

Der „Schwanen“ hat jetzt auch den dritten Stern

Verlags-Initiative lobt Küche und Gastlichkeit

Böblingen – Seit Mittwoch hat der „Schwanen“ nun auch noch den dritten Stern – nein, nicht den berühmten aus dem (Edel-)Restaurant-Führer „Michelin“, aber doch einen, auf den die Betreiber-Familie stolz ist: den dritten „Stern der Gastlichkeit“.

VON SIEGFRIED DANNECKER

So nennt sich die Auszeichnung, wie sie die in London und Zürich ansässige Verlags-Initiative „International Gastronomic Guide“ verleiht – sofern die Lokalität preiswürdig ist. 1998 hat das Wirts- und Hoteliers-Ehepaar Heike und Fred Nestele samt Familie den ersten „Stern der Gastlichkeit“ verliehen bekommen, später einen zweiten – nunmehr ist das Sterne-Trio

komplett. „Mehr haben wir nicht“, schmunzelte Repräsentant Bernd Irmeler bei der Verleihung der Urkunde. Der 65-Jährige fand nicht nur lobende Worte für die Küchenqualität des urigen, alteingesessenen Böblinger Traditionslokals. Er fand auch die „besondere Gastlichkeit und den freundlichen Service“ für auszeichnungswürdig. Zeigten sich mehr Gastronomen wie Fred Nestele auch noch musikalisch fit, würde das mehr Menschen in die Gaststätten locken. Irmeler: „Einen Entertainer finden die Leute toll. Das hält die Gastronomie am Leben.“

Der dritte Stern des „Schwanen“ ist Resultat mehrerer Testerbesuche und einer 35-Punkte-Liste, die nicht nur die Genüsse auf dem Teller und deren Preiswürdigkeit bewertete, sondern auch die Sauberkeit von Küche, Kühlraum und Toiletten.



Freuen sich über den dritten und höchsten „Stern der Gastlichkeit“ für den „Schwanen“ (von links): Stadtmarketing-Geschäftsführer Ludwig Maier, Immobilienmanager Bernd Rothfuß, Schönbuch-Bräu-Geschäftsführer Werner Dinkelaker, Jürgen Rauppach, Geschäftsführer des „Hopfenkranzes“, Wirt Fred Nestele und Gattin Heike sowie Bernd Irmeler vom Verlag International Gastronomic Guide.

Foto: Dannecker