



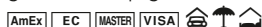
Das **Gasthaus Schwarzkopf** mit Rotschalengarnele und der Wirtsfamilie Pumm, entspannter Schulschlaf in Stockholm bei **Miss Clara**

Gericht der Spargelsalat mit Rhabarber, Bärlauchpesto und in Schinken gebratenem Ziegenkäse. Wie mediterran dieses moderne Schwaben sein kann, zeigte sowohl der Steinbutt mit Limettenrisotto, gegrillter Melone und Balsamicoschaum als auch das Lammkarree mit Lavendel-Kräuter-Kruste, einer mit Ratatouille gefüllten Zucchini-Blüte und Butternocken. Klassisch dann der Abschluss: Mousse von der Valrhona-Schokolade und Himbeersorbet.

Die Weinkarte mit gut 100 Positionen bietet große Namen aus dem Remstal. Ebenfalls im Angebot sind die vielfach prämierten Edelbrände aus Christoph Kellers „Stählemühle“.

Matthias Ring

**FFOOO** „Krone“, OT Geradstetten, Obere Hauptstr. 2, 73630 Remshalden, Tel. 07151-297 92, [www.krone-geradstetten.com](http://www.krone-geradstetten.com), außer So nur Abendessen, Di und Mi geschl., Hauptgerichte € 21-34



sam um. Wohl darum war der „Schwarzkopf-Burger“ mit Fleisch vom Angus-Rind durchgebraten und wurde mit Bergkäse, Pommes frites und Cocktailsauce zum üppigen Hauptgericht. Rustikalen Schweinebauch verband Pumm mit Fenchel-Orangen-Salat, zum Wan Tan von Kabeljau und Blutwurst gab's Selleriepüree und Apfelmöhre. Für „Coq au Bock“ ließ er eine Poularde in Bockbier schmoren, die weichen Jakobsmuscheln lagen auf flüssigem Erbsenrisotto, was mit roter *pimento*-Sauce einen italienisch bunten Teller ergab.

Dazu schmecken fair kalkulierte Weine, aus Deutschland und das unfiltrierte Waldschloss-Bier. Kleine Gartenterrasse, fünf Hotelzimmer.

Barbara Goerlich

**FOOOO** „Gasthof Schwarzkopf“, Lohrer Str. 80, 97833 Frammersbach, Tel. 09355-307, [www.gasthaus-schwarzkopf.de](http://www.gasthaus-schwarzkopf.de), außer Mi und So nur Abendessen, Mo und Di geschl.



Stockholm ist angesagt bei trendbewussten Städtereisenden. Dem tragen zwei neue Hotels Rechnung.

Enttäuschung, Wut, Stolz, Erleichterung – die ganze Palette von Schülergefühlen spüren Feingefühlige vielleicht immer noch im steinernen Treppenhaus des Hotels „Miss Clara“. Bis zur Mitte des vergangenen Jahrhunderts diente das Haus am zentralen Sveavägen als Mädchenschule. Nun ist in die Klassenzimmer neuer Chic eingezogen, den der Architekt Gert Wingårdh fein auf den Jugendstilbau von 1910 abgestimmt hat. Im Erdgeschoss wirbelt der gebürtige Engländer Daniel Guest aus dem berühmten Restaurant „Operakällaren“ und beglückt seine Gäste mit neu interpretierten schwedischen und internationalen Brasserieklassikern.

Wer sich lieber wie bei (reichen) Freunden zu Hause fühlen möchte, wählt „Ett Hem“ im attraktiven Botschaftsviertel. Ilse Crawford aus London hat das alte Backsteingebäude in ihrem unnachahmlich privaten Stil eingerichtet. Schöne Möbel und Accessoires aus hochwertigen Materialien, dazu eine Sammlung moderner Kunst, schaffen eine einzigartige Atmosphäre. In der offenen Küche kreierte Märten Bergstrand aus regionalen Produkten leichte, aromastarke Gerichte.

Brigitte Jurczyk

S P E S S A R T

**SCHWARZKOPF: Coq au Bock**

Wenn die Selbstständigkeit lockt, tauscht man als Koch gern die hessische Landeshauptstadt gegen das beschauliche Frammersbach im unterfränkischen Spessart. Nach drei Jahren im Wiesbadener „Franks“ ist Stefan Pumm nun gemeinsam mit seiner Frau Anja stolzer Eigentümer des „Gasthaus Schwarzkopf“, das in der Region gut eingeführt ist.

Äußerlich wirkt das Gebäude an der Durchgangsstraße ein bisschen trist, aber in der Gaststube ist es gemütlich. Gekocht wird bodenständig mit Pfiff. Ihre Ideen setzen die beiden Jungunternehmer behut-

S T O C K H O L M

**MISS CLARA, ETT HEM:**

**In der Schule oder zu Hause**

Skandinavisches Design, neue nordische Küche, die wassernahe Lage auf 14 Inseln:

**MINUS** Pfalz. „Steverding's Isenhof“ in Knittelsheim erfreut seit Jahren mit einer beschwingten Aromenküche.

Die wollten wir gern mal wieder erleben, also reservierten wir für freitags eine Woche im Voraus. Drei Tage vorher der Rückruf: Da wir als Einzige für diesen Tag einen Tisch bestellt hätten, bliebe das Gasthaus geschlossen. Da waren wir eingeschnappt – aber nicht lange, in der Pfalz gibt es ja genügend Alternativen.