

Wilhelma in Stuttgart

So schmeckt's bei der Interimsgastro

Von Jürgen Löhle 11. Januar 2018 - 17:45 Uhr



Interims-Gastro im Zoo: Das Provisorium vor dem geschlossenen Wilhelma-Restaurant.
Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Der bisherige Gastro-Betreiber im Zoo hat zum Ende des Jahres geschlossen. Nun kocht interimswise die gemeinnützige Gesellschaft SBR. Das Angebot in den beiden Imbisswagen ist überschaubar, aber durchaus okay.

Stuttgart - Bewegung an frischer Luft macht Hunger. Und wenn man dann noch anderen beim Essen zusieht, sendet der Bauch eindeutige Signale. So gesehen ist ein Besuch in der Wilhelma durchaus ein Appetitanreger. Unterwegs an frischer Luft und vorbei an Menschen, die auf Bänken oder Mauern eifrig aus Tupperdosen vespurn. Und auch die Hauptdarsteller im Zoo schnappen bei der öffentlichen Fütterung brav nach Fischen, schälen Bananen oder machen sich über sonstiges Futter her. Für den menschlichen Hunger gibt es dagegen die Wilhelma-Gastronomie. Die hat allerdings im Moment Pause, weil dem bisherigen Betreiber wie berichtet [zum Jahresende gekündigt](/inhalt.gastonomie-in-der-stuttgarter-wilhelma-schlechte-planung.949d378b-ea88-4cd8-a6cb-520e0ba297e8.html) (</inhalt.gastonomie-in-der-stuttgarter-wilhelma-schlechte-planung.949d378b-ea88-4cd8-a6cb-520e0ba297e8.html>) worden ist und die Ausschreibung für den neuen noch läuft.

Gastronomische Mindestversorgung durch die SBR

Bis mindestens 1. März, wahrscheinlich aber noch länger, bedient jetzt interimswise die gemeinnützige Stuttgarter Gesellschaft SBR hungrige Zoobesucher. Das Non-Profit-Unternehmen, das sich die Beschäftigung und Ausbildung von am Arbeitsmarkt benachteiligten Menschen auf die Fahnen geschrieben hat, betreibt jetzt einen Imbisswagen am Schaubauernhof und einen vor dem Restaurant. Der Auftrag ist klar.

SBR soll in den kommenden Wochen eine gastronomische Mindestversorgung mit guter Qualität sichern. Manfred Kaul, der SBR-Geschäftsführer dazu: „Wir sind am 1. Januar um neun Uhr praktisch von null gestartet.“ Jetzt sei man mit Feuereifer dabei und bereit zu lernen. Das Lernen bezieht sich vor allem auf den Bedarf an Leuten im Service, um Warteschlangen zu vermeiden, die es am ersten Wochenende gegeben hat. „Aber wir können auch kurzfristig reagieren“, versichert Kaul.

Pommes brutzeln in frischem Fett

Das Angebot an den Imbisswagen ist klein, aber durchaus okay. Es gibt Würste, Schupfnudeln mit Speck und Kraut und für Vegetarier Rosmarinkartoffeln mit selbstgemachtem Kräuterdip. Dazu Kuchen und allerlei Getränke. Die Curry-Wurst mit Pommes für 6,50 Euro schmeckt so, wie sie soll. Die Currysauce ist fruchtig und trieft nicht so vor Fett, wie viele Fertigsoßen. Die fein gewürzten Würste sind laut Kaul von ausgesuchten Metzgern und die Pommes zwar ziemlich dick geschnitten, aber cross und in frischem Öl frittiert. Kurzum – mit dem Angebot kann man sicher die besucherschwachen Wintermonate überbrücken. Die Auswahl ist mini, aber so, dass jeder etwas findet. „Am meisten werden bisher die Pommes nachgefragt“, sagt Kaul.

Auf Sicht wäre das aber für die Ansprüche der Wilhelma offensichtlich zu wenig, aber ja auch nicht vorgesehen. Bleibt die Frage, ob man mit zwei Imbisswagen bei milden Temperaturen und Sonnenschein auch einen stark frequentierten Tag managen kann.

Die Situation könnte zum Beispiel an einem freundlichen Tag in den Faschingsferien durchaus eintreten. Manfred Kaul hat aber auch da keine Sorge. „Wenn es nötig ist, holen wir noch einen dritten Wagen dazu.“