

Neueröffnung des Restaurants Lamm: Störkle setzt auf regionale Küche!

Fabian Störkle übernimmt das Traditionslokal Lamm in Mengen, plant Umgestaltungen und eine saisonale Speisekarte. Neueröffnung im Herbst.

Mit dem bevorstehenden Generationswechsel im Restaurant Lamm in der Mengener Hauptstraße kündigt sich eine aufregende Phase für die lokale Gastronomie an. Die aktuelle Wirtin, Rose Schillinger, bereitet sich auf ihren wohlverdienten Ruhestand vor, was den Weg für Fabian Störkle und seine Lebensgefährtin Marina Steinwand freimacht. Störkle betreibt seit drei Jahren erfolgreich das Seestüble am Wagenhauser Weiher in Bad Saulgau und sieht in der Übernahme des Lamm eine Gelegenheit, sein Gastronomie-Geschäft weiter auszubauen.

Ein Schritt zur Diversifikation

Die Übernahme des Restaurants ist nicht nur eine persönliche Entscheidung des Pärchens, sondern zeigt auch einen breiteren Trend im Bereich der Gastronomie, wo viele Unternehmer für Stabilität durch Diversifikation sorgen. „In Wagenhausen haben wir uns mit einem tollen Team etabliert. Jetzt wäre ein guter Zeitpunkt, ein zweites Standbein aufzubauen“, erklärt Störkle. Dies verdeutlicht das Bestreben, auf veränderte Marktbedingungen zu reagieren und neue Kunden zu gewinnen.

Gestaltung mit lokalem Charme

Die geplanten Renovierungen sollen das Restaurant Lamm

attraktiver machen, gleichzeitig aber seinen traditionellen Charme bewahren. Geplant sind frische Farben und neue Möbel, um einen einladenden Stil zu schaffen. „Wir wollen unseren bisherigen Betrieb aus Wagenhausen nicht kopieren, sondern auch in Mengen eine eigene Note einbringen“, so Störkle. Es wird eine überwiegend regionale und saisonale Speisekarte angeboten, die vor allem deutsche und schwäbische Gerichte umfasst.

Vorbereitung auf die Neueröffnung

Der neue Pachtvertrag soll ab September in Kraft treten, wobei die ersten Wochen für die Umgestaltung genutzt werden. Ein konkreter Termin für die Neueröffnung steht noch nicht fest, doch Störkle plant eine Eröffnung zwischen Ende September und Anfang Oktober. Dies zeigt, wie wichtig eine sorgfältige Vorbereitung für den Erfolg neuer gastronomischer Angebote ist.

Teamverstärkung und Servicefokus

Für einen reibungslosen Betrieb strebt das Paar an, das bestehende Team von vier Mitarbeitern zu übernehmen und zusätzlich neue Fachkräfte zu gewinnen. „Wir suchen einen Koch und eine Küchenhilfe“, fügt Störkle hinzu. Tagsüber wird er in Mengen präsent sein, bevor er nach Wagenhausen zurückkehrt, wo ab 14.30 Uhr geöffnet wird.

Das Konzept sieht tagsüber einen Mittagstisch mit einem Tagesgericht und einer kleinen Karte vor. Auch die beliebten Kuchen der Konditorin Margit Baur sollen nicht fehlen. Abends wird warme Küche ab 17 Uhr angeboten, wobei der Dienstag der einzige Schließtag bleibt. „Der Schwerpunkt wird auf dem Speiselokal liegen“, sagt Störkle, „aber wir wollen auch ein Treffpunkt für Gäste sein, die einfach nur etwas trinken oder einen guten Wein genießen möchten.“ Durch spezielle Schulungen soll das Personal in der Weinkunde geschult werden, um den Gästen eine kompetente Auswahl zu bieten.

Die Übernahme des Restaurants Lamm durch Störkle und Steinwand stellt einen bedeutenden Wendepunkt in der lokalen Gastronomieszene dar. Es wird spannend sein zu beobachten, welche neuen Impulse sie setzen werden, um sowohl Einheimische als auch Gäste aus der Umgebung anzuziehen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de