

Frischer Wind im Bergener Traditionslokal 'Schelmenstube'

28.05.2015, 10:21 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Schelmenstube Frankfurt*

Presseagentur: *Dr. Ladendorf PR*



Schelmisch, kreativ und gemütlich speisen in der frisch renovierten Schelmenstube

Frankfurt, 28. Mai 2015. Die „Schelmenstube“ im Frankfurter Stadtteil Bergen präsentiert sich nach einer mehrwöchigen Renovierungsphase seit Anfang Mai in neuem Look und seit heute mit neuer Website. Auch die aktuelle Speisekarte greift zukünftig nicht nur die bisherigen Erfolgsklassiker auf, sondern lädt darüber hinaus regelmäßig ein zu Gourmet-Themenwochen. Der kulinarische Schwerpunkt im Mai: Spargel in allen Variationen.

Der urig-rustikale Charme des historischen „Schelmenstuben“-Gebäudes bleibt auch nach der Renovierung erhalten – ebenso wie die bewährte Gastfreundschaft der Familie Uhl, die die „Schelmenstube“ bereits in zweiter Generation mit viel Engagement leitet. „Schelmisch, kreativ und gemütlich soll sie sein, unsere neue ‚Schelmenstube‘. Und natürlich sind wir wie gehabt offen für Sonderwünsche und neue Ideen, sollte das Lieblingsgericht einmal nicht auf der Karte stehen“, unterstreicht Inhaber und Küchenchef Harald Uhl.

Frischen Wind gibt es in der neugestalteten „Schelmenstube“ auch in kulinarischer Hinsicht. Traditionelle Küche wird kreativ interpretiert. Dabei legt Harald Uhl größten Wert auf hochwertige Produkte, möglichst aus der Region. Dies spiegelt sich auch in der saisonal wechselnden Speisekarte und im heimischen Weinangebot.

Ganz neu: die Gourmet-Themenwochen, die in der „Schelmenstube“ ab sofort stattfinden. Passend zur Spargelzeit startet

die „Schelmenstube“ mit den Spargelwochen. Neben den klassischen Spargelgerichten gibt es dabei zahlreiche originelle Variationen rund um die beliebten Stangen.

Die neue Website

www.schelmenstube-frankfurt.de

Die neuen Öffnungszeiten

Freitag bis Montag, jeweils ab 17:30 Uhr, sonntags auch mittags von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr.

Für Gruppen ab 10 Personen öffnet die „Schelmenstube“ gern auch mittags oder an den anderen Tagen.

Portrait

Über die „Schelmenstube“

Der Name des Traditionsrestaurants „Schelmenstube“ im Frankfurter Stadtteil Bergen geht zurück auf eine alte Legende um den „Schelm von Bergen“. 1957 war die „Schelmenstube“ noch als gemütliche Dorfkneipe bekannt. 1962 übernahm Helmut Uhl den Betrieb. Er warb damals mit recht einfachen Gerichten und kombinierte schwäbische Traditionen seiner Heimat mit der hessischen Küche. Auf internationalen Kochkunstausstellungen überzeugte er mit seinen Schauplatten und gewann mehrere Goldmedaillen. Seine Liebe zum Kochen gab er an seinen Sohn Harald Uhl weiter, der das Kochhandwerk im väterlichen Betrieb erlernte und diesen 1998 übernahm. Bis heute setzt er seine eigenen Ideen kreativ in die Tat um und verwöhnt seine Gäste mit schelmisch guten Kreationen.

News-ID: 855338 • Views: 265 (Stand: 01.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/855338/Frischer-Wind-im-Bergener-Traditionslokal-Schelmenstube.html>