

Stuttgart Restaurant-Szene

Aus „Gast“ wird wieder „Fresko“

Von Christoph Kutzer 04. Januar 2017 - 06:00 Uhr



Neuanfang: Das Tempus im Haus der Geschichte will an frühere Zeiten anknüpfen. Foto: Max Kovalenko

Die Stuttgarter Gastro-Szene ist im Umbruch. So werden die Lokale in Staatsgalerie und Haus der Geschichte künftig gemeinsam betrieben. Auch eine Namensänderung steht an.

Stuttgart - Veränderungen in der Gastrolandschaft an der Kulturmeile: Das Gast in der Staatsgalerie schließt zum 8. Tempus im Haus der Geschichte ist nach einer Auszeit seit dem 9. Dezember wieder geöffnet – allerdings nur während den Öffnungszeiten der Ausstellung. Der neue Betreiber, die Sbr gGmbH, wird künftig auch für die Bewirtung in der Staatsgalerie zuständig sein, wo der alte Lokalname „Fresko“ reaktiviert wird. Im März sollen beide Betriebe eröffnen.

Nicht nur der grüne Noppenboden signalisiert dem Besucher des Gastes, dass auch im gastronomischen Bereich der Staatsgalerie die Kunst regiert: Abbildungen der Kostüme aus Oskar Schlemmers „Triadischem Ballet“ zieren die Wände. Auf einem Regal stapeln sich leere Campbell-Suppendosen. „In denen haben wir begleitend zur Warhol-Ausstellung Pasta serviert“, erinnert sich Sabrina Brenner. Mit Küchenchef Marco Gast hat sie das Restaurant zehn Jahre lang geführt. Lächelnd blickt sie zurück: „Aktionen, in denen wir ausgestellte Künstler und Kochkunst zusammenführen konnten, haben immer Spaß gemacht. Sie gehörten von Anfang an zu unserer Vision.“

Die Genießer werden weniger

Mehr und mehr kristallisierte sich allerdings heraus, wie schwierig es ist, die Balance zwischen kreativer Küche und Museumsbistro zu finden. „Vielfach wird die Gastronomie heute nur noch als Zwischenstopp für einen schnellen Snack gesehen“, sagt die 42-jährige, die im Event-Bereich tätig werden wollte, als sich 2007 die Chance eröffnete, das damalige Gast zu übernehmen. „Die Zeit zum Genießen nehmen sich nur noch wenige.“ So drehte sich das Tagesgeschäft oft um Kuchen statt um Jakobsmuscheln auf Karottenpüree mit Rhabarber-Feigen-Ragout. Für einen leidenschaftlichen Koch war das unbefriedigend.

An den Abenden hieß es, bis nachts warme Küche anzubieten: Dann nämlich kehrten Besucher des Theaters oder der Staatsgalerie ein. „Oft haben wir das letzte Filetsteak um 23 Uhr serviert“, seufzt Brenner. Selbst mit einem Team von bis zu 20

Festangestellten war das Pensum oft schwer zu schaffen. „Wir hören nicht auf, weil es zu wenig Kundschaft gab“, erl
Brenner. „Nach zehn Jahren ist einfach ein guter Zeitpunkt, um etwas Neues zu beginnen. Im Herbst wird das Gast ar
Stelle in Stuttgart wieder öffnen. In Räumen, die wir frei gestalten können.“

Dass die Lage der Staatsgalerie nicht nur Vorteile hat, räumt Sabrina Brenner dennoch ein. „Die B 14 schneidet die Lo
Rest der Innenstadt ab.“ Sie deutet auf die vom ersten Schnee überzuckerte Terrasse. „Da draußen ist es auch einfach
sich könnte man dort im Sommer wunderbar sitzen. So aber wird das Angebot nur teilweise genutzt.“ Die Stadtplane
versäumt, eine attraktiven Promenade an der Staatsgalerie vorbei bis zum Wilhelmspalais zu schaffen. Extrem nach
derzeit auch die Baustellen.

Das Tempus im Haus der Geschichte steht, was die Außengastronomie angeht, vor einem ähnlichen Problem. Dort er
vorübergehender Schließung ebenfalls gerade ein Pächterwechsel. Pünktlich zur Eröffnung der [Carl-Laemmle-Ausst](http://inhalt.haus-der-geschichte-ohne-carl-laemmle-saesse-ich-nicht-hier.3b04b588-5c48-44f2-8fa7-20a83b685de2.htm)
(/inhalt.haus-der-geschichte-ohne-carl-laemmle-saesse-ich-nicht-hier.3b04b588-5c48-44f2-8fa7-20a83b685de2.htm
Dezember stand wieder Gastronomie zur Verfügung. „Wir hatten nur zwei Wochen Zeit, um alles vorzubereiten. Das
für die Eröffnung inklusive“, sagt Manfred Kaul, Geschäftsführer der Sbr gGmbH, die künftig sowohl die Bewirtung i
Geschichte als auch in der Staatsgalerie verantworten wird. „Das war schon sportlich. Wir haben aber nur positive
Rückmeldungen erhalten.“ Noch hat das Tempus nur parallel zum Ausstellungsbetrieb geöffnet. Im nächsten Monat
Restaurants offiziell eröffnet werden.

Impressionisten regen den Appetit an

Seitens der Staatsgalerie ist man laut Pressestelle froh, dass die Schließzeit des Lokals, das bald wieder „Fresko“ heiß
kurz ausfällt. Schließlich gibt es keine Alternative unter dem eigenen Dach. Die Lizenz zum Kochen im Kunsttempel v
den Landesbetrieb Vermögen und Bau vergeben. „Die Sbr wurde nach öffentlicher Ausschreibung und unter Beteilig
Staatsgalerie und des Hauses der Geschichte als Pächter ausgewählt“, sagt Christian Lindinger, Leiter der Abteilung
Liegenschaften Vermögen und Bau bei der VBA. „Das Land ist überzeugt, einen leistungsfähigen Pächter gefunden zu
Die Sbr ist eine gemeinnützige Gesellschaft, die benachteiligten Menschen hilft und die Bonus-Märkte, aber auch
gastronomische Angebote wie das Kubino in Ostfildern, das Olümp im Sport Stuttgart und das Café Nachbar im Röm
betreibt. Für Sabrina Brenner indes naht der Abschied. „Wir wollten einen stimmigen Abschluss für alle Beteiligten“,

„Deshalb haben wir uns entschlossen, nicht zum Jahresende zu schließen, sondern parallel zur Francis-Bacon-Ausste
Besucherandrang war aus ihrer Sicht in den vergangenen Wochen eher verhalten. „Impressionisten ziehen einfach n
an“, schmunzelt die Lebensgefährtin von Marco Gast. „Bacon schlägt wohl manch einem auf den Magen.“ Die verstör
Gemälde des gebürtigen Iren sucht man im Restaurant vergeblich.

Dabei waren die Betreiber sonst wenig verzagt, wenn es um die Freiheit der Kochkunst ging. In Anlehnung an Piero M
1961 produzierte „Merda d’Artista“ – 90 Dosen Künstlerkot – hatte man einmal ein Dessert auf der Karte, das als Scho
Häufchen samt Marzipanfliege serviert wurde.