

## **Neueröffnung des Lamm: Störkle bringt frischen Wind nach Mengen**

Fabian Störkle übernimmt das Traditionslokal Lamm in Mengen, plant Umgestaltung und regionale Küche. Neueröffnung im Herbst 2023.

Die Gastronomie in Bad Saulgau steht vor einem spannenden Wandel: Fabian Störkle, bekannt durch das Seestüble am Wagenhauser Weiher, plant die Übernahme des Traditionslokals Lamm in der Mengener Hauptstraße. Dies geschieht im Zuge des Ruhestands der bisherigen Wirtin Rose Schillinger, die nach Jahren der Anstrengung neuen Lebensabschnitt beginnt.

### **Ein neuer Weg in der Gastronomie**

Die Übernahme des Lamm bedeutet für Störkle nicht nur eine Expansion, sondern auch eine Chance, der Region ein frisches kulinarisches Angebot zu präsentieren. „Wir haben uns in Wagenhausen erfolgreich etabliert, nun ist es an der Zeit, ein zweites Standbein aufzubauen“, äußert der ausgebildete Hotelfachmann. Seine Partnerin, Marina Steinwand, wird eine zentrale Rolle übernehmen und sich um Personal, Buchhaltung und Bestellungen kümmern.

Beide Eltern von vier Kindern möchten jugendlichen Elan in das Restaurant bringen und mit neuen Ideen überzeugen. Der Pachtvertrag beginnt im September, jedoch haben sie vor, in den ersten Wochen das Lamm umzugestalten. Störkle heißt es: „Wir planen eine Neueröffnung zwischen Ende September und Anfang Oktober.“

## **Regionale Küche im Fokus**

Die Speisekarte wird sich auf regionale und saisonale Gerichte konzentrieren, wobei Störkle betont, dass man sich nicht am Angebot des Seestübles orientieren wolle. „Wir möchten Schwäbisches anbieten und auch Fische aus der Zucht gerecht werden“, erklärt er. Dies soll durch saisonale Empfehlungen ergänzt werden, etwa Wildgerichte zur Neueröffnung.

Ein Schwerpunkt wird auf dem Speiselokal liegen, aber es soll ebenso ein Ort für gesellige Zusammenkünfte werden. Das Personal wird gezielt in Weinberatung geschult, um den Gästen ein umfassendes Erlebnis zu bieten.

## **Personal- und Kulturwandel**

Im Übergang wird zudem bekannt, dass vier der bisherigen Mitarbeiter des Restaurants Lamm bleiben werden. Störkle sucht allerdings dringend nach einem weiteren Koch und einer Küchenhilfe. „Ich werde mittags in Mengen sein, danach in Wagenhausen, wo wir erst nachmittags nach 14.30 Uhr öffnen“, informiert er weiter.

Das Lamm wird von 11.30 bis 13.30 einen Mittagstisch anbieten, gefolgt von Kaffee und Kuchen von der beliebten Konditorin Margit Baur. Abends gibt es warme Küche ab 17 Uhr, wobei die Öffnungszeiten unter der Woche bis 22 Uhr und am Wochenende bis 23 Uhr gehen werden. Montags bleibt das Restaurant geschlossen.

Mit dieser Übernahme setzt Störkle ein mutiges Zeichen in der Gastronomieszene von Bad Saulgau und zeigt, wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können. Die bevorstehenden Veränderungen versprechen frischen Wind und könnten das gastronomische Angebot in der Region bereichern.

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