

Neuer Küchenchef Moritz Feichtinger: Herausforderung für die Schwabenstube

Moritz Feichtinger, der neue Küchenchef der Schwabenstube in Asperg, strebt danach, den Michelin-Stern zu halten.

Die gastronomische Szene in Asperg erhält mit Moritz Feichtinger, dem neuen Küchenchef der Schwabenstube im Hotel Adler, frischen Wind. Der erst 26-jährige setzt sich nicht nur hohen Standards für sich selbst, sondern auch für sein Team und die Qualität der angebotenen Speisen. Sein Ziel: den prestigeträchtigen Michelin-Stern zu halten und gleichzeitig die Anforderungen der Gäste zu erfüllen.

Ein junger Koch mit großem Ziel

Moritz Feichtinger hat in den letzten Monaten das Küchenruder in der Schwabenstube übernommen, nachdem Max Speyer, sein Vorgänger, das Restaurant verlassen hat. Dieser Wechsel bringt frische Ideen in die klassische französische Küche, die bisher nicht nur durch ihre Qualität, sondern auch durch eine Atmosphäre geprägt ist, die Tradition und moderne Ansätze vereint. „Ich habe schon als Kind beim Kochen zu Hause geholfen. Dieses Wissen möchte ich nun weitergeben“, sagt Feichtinger und zeigt sich als geduldiger Mentor, der seine Mitarbeiter anleitet und unterstützt.

Die Verbindung von Tradition und Innovation

Die Schwabenstube ist bekannt für ihre Verbindung aus

klassischer Kochkunst und kreativen, regionalen Einflüssen. Feichtinger möchte nicht nur klassische Gerichte anbieten, sondern auch außergewöhnliche Kombinationen, die die Gerichte auf ein neues Level heben. „Ich arbeite gerne mit Zitrusfrüchten, um den Speisen eine Leichtigkeit zu verleihen“, erklärt der Küchenchef. Beispielsweise wird der Kaisergranat mit geriebenem Blumenkohl serviert, was dem Gericht eine frische Note verleiht.

Gestaltung des Speiseangebots

Das aktuelle Menü in der Schwabenstube richtet sich an alle Geschmäcker. Ob klassische Gerichte wie Zwiebelrostbraten oder experimentellere Optionen wie Gänseleber mit Pfirsich – Feichtinger scheut sich nicht, verschiedene Geschmäcker und Texturen zu kombinieren. Das vegane Menü kommt ebenfalls gut an und enthält kreative Zutaten wie gegrillte Wassermelone und Heidelbeer-Tartelette. „Mit diesen Menüs wollen wir alle Gäste ansprechen“, sagt der Küchenchef, der betont, dass die Wurzeln der Küche nicht vergessen werden dürfen.

Der Druck in der hohen Gastronomie

Die Herausforderungen, mit denen Feichtinger in der gehobenen Gastronomie konfrontiert ist, sind nicht zu unterschätzen. „Es ist wie im Spitzensport“, beschreibt er den Druck, den ein Küchenchef spüren muss. Seine Erfahrungen in verschiedenen renommierten Häusern haben ihn auf diese Verantwortung vorbereitet, und trotz des Drucks strebt er danach, eines der besten Restaurants in der Region zu führen.

Ein Blick in die Zukunft

Feichtinger hat bereits eine beeindruckende Karriere hinter sich, inklusive Ausbildungen und Praktika in angesehenen Restaurants. Der Kulinarik verändert sich ständig und der 26-Jährige ist bereit, sich diesen Veränderungen zu stellen.

„Mein Hauptziel ist es, den Stern für die Schwabenstube zu halten“, erklärt er und zeigt damit seine Ambitionen für die Zukunft.

Wichtiger Bestandteil der Gemeinschaft

Das Restaurant Schwabenstube hat sich in der Region einen Namen gemacht und zieht viele Stammgäste an. Die familiäre Atmosphäre und die Kombination aus Tradition und Innovation machen es zu einem wichtigen Teil der kulinarischen Landschaft in Asperg. Die Stadt profitiert von solchen gastronomischen Highlights, die nicht nur Touristen anziehen, sondern auch das Gemeinschaftsgefühl stärken.

Schwabenstube im Hotel Adler in Asperg

Die Schwabenstube ist Mittwoch bis Samstag von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Montag, Dienstag sowie an Sonn- und Feiertagen ist Ruhetag. Für Reservierungen steht die Telefonnummer 07141/26600 zur Verfügung oder Besucher können sich auf der Homepage des Hotel Adlers informieren.

Adresse: Stuttgarter Straße 2, 71679 Asperg

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de