

◆ NACHGEFRAGT

Gegen den Strom

Bühl – Fußball und WM-Embleme fast überall, wohin das Auge blickt. Wer dem entgegen will, muss schon in die Natur flüchten. Als „fußballfreie Zone“ ruft der Zwetschgenfest-Zeltwirt und Bürgerhaus-Gastronom Jürgen Kohler nun sein Hotel und Speiselokal „Engel“ in Vimbuch aus. Unser Redakteur Joachim Eiermann hakte nach, was Kohler, leidenschaftlicher Fan des Karlsruher SC, damit bezweckt.

Frage: Herr Kohler, was versprechen Sie sich von dieser Aktion?



Jürgen Kohler. Foto: Margull

Kohler: Ich bin sicher, es gibt genügend Leute, die nicht täglich 25 Stunden Fußball schauen oder vor Großleinwänden sitzen wollen. Deshalb schwimmen wir mal gegen den Strom und bieten den Gästen ein fußballfreies Restaurant.

Frage: Das ist ja fast schon defätistisch angesichts der allgemeinen euphorischen Erwartung des Ereignisses.

Kohler: Bei einem Großereignis wie der Fußball-WM im eigenen Land hat man nur die Möglichkeit, entweder alles auf die Fußball-Fans abzustimmen, oder man macht genau das Gegenteil und spricht das sicher vorhandene Gästepotenzial der Nichtfußballgucker an. Da schon bei normalen Spielen der Nationalmannschaft oder auch bei Spielen in der Champions League ein Gästerückgang zu bemerken ist, wird sich das bei der WM noch verstärken. Ich

kenne sogar Kollegen, die während der WM Betriebsferien machen. Deshalb lieber gleich eine andere Kundenschicht ansprechen.

Frage: Was heißt das konkret, außer den Verzicht auf einen Fernseher? Wollen Sie etwa denjenigen Gästen die gelbe Karte zeigen, die sich über Fußball unterhalten?

Kohler: Natürlich nicht, viele Tischgespräche werden sich um die Frage drehen: Wer wird Weltmeister? Aber es wird bei uns keine Gerichte à la WM-Grillteller geben, obwohl wir damit früher große Erfolge erzielt hatten. Wir bieten dem Gast unseren guten Service und unsere regionale Küche wie immer an. Wenn ich heute in einen Supermarkt komme, werde ich mit allen möglichen Produkten konfrontiert, auf denen ein Fußball prangt. Ich kann das nicht mehr sehen, obwohl ich ein großer Fußballfan bin.

Frage: Das heißt, der Wirt verlässt die „fußballfreie Zone“ und geht in seiner guten Stube WM schauen?

Kohler: Richtig. Ich werde zusammen mit meinen Freunden auf jeden Fall alle Deutschlandspiele anschauen.

Frage: Wer wird Weltmeister, etwa die Engländer?

Kohler: Nein! Ich schätze, Brasilien wird's. Ein Bekannter aus Weggis, wo die Brasilianer öffentlichen trainierten, hat mir von ihnen vorgeschwärmt. So nahe, wie selbst Superstar Ronaldinho die Fans an sich herankommen lässt, gönne ich ihnen den Titel.



Die WM muss draußen bleiben.

◆ POLIZEIBERICHT

Bargeld im Bühler Bahnhof erbeutet

Bühl – Bislang unbekannte Täter brachen in der Nacht auf Dienstag in den Bühler Bahn-

hof ein, nachdem sie ein Fenster von der Bahnsteigseite aufgehebelt hatten. In Nebenräumen des Kundenschalters entwendeten sie Bargeld in bislang unbekannter Höhe. Hinweise an das Bühler Polizeirevier.



In die „Gude Stub“, ein denkmalgeschütztes Fachwerkhaus beim Johannesplatz, zieht wieder kulinarische Lebensfreude ein.

Andrea Alesi neuer Pächter der „Gude Stub“ / Eröffnung kommende Woche / Authentische Küche

„Ein Stück Italien im Herzen Bühls“

VON GEROLD HAMMES

Bühl – Es wird gehämmert, geschraubt, gefliest und gewienert: In der Dreherstraße 9 herrscht Aufbruchstimmung. Das schmucke Fachwerkhaus ist aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst: In der kommenden Woche (der exakte Termin steht noch nicht fest) soll die „Gude Stub“ wieder ein Leuchtturm für kulinarische Lebensfreude werden. Der neue Patron heißt Andrea Alesi.

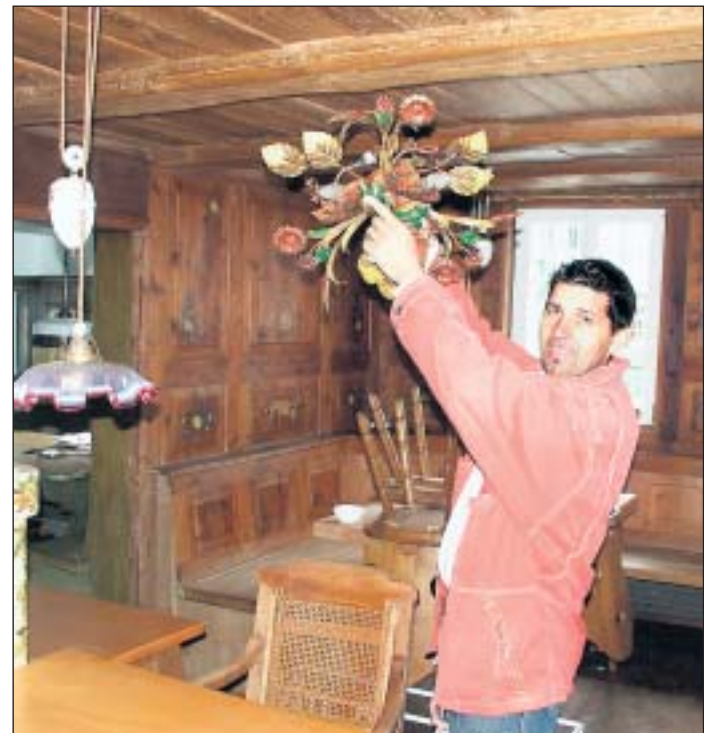
Der 39-jährige Italiener ist Autodidakt. Mit 13 Jahren wollte er zuhause in Sizilien eine Kochlehre beginnen, doch die ärmlichen Verhältnisse ließen diesen Berufswunsch nicht zu. Der Vater verdingte sich in den 70er-Jahren als Gatarbeiter in einer Firma in Ettligen, 1989 zog es Andrea nach Deutschland. In der Gastronomie verdient er seinen Unterhalt. „Ich habe hart gearbeitet“, erinnert er sich nur zu gut an die finanziell kärgliche Zeit. Beim Kellnern in einem Rastatter Lokal lernte er schließlich seine Freundin und spätere Frau Rita kennen. Auch sie stammt aus Sizilien (Palermo). Zur Familie gehören inzwischen zwei Töchter: die eine sechs Jahre, die andere sechs Monate alt.

Andrea Alesi machte sich fortan daran, sich seinen „Kind-

heitstraum“ zu erfüllen: Gastronom wollte er immer werden, „weil ich gerne Kontakt mit Menschen habe“. 1996 war es so weit: Im Bühler Industriegebiet Nord pachtet er das „Dolce Vita“, vier Jahre später übernimmt er das „Il Gargano“.

Als zum Jahresende 2004 Ludwig Bechter und Elfriede Deiss den Pachtvertrag auslaufen lassen (zuvor war Edmund Baier zehn Jahre auf der „Stub“) und in dem denkmalgeschützten Haus auch im gesamten Jahr 2005 die Küche kalt bleibt, wird Alesi neugierig. Ihn fasziniert das „wunderschöne Ambiente“. Die „Gude Stub“, die er noch nie betreten hatte, nötigt ihm Respekt ab. Zugleich reizt ihn die Aufgabe. Er lässt sich zwischen den Jahren einen Termin mit dem Hausverwalter geben. Danach geht alles relativ zügig.

Andrea Alesi („In Deutschland fühle ich mich wie in meiner Heimat“) ist ein konsequenter Mensch. Das gilt auch für seine Küche. Die werde „kompromisslos italienisch“ der feineren Art sein, ehrlich und vor allem authentisch. Einen Schwerpunkt werde er auf frischen Fisch legen. Alesis Augen leuchten, wenn er an „feine mediterrane Küche“ denkt. „Was gibt es Schöneres“, schwärmt er, „als Sonne, Olivenöl, Fisch und Tomaten?“ In Menfi, seinem sizilianischen Heimatdorf,



Andrea Alesi richtet die Gasträume ein.

Fotos: G. Hammes

werde Olivenöl gepresst, das zu den zehn besten der Welt zählt. Dazu noch einen rassig-fruchtigen italienischen Wein. Mama mia!

Zu Höchstform läuft Alesi auf, wenn er seinen Gästen ein individuelles Menü zusammenstellen darf. Das kann dann auch mal drei, vier Stunden dauern. „Kein Problem“, sagt er.

Wenn ihm dann die Gäste auch noch am Herd über die Schulter schauen, dann ist die „Küchenparty“ voll im Gange. Er weiß: „Die Erwartungen sind hoch, aber wir werden ihnen gerecht werden!“ Seinen Kindheitstraum hat er sich jedenfalls erfüllt: Die „Gude Stub“ soll fortan ein „Stück Italien im Herzen Bühls“ werden.

Großeinsatz der Feuerwehr gestern kurz vor 18 Uhr im Industriegebiet Nord / Kunststoffabfälle entzündeten sich und greifen auf Lagerhalle über



Wasser marsch aus allen Rohren.

Fotos: B. Margull

Ein Teppich aus Schaum

Bühl (gero) – Ein Großaufgebot von 60 Mann und zwölf Fahrzeugen musste die Bühler Feuerwehr gestern Abend bei einem Brand in der Dieselstraße im Industriegebiet Nord aufbieten. Unter dem Vordach einer Lagerhalle hatten sich kurz vor 18 Uhr aus bislang ungeklärter Ursache Kunststoffabfälle entzündet. Die Flammen griffen in Windeseile auf die Wellblechwand der Halle über. Mitarbeiter eines Autohauses bemerkten die Kilometer weit sichtbare Rauchsäule und alarmierten die Feuerwehr. Neben den Kernstadt-Aktiven rückten auch die Abteilungen Vimbuch, Weitening und Altschweier aus. Da die brennenden Kunststoffteile allein mit Wasser nicht zu löschen waren, legte die Feuerwehr einen Schaumteppich über den Brandherd. Der Schaden beträgt ersten Schätzungen zufolge über 100 000 Euro.



Zügig wird die neue Drehleiter in Stellung gebracht und die Löschwasserversorgung aufgebaut.