

Fresko und Tempus wiedereröffnet

# Renaissance an der Stuttgarter Kulturmeile

Von Heidemarie Hechtel 06. Juni 2017 - 15:57 Uhr



Salvatore Pirone (links) und Peter Frank sind Betriebsleiter und Küchenchef sowohl für das Tempus als auch das Fresko. Foto: Lichtgut/Achim Zwegarth

## Nach der Kunst zur Kulinarik – dafür gehört zu einem Museum eine gastliche Oase. Jetzt haben die Lokale bei der Neuen Staatsgalerie und beim Haus der Geschichte wieder geöffnet.

Stuttgart - Er strahlt wieder über der Eingangstür: der Schriftzug „Fresko“ aus roten Leuchtröhren. Einladend wie seit 1983, als die erste Pächterin Helga Hofmann das Lokal mit 300 Gästen vier Monate vor der Neuen Staatsgalerie eröffnete. Eine Wegweisung, die auch nach dem Abschied von Helga Hofmann 2001 unter den Pächtern Peter Böhm und Eberhard Aspacher erhalten blieb, bis sie 2007 vom neuen Hausherrn Marco Gast durch den Schriftzug „Gast“ ersetzt wurde. Viele Stuttgarter aber sprachen in nostalgischer Erinnerung immer noch vom Fresko. Diese Beharrlichkeit hat sich gelohnt, denn der neue Betreiber, die Sbr gGmbH, lässt diesen beziehungsreichen Titel aus der Welt der Malerei wieder aufleben.

Zur Neuverpachtung ausgeschrieben war nach Gasts Auszug im Januar 2017 aber auch das ebenso beziehungsreich betitelt Tempus (Lateinisch: Zeit) beim Haus der Geschichte. „Wir haben uns für beide beworben und den Zuschlag bekommen“, sagt Manfred Kaul, Geschäftsführer der Sbr gGmbH. Der Doppelpack, stellt er klar, war für ihn Bedingung. Nachdem das Tempus seit seiner Eröffnung anno 2003 unter dem Gastronomen Alexander Laub eine wechselvolle Geschichte durchlaufen hatte, erlebten Kaul und sein Betriebsleiter Salvatore Pirone hier gleich einen fulminanten Start: „Die Eröffnung der [Carl-Laemmle-Ausstellung \(/inhalt.haus-der-geschichte-ehrt-carl-laemmle-der-schwabe-der-hollywood-erfand.8e007c27-c809-4e3d-beb5-125484584036.html\)](/inhalt.haus-der-geschichte-ehrt-carl-laemmle-der-schwabe-der-hollywood-erfand.8e007c27-c809-4e3d-beb5-125484584036.html) am 9. Dezember, bei der mehr als 500 Gäste bewirtet wurden.“ Nicht minder erfolgreich bewährte sich das neue Team beim Catering in der Langen Nacht der Museen mit Party und DJ.

## Das Interieur ist sehr elegant

Mittlerweile wurde dem Tempus ein hoch-elegantes Interieur verpasst: Mit Tischen und Stühlen in edlem Grau, dazu rote Polster, passend zum roten Fußboden. Vor dem grauen Paravent mit lärmschutzdämmendem Innenleben wird noch eine rote Couch Lounge-Atmosphäre vermitteln. Auch die neuen Sonnenschirme für die herrliche Terrasse vor dem Turm der Musikhochschule werden demnächst erwartet. „Die Plaza muss noch belebt werden“, überlegt Kaul laut und denkt dabei auch an die Musikhochschule und Konzerte.

Ein Abendlokal wird das Tempus allerdings auch in Zukunft nicht: Es orientiert sich an den Öffnungszeiten des Museums und kann abends für Veranstaltungen gemietet werden. Die Küche, wie alle zur Sbr gehörigen Gastronomien unter der Regie von Peter Frank, bietet wöchentlich wechselnde Tagesgerichte mit Suppe, Salaten, Pasta und Fleisch mit schwäbischem, mediterranem und auch mal orientalischem Einschlag – zum Beispiel Linsen und Spätzle oder Salate mit Falafel und Humus – denn in der Küche steht Kamira Mahmud, ein Kurde aus Syrien. Alles zu moderaten Preisen unter zehn Euro.

## 40 offene Weine stehen zur Wahl

Am Abend weist dafür an der Kulturmeile die Fresko-Leuchtschrift den Weg. „Nach Theater oder Ballett, nach Kunst oder Kultur fehlt nur noch der Genuss“, wird schon auf der Speisekarte mit der Fresko-Philosophie ein Versprechen gegeben: eines kulinarischen Ausklangs (mit verkleinertem Speisenangebot) samt einer süßen Zugabe ohne Zeitdruck. Denn allein das Weinangebot mit 40 Posten aus Baden, Württemberg, Italien und Spanien erfordert genießerische Geduld. Sie werden alle auch offen ausgeschenkt und als Flaschen zum Erzeugerpreis mit einem Service-Aufschlag von zehn Euro angeboten. „Das gibt es sonst in Stuttgart noch nirgendwo“, sagt Kaul. Kauft man sie zum Mitnehmen, fallen die zehn Euro weg.

„Der Theaterbesuch ist natürlich keine Bedingung“, sagt Kaul, aber die [Verbindung zum Staatstheater \(/inhalt.spielplan-2017-18-dreifachabschied-am-staatstheater.8831e114-b02d-4383-b94b-2b2a9fc39865.html\)](http://www.stuttgarter-nachrichten.de/inhalt.print.dbcc5d4d-f28b-44bd...) vis-à-vis erschien allen doch so bedeutsam, dass man sogar in der Speisekarte mit den Begriffen Vorprogramm, Hauptprogramm und Zugabe Bezug darauf nimmt. Es ist eines von den vielen liebevollen Details, die auch die früheren Fresko-Stammgäste begeistern und ihnen sogar ein Déjà-vu-Erlebnis schenken werden. Nicht nur wegen des grünen Noppenbodens, den James Stirling einst vorgab und der seither sakrosankt und denkmalgeschützt ist. Denn das Lokal stellt sich wieder als eine lichte und großzügige Einheit dar, nachdem die raumteilende Theke entfernt wurde. Weißes Mobiliar, die Tische von Knoll, die Stühle mit rotem Polster von Wilkhahn, schaffen unaufdringlichen Designer-Chic, die Farben Grün und das Rot über dem Portal zu Theke und Küche wiederholen sich bei den Speisekarten.

## **Der Fresko-Schriftzug wurde rekonstruiert**

Hier wie im Tempus trägt das Interieur die Handschrift der Innenarchitektin Petra Schüssler. Und der Fresko-Schriftzug? Hat der in einem Lager überlebt? „Nein“, schüttelt Pirone den Kopf, „den haben wir nach Fotos und den erhaltenen Bohrlöchern in der Mauer rekonstruieren lassen.“ Genaue Zahlen will Kaul nicht nennen, aber die Sbr habe insgesamt einen „hohen sechsstelligen Betrag investiert“. Wobei im Fresko das Land als Hausherr den Löwenanteil bezahlt habe.

Nazli Useinova vom Service öffnet einen der großen weißen Sonnenschirme auf der Terrasse, auf der sich jetzt wieder jeden Donnerstag die Tango-Aficionados zur Milonga treffen. Da das regnerische Wetter an diesem Pfingstmontag aber eher ins Mu-seum als ins Freie lockt, füllt sich das Lokal bald. Für die Stärkung nach der Kunst.