

Neueröffnung Im Aotal Bad Überkingen



Im *Aotal*

Gut bürgerliche schwäbische Küche
Ideal für Feierlichkeiten von 20 bis 350 Gästen
Barrierefrei & umfangreiche Parkmöglichkeiten
Herrlicher Ausgangspunkt für Wanderungen & Radtouren



Gastronomie & Partyservice
 Reiner Kolb
 Hausener Str. 27
 73337 Bad Überkingen

Tel. 07331 9519802 | Info@lm-atal.de | www.lm-atal.de

Made in Schwäbisch

Neues Pächterehepaar fürs „Im Aotal“

Die Gastronomie in der Aotalhalle liegt in neuer Hand und trägt den neuen Namen „Im Aotal“. Beim Pächterehepaar Reiner Kolb und Petra Herzig werden alte Erinnerungen geweckt.

GÜNTER HOFER

Bad Überkingen. Reiner Kolb und Petra Herzig, die neuen Pächter, sind nicht zum ersten Mal in der Aotalhalle tätig. Für sie hat die Halle sogar eine richtig wichtige Bedeutung. 1986 hat Reiner Kolb für drei Jahre als Koch beim ersten Pächter vom damaligen „Aotalstüble“ in der Aotalhalle gearbeitet und seine Frau Petra Herzig hat bereits 1982 mitgeholfen Kaffeetassen auszupacken und einzuräumen, damals als Mitarbeiterin der Kurverwaltung, als die Einweihung der Aotalhalle kurz bevor stand. „Die Halle hat eben für uns Geschichte“, sagt heute das neue Pächterehepaar und verrät zudem: „Hier haben wir uns auch kennengelernt.“

Und weil die beiden Pächter Gastronomie nicht nur im „Aotalstüble“ anbieten, sondern auch bei Großveranstaltungen in der Halle, im Foyer und im Sommer auf der großen Terrasse im Biergarten am Ententeich, kam es zur Namensänderung „Im Aotal“.

Bereits nach seiner Kochzeit im „Aotalstüble“ machte sich der heutige Pächter Reiner

Kolb in Reichenbach zuerst einmal nebenberuflich und dann hauptberuflich mit einem Partyservice selbstständig. Das Geschäft florierte und wurde größer. Immer wieder wurde ein Blick auf das oft leerstehende „Aotalstüble“ geworfen, mit dem Gedanken daraus könnte man doch einfach was machen.

Im März diesen Jahres wurden Nägel mit Köpfen gemacht. Reiner Kolb stellte ein Konzept zusammen, präsentierte dies der Gemeinde als Verpächter und überzeugte damit. Im Juni wurde der Pachtvertrag für die seit September 2014 leerstehende Gaststätte unterzeichnet. Bereits fünf

Jahre zuvor wurden von der Gemeinde zahlreiche Renovierungsarbeiten vorgenommen, so dass von Reiner Kolb und Petra Herzig zur Übernahme nur noch ein Feinschliff aus Dekoration, Fensterarbeit und hochwertiger Terrassenbestuhlung notwendig wurde.

Heute ist Reiner Kolb in der eigenen Gaststätte Herr in der Küche. Er legt bei der Zusammenstellung der Speisekarte Wert auf schwäbisch Gerichte und regionale Produkte. Vom klassischen Schnitzel mit unterschiedlichsten Beilagen, dem Zwiebelrostbraten oder der Lammkeule bis hin zu saisonalen Wildgerichten findet der Kunde reichlich Auswahl. Im



Petra Herzig und Reiner Kolb stoßen am Stammtisch auf ihre Zukunft an. Hinter ihnen ein Bild von der schönen Filstalkulisse. Fotos: Hofer

Sommer wird auf der Terrasse Bauernhof-Eis verkauft.

Petra Herzig ist nicht nur Ehefrau und Gastgeberin, sondern organisiert im Hintergrund die ganzen Termine und Bestellungen und steht auch gerne als freundliche Bedienung im direkten Kundenkontakt. Neben acht fest- und freigestellten Mitarbeitern gibt es Unterstützung in der Küche durch Sohn Lucas und im Gastbereich, vorwiegend in den Ferien, von Tochter Carla.

Der freundlich eingerichtete helle Gastraum mit Blick ins schöne Aotal bietet Platz für insgesamt 80 Gäste und kann bedarfsgerecht, entsprechend der Feierlichkeit, abgetrennt und verkleinert werden.

Im Thekenbereich mit Stammtischecke finden 20 Personen Platz. Gastraum und Küche mit Nebenräumen haben jeweils eine Größe von rund 150 Quadratmetern. Entsprechend der Größe der Veranstal-

tung kann problemlos für bis zu 350 Personen eingedeckt werden.

„Im Aotal“ ist in den Herbst- und Wintermonaten Mittwoch bis Freitag von 17 bis 24 Uhr geöffnet. Sonntags gibt es durchgehend warme Küche von 11.30 bis 20 Uhr. Der Samstag ist beim Pächterehepaar fest eingeplant für Großveranstaltungen, besondere Reservierungen und dem Partyservice außer Haus. Da sind Reiner Kolb und Petra Herzig sehr flexibel. Gerne können sich hier außerplanmäßig kleine und große Gruppen anmelden.

Schließlich, so die neuen Chefs Reiner Kolb und Petra Herzig, lädt das Aotal zu zahlreichen Wanderungen ein und danach oder davor braucht so manch einer eine echt schwäbische Stärkung. „Made in Schwäbisch“ ist deshalb auch der Slogan fürs „Im Aotal“, wo gut, bürgerlich und schwäbisch garantiert ist.



Der offene und helle Gastraum mit Blick auf die Terrasse am Teich.

GUTES BLEIBT!

Zwiefalter Kloster Spezial
 www.zwiefalter.de

Zwiefalter Klosterbräu

webis
 Steuerberatung • Rechtsberatung • Buchprüfung • Wirtschaftsmediation

Wir gratulieren und wünschen auch in Zukunft viel Erfolg!

webis GmbH • 73312 Geislingen/Stg. • T +49 (0)7331 9399-0 • www.webis-gmbh.de

Heimdienst • Abholmarkt • Automatenervice • Festbelieferung von A-Z

Getränke Beer

73349 Wiesensteig
 Sommerbergstraße 65
 Telefon 0 73 35 / 65 51

73326 Deggingen
 Jahnstraße 45
 Telefon 0 73 34 / 51 70

Willst Du mehr, dann komm' zu Beer!

Die Gemeinde und das Thermalbad Überkingen gratulieren zur Eröffnung!

THERMALBAD ÜBERKINGEN

www.bad-ueberkingen.de | www.thermalbad-ueberkingen.de

Für Kings & Queens
 Du bist was Du trinkst.

Überkingen
 Jetzt mit nagelneuem
 Minidesign!

Wir wünschen Frau Herzig & Ihrem Team einen guten Start und viel Erfolg!

www.ueberkingen.de

Vielen Dank für das bisher entgegengebrachte Vertrauen und viel Erfolg „Im Aotal“. Auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Kalik

Bäckerei & Konditorei

Am Bahndamm 1
 Bad Ditzgenbach-Gosbach
 Tel. 0 73 35 / 92 08 60 und
 Stuttgarter Straße 189
 Geislingen, Tel. 0 73 31 / 984 39 50

MühlenLaden
 Unterdorfstr. 12
 73342 Gosbach

OBERE MÜHLE GOSBACH

Wir wünschen viel Erfolg!

Tel: 0 73 35 / 65 79
 Fax 0 73 35 / 76 22
 www.muehle-gosbach.de

HIER IST NATUR ZU HAUSE.

Viel Erfolg zur Neueröffnung!

Häcker & Messerle
 Prämierte Metzgerqualität

BUCHER
 ...marktfrisch

Obst - Gemüse - Südfrüchte

Ihr Partner der gepflegten Gastronomie und Einzelhandel

... auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Königstr. 22, 73326 Deggingen
 Tel. 0 73 34 / 41 28

Viel Erfolg!

NITSCH
 Gastronomietechnik
 Großküchengeräte und -Service
 DIETER NITSCH
 Geislingen • Tel. 07331/82659

Wir gratulieren und wünschen viel Erfolg!

Ihre **Gaustöser** Feinbäckerei

Inh. Haas Buchauer
 ...wenn's schmeckt, isch's von oos!
 Steingrubestr. 3 • Geislingen/Steige