DER VARTA-FÜHRER - Restaurant der Woche: GOLDBERG Restaurant und Winelounge

10.08.2010, 15:33 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *VARTA-Führer GmbH (Redaktion)*



GOLDBERG Restaurant und Winelounge

Ostfildern, den 10.08.2010. Die Redaktion des Varta-Führers kürt auf ihrer Website varta-guide.de wöchentlich das Hotel bzw. Restaurant der Woche. Die Auswahl erfolgt anhand aktueller Prüfergebnisse unserer Experten. Die Nennung im Varta-Führer hängt allein von der Leistung der Betriebe ab. Vergeben werden Varta-Diamanten und Varta Tipps für besonderes Ambiente, erstklassige Küche oder für aufmerksamen Service.

Es ist vollbracht! Und damit meinen wir nicht nur den Totalumbau des Restaurants in der Fellbacher Schwabenlandhalle, das sich jetzt in einem äußerst gelungenen, modern und urban anmutenden Ambiente präsentiert, was hier verblüffend harmonisch funktioniert, weil es die schwäbischen Wurzeln nicht verleugnet. Gemeint ist auch das ambitionierte Gesamtpaket, dass Betreiber Jörg Rauschenberger mit dem „Goldberg“ geschnürt hat. Der rührige Gastronom und Cateringunternehmer führt in Stuttgart auch die beiden Restaurants Pier 51 (Degerloch) und Cube (im Kunstmuseum). In Anlehnung an die Fellbacher Weinlage Goldberg hätte man den Namen des Lokals wohl nicht treffender wählen können. Neben dem hochwertig ausgestatteten Restaurant mit etwa 50 Sitzplätzen gibt es auch eine angeschlossene Winelounge mit legeren Ledersesseln für ca. 40 Personen sowie zwei Private Dining Rooms für bis zu 60 Gäste.

Aus dem früheren, bereits etwas angestaubten Restaurant Eduard M. ist ein weitläufig-elegantes Restaurant geworden. Die hochwertige Einrichtung, ein durchdachtes Beleuchtungssystem und nicht zuletzt die dominierende Farbe Gold vermitteln Glanz, Glamour und eine gewisse Wertigkeit. Bereits beim Betreten des Lokals setzt die Präsentation feinster Tropfen in den gläsernen Weinschränken ein optisches Glanzlicht. Dennoch herrschen keinerlei Gründe vor, hier Schwellenangst haben zu müssen.

Scheinbar beflügelt von der tollen Location und der Rauschenberger’schen Linie kocht das Duo Rainer Rupps und Michael Bahn eine schmackhafte internationale Cross-Over-Küche. Damit hebt sich das Lokal doch deutlich von den zahlreichen Restaurants im Ort ab, die fast ausnahmslos den lokalen Küchenstil pflegen. Die Küche im „Goldberg“ findet ein schönes Mittelmaß zwischen mediterranen und asiatischen Einflüssen unter Verwendung regionaler Produkte. Südländische Leichtigkeit und kräftige Aromen prägen nahezu jeden Gang. Dabei geht Kreativität eindeutig vor

Harmonie. Von aparten Vorspeisen wie das Thunfisch Tataki mit Hoisin-Karamell im Peking-Crêpe und Gurken-Minz-Sambal über Tartar vom Rinderfilet mit Kartoffelblini und Wildkräutersalat bis zu kleinen Gerichten wie gebratene Singapur-Nudeln mit leicht scharfem Wokgemüse, Enokipilzen und Lotuswurzeln kann alles hohen Ansprüchen genügen. Opulent-würzig, aber nicht zu schwer war die am Tisch angerichtete Ananas-Blumenkohl-Suppe mit Madrascurry und Gewürzschaum. Die Jakobsmuscheln kommen auf einem Wasabierbsenpüree und schwarzer Bohnensauce. Im Vergleich zu den Vorspeisen, Suppen und Hauptgängen sind die Desserts vielleicht etwas zu brav, können aber ebenfalls durch natürlichen Wohlgeschmack und solide Zubereitung überzeugen. Zum Beispiel das Buttermilch Panna Cotta im Zitronen-Proseccosüppchen oder die Crème Brûlée von Valrhona Schokolade mit Kirschen und Ingwer. Die Weinauswahl bietet einen ausreichend umfangreichen, gut strukturierten europäischen Querschnitt, auch wenn die Preise – ähnlich wie die Speisen – eher im gehobenen Segment angesiedelt sind.

Fazit: Die Varta-Experten erlebten ein ansprechendes Leistungsspektrum, dass man von einer Stadthallengastronomie nicht unbedingt erwarten durfte. Natürlich war beim ersten Testbesuch noch nicht alles perfekt, besonders in punkto Optik und Zubereitung der Gerichte gibt’s noch reichlich Luft nach oben. Der Service hingegen überzeugte mit Bravour. Restaurantleiterin Marion Nödinger und ihr geschultes Team agierten tadellos.

Restaurant Goldberg
Tainer Str. 7
70734 Fellbach
Tel.
Fax: (0711) 57561677
Web: www.goldberg-restaurant.de
E-Mail: info@goldberg-restaurant.de

Portrait

Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MAIRDUMONT. Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.

News-ID: 455675 • Views: 135 (Stand: 03.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:

https://www.openpr.de/news/455675/DER-VARTA-FUeHRER-Restaurant-der-Woche-GOLDBERG-Restaurant-und-Winelounge.html