

## **Neue Wirtshaus-Tradition: „Altes Bahnhöfle“ öffnet bald wieder!**

Die Traditionsgaststätte „Altes Bahnhöfle“ in Truchteltingen startet mit schwäbischen Spezialitäten unter neuer Pachtung im April 2025.

**Truchteltingen, Deutschland** - Die traditionsreiche Bahnhofsgaststätte in Truchteltingen, die seit fast 125 Jahren besteht, wird neu belebt. Die Gaststätte, die nach der Stilllegung der Talgangbahn weiterhin betrieben wurde, bildet ein wichtiges Stück regionaler Gastronomie. Die neue Pächterin, Monica Goetz, hat sich mit ihrer Familie entschlossen, das „Alte Bahnhöfle“ zu führen, nachdem es über ein Jahr lang leerstand. Die Eröffnung ist für April geplant, und Goetz ist optimistisch, dass die Gaststätte die Tradition des Wirtshauses bewahren kann. Ihre Familie wird sie dabei tatkräftig unterstützen, einschließlich ihres Mannes, der als Koch Erfahrung mitbringt.

Die neue Ausrichtung der Gaststätte konzentriert sich auf die schwäbische Küche, ohne in das italienische Restaurantsegment abzudriften. Geplant sind Gerichte wie schwäbische Burger, saure Kutteln, Bratkartoffeln und natürlich Spätzle, die bei den Gästen auf großer Beliebtheit stoßen werden. Klaus Konzelmann, ein ehemaliger Oberbürgermeister und Ur-Truchteltinger, hat seine Unterstützung für die Neueröffnung zugesagt und plant einen Besuch am 4. April.

### **Tradition und regionale Identität**

Die schwäbische Küche ist bekannt für ihre fleischarmen Gerichte und ihre einzigartigen Spezialitäten, die eng mit der

regionalen Identität verbunden sind. Laut **Interhome** sind die prominentesten Gerichte der schwäbischen Küche Eierteigwaren und Mehlspeisen. Zu den typischen Spezialitäten gehören Maultaschen, Gaisburger Marsch und Spätzle, die auch im neuen Konzept des „Alten Bahnhofle“ Platz finden sollten.

Zusätzlich wird die Gaststätte Wert auf saisonale und regionale Zutaten legen. Dies ist auch ein zentraler Aspekt der Gastronomie in Baden-Württemberg, wie **Stäffele** berichtet. Die Philosophie ist es, die frische Qualität der Speisen zu gewährleisten und die Kultur- und Naturlandschaft durch nachhaltige Praktiken zu bewahren. Das Stäffele zeigt, wie die regionale Küche in modernen Gaststätten erfolgreich umgesetzt werden kann.

Monica Goetz und ihre Familie blicken trotz der wirtschaftlichen Bedenken optimistisch in die Zukunft. Die Herausforderung, ein traditionsreiches Wirtshaus neu zu beleben, ist groß, aber die Leidenschaft für die schwäbische Küche und die Unterstützung der Gemeinde könnten entscheidend sein für den Erfolg des „Alten Bahnhofle“. Die kommenden Monate werden zeigen, ob die neue Pächterin mit ihrem Konzept den Nerv der Zeit trifft und die Tradition auf eine moderne Art fortführen kann.

| Details        |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ort</b>     | Truchtersfeld, Deutschland                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Quellen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.schwaebische.de">www.schwaebische.de</a></li><li>• <a href="http://www.staeffele.de">www.staeffele.de</a></li><li>• <a href="http://www.interhome.de">www.interhome.de</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**