

PRESSEMELDUNG

Schwarz fasst Fuß

**Antizyklisch: »schwarz Das Restaurant« stockt Küchenteam auf
Aktuell: Tagesgerichte für den eiligen Gourmet
Auf einen Nenner: „Wir steigern nochmals Angebot, Service und Qualität für den Gast“**

Heidelberg, 18. Februar 2010. Der neue Küchenchef von »schwarz Das Restaurant« heißt Stefan Fuß. „Ich habe endlich Fuß gefasst“, sagt Sternekoch Manfred Schwarz nicht ganz ernst, denn die beiden Garanten ausgezeichneter Küche und geschmackvoller Lebensart kennen sich aus gemeinsamen Tagen im Deidesheimer Hof. „Die herausragenden Leute behält man im Auge und verfolgt ihre Karriere ... und freut sich, wenn man sie wieder gewinnen kann“, betont der Gastgeber im Restaurant hoch oben im 12. Obergeschoss der Heidelberger Print Media Academy. „Mit Stefan Fuß und dem neuen Team werden wir auch in diesen wirtschaftlich schwierigen Zeiten abermals Angebot, Service und Qualität für den Gast steigern. Denn Qualität und ist das, was sich langfristig durchsetzt“, ist der Gastgeber überzeugt.

Auch Stefan Fuß ist aufgrund der alten, neuen Gourmet-Liaison hoch erfreut: „Für mich ist es eine neue Herausforderung und eine tolle Chance, wieder mit Manfred Schwarz zusammenzuarbeiten.“ Damit sind freilich einige Neuerungen verbunden – die erste: Tagesgerichte für den anspruchsvollen Gast, der es am Mittag aber ein wenig eiliger hat.

Fuß hat sich aber auch auf die Fahne geschrieben, bei allem Wandel für Kontinuität zu stehen: „Ich möchte meinen Beitrag leisten, damit »schwarz Das Restaurant« nahtlos an die Erfolge der vergangenen Jahre anknüpft und diese nochmals steigern kann.“ An der mediterran-französischen Küche mit regionalen Einflüssen werde sich nichts ändern, sagt der 34-Jährige. Neben den Events des Eventkalenders sollen außerdem monatlich genussvolle Höhepunkte gesetzt werden. Bester Beweis dafür ist das Trüffelmenü, das am Donnerstag, 18. Februar, ab 18 Uhr sechs Gänge stark zur Gaumenfreude wird.

Seine Kreativität für allerhand Köstliches erlangte Fuß unter anderem in der Residenz H. Winkler in Aschau im Chiemgau, im Schwarzen Adler in Nürnberg-Kraftshof, in Johann Lafers Stromburg oder im Grand Hotel Kronenhof im Schweizerischen Pontresina. Der Bayer aus Freising bei München machte seinen Küchenmeister 2000 und steht in Heidelberg dem gänzlich neuen Team von final sechs Mitarbeitern vor. Das neue Küchenteam wird Anfang April komplett sein.

Bereits seit Anfang Februar ist über Heidelbergs Dächern das Angebot zur Mittagszeit erneuert. Aufgrund der hervorragenden Resonanz auf den Mittagstisch, der bereits im September 2008 eingeführt wurde, reagieren Manfred Schwarz und Stefan Fuß nun mit erhöhter Kapazität und erweitern den ursprünglichen Business-Lunch: Der eilige Gast kann sich nun für das täglich wechselnde Tagesgericht (15 bis 18 Euro) entscheiden. Gemäß der wöchentlich wechselnden Mittagskarte serviert das Schwarzsche Team eines von zwei Gerichten pro Gang. Beim „Menü am Mittag“ lässt sich je nach Gusto und Zeit ein Zwei- (28 Euro) oder Drei-Gang-Menü (33 Euro) wählen. Der Patron wiederholt an dieser Stelle den Satz, mit dem er in der aktuellen Ausgabe des Food-Magazins Der Feinschmecker zitiert wird: „Man muss heute schnell und agil sein und immer fragen: Was wollen die Leute?“

Neu darüber hinaus: „Wir konzipieren gerade neue und sehr attraktive Angebote für Tagungen und Firmenfeiern und möchten auch hier neue Maßstäbe setzen,“ so Gastgeber Manfred Schwarz.

Das einzige Sternerrestaurant der Universitätsstadt hat von Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14 Uhr sowie ab 18 Uhr geöffnet. Sonntag und Montag sind Ruhetage.

Reservierungen nehmen Manfred Schwarz und sein Team unter der Telefonnummer 06221-75 70 30, per e-mail: info@schwarzdasrestaurant.com oder online über die Homepage www.schwarzdasrestaurant.com gern entgegen.