



Reichsstadt Aalen von ihrer leckersten Seite

AALEN ■ „Wir kommen wieder“, verkündet das aktuelle Plakat von neun Küchenmeistern aus der Region, mit dem auf eine unter Feinschmeckern beliebte Aktion hingewiesen wird. Am Donnerstag,

10. Juni, ist es wieder soweit: Die „kulinarische Meile“ auf dem Spritzenhausplatz wird eröffnet und lockt fünf Tage lang mit leckeren Speisen.

„Wir werden in schöner Atmo-

sphäre kulinarische Genüsse offerieren“, kündigte Dieter Jörg („Goldener Hirsch“, Heubach) an. Eine saisonal geprägte „leichte Küche“ mit Speisen nach schwäbischer Rezeptur, aber auch mediterrane

Spezialitäten, werden in den rund um den Spritzenhausplatz gruppierten Holzhütten angeboten.

Einer der teilnehmenden Köche widmet sich ganz den Gaumenfreunden von Vegetariern. Wer

nach einem mehrgängigen Menü begehrt, könne sich dies ganz nach eigenem Gusto an den verschiedenen Ständen zusammenstellen, darauf verwies Albert Herdeg („Roter Ochsen“, Aalen). Für einen kulinarischen Einklang will der Weinmarkt Grieser mit jeweils zu den Speisen passenden „edlen Tröpfchen“ sorgen, die Brauerei Koeopf bietet „kühles Helles“.

Für hungrige Kids gibt es ein eigenes delikates Angebot an Gerichten. „Nur eines wird es nicht geben: Pommes mit Ketchup und heiße Rote“, betonte Küchenmeister Jörg. Vom herkömmlichen Angebot bei Festveranstaltungen wolle man sich mit der „kulinarischen Meile“ doch abheben. Da in diesem Jahr die Spielgeräte nicht entfernt werden, können die Eltern unter den schattenspendenden Platanen die Speisen genießen, ohne die Kinder dabei aus den Augen zu verlieren.

Einmal mehr wollen die Küchenchefs mit der lukullischen Meile Werbung in eigener Sache

betreiben, nicht nur, was die Qualität ihres Angebots betrifft. Mit einer punktgenauen Organisation und reibungslosen Abwicklung der Aktion im Herzen Aalens will man sich von der besten Seite präsentieren. Neben den bereits genannten nehmen noch die Küchenmeister Heinz Besel (Stadthallenrestaurant, Aalen), Michael Asbrock („Läuterhäusle“, Unterkochen), Benedikt Bieg („Landgasthof Bieg“, Neuler), Hubert Högg („Wilder Mann“, Wasseralfingen), Erich Sauter („Linde“, Wöllstein), Hans-Jörg Opferkuch („Adler“, Treppach) und Manfred Schwarz-Bosch („Sontheimer Wirtshäusle“, Steinheim-Sontenheim) teil. Der Männergesangverein ein Hofen sorgt für die weitere Bewirtung. Eine Sonderschau mit den neuesten Modellen aus der bayrischen Motorenschmiede präsentiert das BMW-Autohaus Heitmann. Die Schwäbisch-Gmünder Band „Kalter Kaffee“ sorgt am Donnerstag ab 16 Uhr für Stimmung.

ts



Wieder einmal geben sich die Köche der Region ein Stelldichein auf dem Spritzenhausplatz.

(Foto: City-Photo)

RESTAURANT

Wilder Mann

Hubert Högg, Karlstr. 4, AA-Wasseralfingen, Tel. (0 73 61) 7 13 66

Auf die Verwendung frischer, saisonbedingter Produkte und auf eine sorgfältige Zubereitung der Speisen legen wir besonders großen Wert.

Für Ihre nächste Feier empfehlen wir:

– unsere geeigneten Räumlichkeiten – Partyservice für alle Gelegenheiten –

Vom 23. Juni bis 16. Juli 1999: *Italien à la carte*



Essen – Trinken – Erleben

Weinmarkt Grieser

Feinkost Direkt