



Aldinger trifft Aldinger

Was passiert wohl, wenn zwei Meister ihres Fachs, die außerdem denselben Namen tragen, aufeinandertreffen? Volker Aldinger, Patron des Restaurants Germania in Stuttgart Fellbach, trifft auf Gert Aldinger, den Inhaber des gleichnamigen Weingutes in Stuttgart Fellbach.

Das Restaurant von Volker Aldinger ist nur einen Steinwurf vom Weingut Aldinger entfernt. Und das ist kein Zufall. Die beiden sind verwandt und die Familien leben schon seit Generationen in direkter Nachbarschaft. Die Aldinger Großväter waren Brüder. Das Restaurant Germania ist der perfekte Ort für dieses Treffen. Hinter einer schmucken Fassade verbirgt sich ein gemütlicher Gastraum, der zum Verweilen und Genießen einlädt. Aus der vergangenen Zeit zeugt nur noch der Gewölbekeller, heute mit Fußbodenheizung, für bis zu 50 Gäste. Das perfekte Ambiente für geschlossene Gesellschaften und Feiern jeder Art. Ich werde

mit herzlicher Freundlichkeit empfangen und der schön gedeckte Tisch lässt schon viel ahnen.

KOCHEN IST CHEFSACHE

Volker Aldinger führt zusammen mit seiner Frau Susanne das Restaurant Germania in der dritten Generation. Angefangen hat alles mit einer Besenwirtschaft, in der Zeit, als die Familie von Volker Aldinger noch Weinbau betrieb. Die dann folgende Generation konzentrierte sich nur noch auf die Gastronomie. Gelernt hat Volker Aldinger sein Handwerk in der Schwabenlandhalle in Fellbach und dann in den

Anzeige

Remsstuben Ulrichshöhe in Nürtingen-Hardt, um anschließend mit Meisterbrief das elterliche Lokal zu übernehmen. Auf die Frage nach seinem Erfolgsgeheimnis kommt eine spontane Antwort: Er konzentriert sich auf sein Kerngeschäft. Er und seine Frau, die für den perfekten Service zuständig ist, sind immer im Restaurant präsent. Nur dadurch können sie Qualität und Leistung dauerhaft auf hohem Niveau halten. Küche und Einkauf sind für Volker Aldinger Chefsache, die Rohstoffe sind Grundlage für Top-Küchenergebnisse.

Nun liegt es natürlich auf der Hand, auch Gert Aldinger zu fragen, was er an Volker Aldinger besonders schätzt. Gert Aldinger: „In der Germania kann alles blind gegessen werden. Da gibt es Verlässlichkeit in Qualität und Geschmack und einen Wohlgefühlcharakter von A-Z.“ Die kulinarische Meßlatte für die Küche sei für ihn jedoch immer der Kartoffelsalat. Und da bekommt das Restaurant Germania die Höchstnote!

DIE LIEBE ZUR NATUR

Nun interessieren mich natürlich auch die Erfolgsfaktoren von Gert Aldinger: Eigentlich wollte er Architekt oder Koch werden. Als Kind wurde schon von klein auf im Weinberg gearbeitet und Gert Aldinger entdeckte hier die Liebe zur Natur. Sein Vater hat ihn früh in die Verantwortung genommen und



SEIT 1846

Schamel

Meerrettich

Das Original seit 1846

Zur Krönung aller Speisen

Der neue Raspelstix® von Schamel ist eine feine Meerrettich-Spezialität mit frisch geriebenen Raspeln und wird nach traditionellen Verfahren in der bayerischen Meerrettichstadt Baiersdorf hergestellt. Ein pikanter Genuss zur Krönung aller Speisen.

Infos & Rezepte: www.schamel.de

... mit Schamel Meerrettich schmeckt's besser!



er musste eigene Entscheidungen treffen. Seine innere Antriebsfeder war jedoch immer Anerkennung.

Württembergische Weine wurden von allen Journalisten niedergeschrieben und daran wollte er etwas ändern. Gert Aldinger: „Das hat an meiner Ehre gekratzt.“ Ursprünglich war das Weingut Aldinger, wie alle anderen auch, ein Trollinger- und Riesling-Weingut. Der Grund für den übermäßigen Trollinger- und Rieslinganbau in der Region liegt viele Generationen zurück. In der Zeit der Zehnt-Abgabe waren Trollinger und Riesling unkomplizierte Reben mit hohen Erträgen. Daraus konnte leichter der Zehnt abgeführt werden. Die Veränderung beim Weingut Aldinger kam erst in den 80er Jahren. Gert Aldinger experimentierte mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc. Heute werden mit 14 Rebsorten fast alle Bereiche abgedeckt, was für Württemberg eine Besonderheit ist. Andere Anbauggebiete haben ein schmäleres Sortiment. Die aktuelle Herausforderung ist die Klimaverschiebung: Welche Rebsorten wachsen heute und welche in Zukunft am besten? Und natürlich ganz wichtig: Welche Rebsorten wünscht der Kunde? ▶

»Aber nun zum Essen. Volker Aldinger kocht einen Rehrücken mit Wacholderrahmsoße, Selleriepüree, Rosenkohl, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne. Gert Aldinger öffnet zwei Weine. Einen Lemberger 3 Stern in der Magnumflasche, gewonnen aus jungen Reben an der Burg Lichtenburg. Der Wein wird von dunklen Beerenaromen und Eukalyptus bestimmt. Der zweite Wein ist ein Untertürkheimer Gips Spätburgunder. Die Aromen sind Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren und Veilchen. Beide Weine wurden im Barrique ausgebaut.

ESSEN UND TRINKEN IST KOMMUNIKATION

Für beide Aldingers spielt der Wein zum oder im Essen eine große Rolle für den Geschmack. Als Faustregel sagen beide, ein fruchtiger, weicher Wein passt besser zu einem Essen mit weichen Aromen. Und dabei ist völlig egal, ob es sich um ein einfaches oder komplexes Essen handelt.

Gert und Volker Aldinger sehen Essen als Kommunikation. Auch bei der Frage nach ihren Lieblingsgerichten sind sich beide fast einig, sie bevorzugen eine Küche, die nicht mit Reizen überflutet ist. Gert Aldinger: Kalbsbries mit Kartoffelsalat und Holzbackofenbrot. Bei der Weinauswahl kommt Welttoffenheit durch. Seine Lieblingsweine sind: Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Riesling, Weißburgunder und Grüner Veltliner. Volker Aldinger: Paniertes Kalbskotelett mit Kartoffelsalat und dazu einen Sauvignon Blanc.

Das Erfolgsgeheimnis beider Aldingers ist zweifelsohne der Hang zu traditionellen Produkten. Diese dürfen gerne neu

interpretiert sein. Beide sind für neue und spannende Themen immer offen. An dem Nachmittag habe ich jedoch einen Satz gehört, der für mich der eigentliche Erfolgsfaktor ist: „Die Familie ist der Betrieb und der Betrieb ist die Familie.“ ◀

Restaurant Germania

Schmerstraße 6

70734 Fellbach

Telefon: 0711/582037

Fax: 0711/582077

E-Mail: info@aldingers-germania.de

www.aldingers-germania.de

Öffnungszeiten (Küche): Dienstag bis Samstag 12.00–13.45 Uhr und 18.00–21.15 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetag

Weingut Gerhard Aldinger

Schmerstraße 25

70734 Fellbach

Telefon: 0711/581417

Fax: 0711/581488

E-Mail: info@weingut-aldinger.de

www.weingut-aldinger.de

Öffnungszeiten: 9.00–12.00 Uhr und 14.00–18.00 Uhr, Samstag 9.00–13.00 Uhr

