalkulieren, auch für Hochzeiten werde das Angebot oft gebucht, die meist im hellen und freundlichen Wintergarten gefeiert werden. „Gerade nach dem Ständesamt ist das eine gute Location für rund 25 Gäste“, findet die Inhaberin. Im Restaurant selbst gibt es 80 Plätze und für Bankette oder Tagungen stehen weitere Räumlichkeiten mit bis zu 90 Plätzen zur Verfügung.

Ein heißer Tipp für den momentanen Altweibersommer ist auch die von außen nicht zu sehende Terrasse mit toskanischen Zypressen und zypressenförmigen Lampen, die Platz für weitere 50 Personen bietet. Hier steht auch der Lavagrill, der bei „Grill n' Chill“ einen ganz besonde-

tasche im Dinkelnudelteig aus heimischer Jagd – gebettet auf Lemberger Linsen“. „Damit zeigen wir unsere Verbundenheit mit der Region und lassen gleichzeitig Feinschmeckerherzen höher schlagen“, betont die Restaurant- und Hotelchefin.

Reservierungen für die Weihnachtsmenüs à la Carte am 25. und 26. Dezember werden bereits fleißig entgegen genommen und auch Fünf-Gänge-Menü für Silvester steht bereits fest: Nach dem Gruß aus der Küche wird eine Hummer-Terrine an Spinat-Soufflé mit Champagnerschaum serviert. Darauf folgen ein Perlhuhnconsommé mit schwarzen Trüffelnocken und Gemüsekonfetti sowie ein Kalbsfilet in Estragon-Senf-Kruste an Bérnaise-Luft mit hausgemachten Süßkartoffel-Gnocchi und Rataouille-Törtchen – oder aber man entscheidet sich für das gegrillte Heilbutt-Filet an Noilly-Prat-Schnee mit Pastinaken-Saffran-Mousse und Wildreis-Plätzchen. Als Dessert wird ein Soufflé



Konstantin Kraft ist jetzt Betriebsleiter.

ren Fleischgeschmack verspricht: „Die Lavasteine speichern die Hitze lange, daher verteilt sich diese gleichmäßig auf das Fleisch“, erläutert Konstantin Kraft. Ergänzt wird die Karte noch bis in den Oktober mit leckeren Kürbisgerichten, im November kommt der Gänsebraten auf die Teller – im Hexle ganz ohne Vorbestellung. Zehnjähriges Jubiläum feiert auch eine besondere Delikatesse, die vor zehn Jahren im Möhringer Hexle erfunden wurde: Die in Stuttgart einzigartige „Wildschweinmaul-

von der dunklen Schokolade mit weißem Zimteis und Bratapfelcreme gereicht.

Wer jetzt Appetit bekommen hat: Beratungen für Weihnachtsfeiern, Vorbestellungen für eine Gans oder eine Reservierung für ein Weihnachts- oder Silvestermenü bekommt man im Möhringer Hexle, Vaihinger Straße 7, 70567 Stuttgart-Möhringen, Telefon 0711/7185-117, E-Mail: info@moehringerhexle.de. Die Speisekarte und viele weitere Informationen über Restaurant und Hotel finden sich auf [www.moehringerhexle.de](http://www.moehringerhexle.de)



Der Wintergarten wird gern für kleinere Hochzeitsfeiern genutzt.