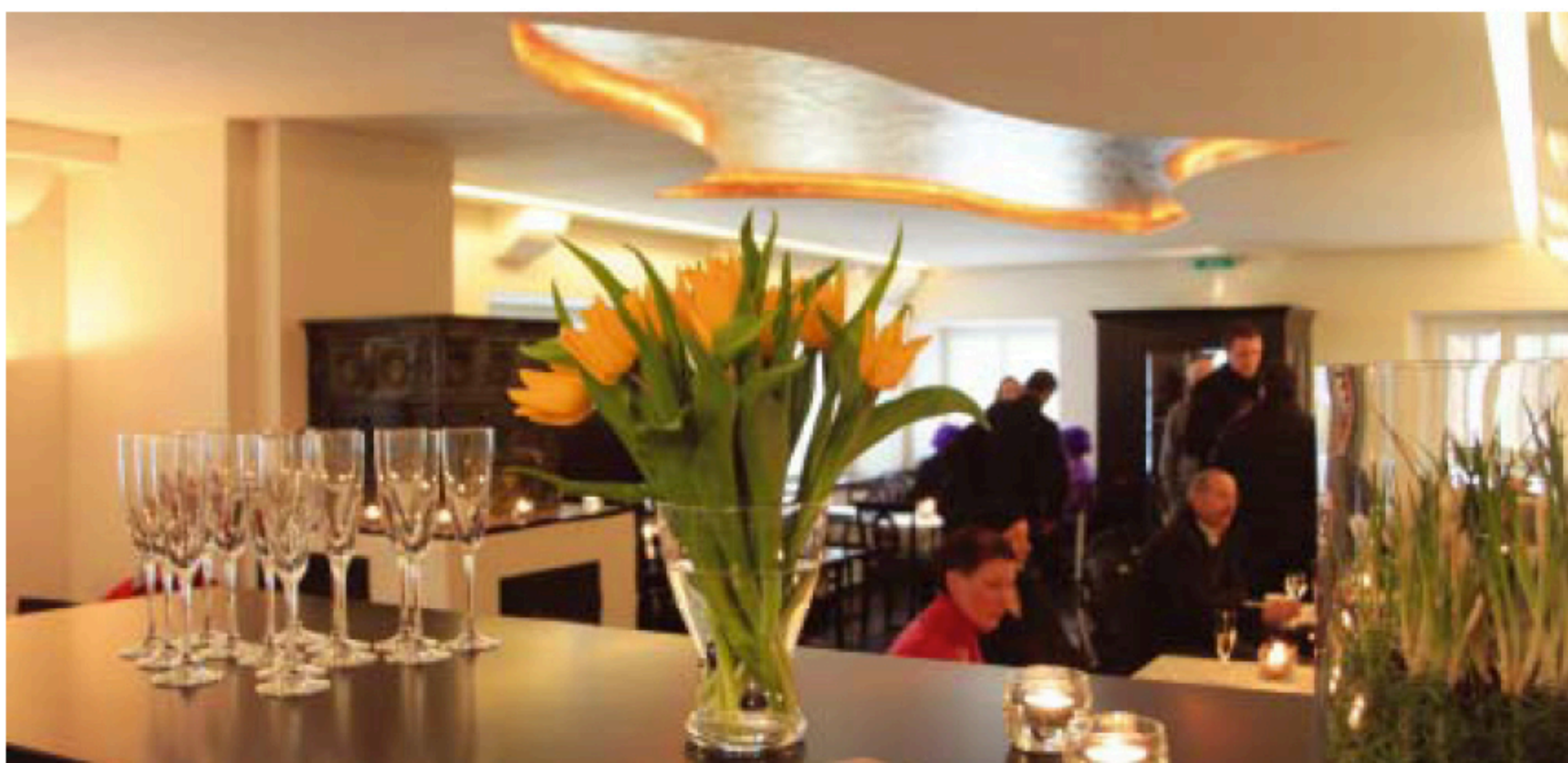


Neueröffnung im Februar 2010

Traditionelles Ambiente, aber modernes Know-how

Guido Karl und Sandra Oswald haben in der Ludwigstraße 7 auf der Insel Lindau das Hotel und Restaurant Ratsstuben übernommen. Gleich am Eröffnungstag konnten sie sich über jede Menge Zulauf freuen.



Man kann ihn in den Ratsstuben immer noch spüren, diesen Hauch von Nostalgie: Gut situierte Bürger mit Stil, die Wert auf Geschmack legen und Qualität zu schätzen wissen, treffen sich hier, genießen Wein und gutes Essen. BZ-Fotos: Löffelholz (5); Privat (1)

Das sympathische junge Paar kommt aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe, hat dort gelernt und lange Jahre gearbeitet. Und doch waren die beiden überrascht, dass so viele interessierte Gäste gleich am ersten Tag den Weg in ihr Restaurant fanden. Die einen kamen zufällig und freuten sich, Eröffnungsgäste zu sein. Die anderen waren neugierig, was nach dem Umbau aus den alten Ratsstuben geworden ist. Das Ergebnis begeistert die neuen Inhaber, den Hauseigentümer, die Restaurantbesucher und die Hotelgäste gleichermaßen.

hat auf derlei Maßnahmen einen seiner Tätigkeitsschwerpunkte gelegt.

Auch bei dem Vorhaben, das Hotel und Restaurant Ratsstuben in einem denkmalgeschützten Ensemble auf der Insel Lindau umfassend zu sanieren, um so neuen Pächtern ein zukunftsträchtiges Umfeld zu schaffen, entschied sich der Hauseigentümer, Lorenz Schlechter von der Inselbrauerei, für die Zusammenarbeit mit dem Planungsbüro Löffelholz aus Lindau. Das war und ist auch bei anderen Bauvorhaben der Inselbrauerei im Hotel- und Gaststättenbereich zuverlässiger Partner der Immobilienverwaltungsgesellschaft und

Wie schon beim Umbau und der Einrichtung des Restaurants „Valentin“ oder des Restaurants „Wissingers im Schlechterbräu“ in der Grub auf der Insel Lindau haben Peter Löffelholz und sein Team sowie die bauausführenden Unternehmen auch in den Ratsstuben wieder mit jeder Menge Sachverstand auf eine nutzungsorientierte Lösung hingearbeitet und dabei in gewohnter Weise sehr viel Kreativität und Feingefühl gezeigt. Sowohl was die denkmalpflegerischen

Vorgaben betraf, als auch was die Umsetzung der Ideen und Wünsche der neuen Pächter anging.

Sandra Oswald hat im Bayerischen Hof in Lindau Hotelfachfrau gelernt und war die letzten Jahre als Empfangsleitung im Hotel Reutemann in Lindau eingesetzt. Guido Karl ist staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt und arbeitete die vergangenen acht Jahre als Direktionsassistent im Bayerischen Hof. Dass er während seiner Ausbildung auch Erfahrungen in der Küche des mit einem Michelinsterne dekorierten Restaurants in Laudensacks Parkho-

tel in Bad Kissingen sammeln durfte, kommt ihm nun ebenfalls zugute. Das Paar ist geprägt von dem erstklassigen beruflichen Umfeld, aus dem es kommt. Den Schritt, ein eigenes Restaurant und Hotel zu führen, hat es sehr genau durchdacht. Und nicht nur das. Die beiden haben sich in ihre neue Rolle förmlich eingeföhlt.

sche Kerzenbeleuchtung aufzustellen sind die eine Seite. Doch selbst die Bilder an den Wänden oder das Dekomaterial in den Pflanzgefäßen und Hotelzimmern sind selbst gesammelt und tragen eine persönliche Note.

Die Bodenfliesen auszusuchen, zusammen mit dem Planer und den Handwerkern gestalterische Details, die sich durch das gesamte Restaurantinterieur ziehen, zu erarbeiten, Blumen geschickt zu arrangieren und romanti-

„Das Internet war unser Freund“, erzählt Guido Karl schmunzelnd von der Zeit der Umbaumaßnahmen bis zur Neueröffnung. Hier haben er und seine Partnerin nicht nur viel unverzichtbares Material für den Restaurant- und Hotelbetrieb geordert. Sie haben auch viele Stunden lang emsig recherchiert.

Fortsetzung nächste Seite

26. Februar 2010
BZ Nr. 08/10

Sonderveröffentlichung Ratsstuben

Ursprüngliche Strukturen wieder sichtbar gemacht

Ein echtes Goldstück ziert die Decke im Gastraum



Foto oben: Die dunkle Holzvertäfelung und die unflexiblen Eckbänke gehören der Vergangenheit an und sind einem Raumambiente in hellen, warmen Tönen (Foto auf der linken Seite) mit einem Deckenornament, das ein wahres Highlight darstellt, gewichen.

Fotos rechts: Dominierten früher für das historische Gebäude untypische Um- und Einbauten das Erscheinungsbild der Ratsstuben (unteres Bild), so lädt der Gastraum jetzt zum Wohlfühlen und Genießen ein. Das Deckenornament wurde übrigens mit echtem Blattgold beschlagen und zeigt im Zusammenwirken mit der indirekten Beleuchtung aus jedem Blickwinkel neue farbliche Facetten. Für die liebevolle Dekoration verwenden die Inhaber übrigens u.a. Holzstücke, die sie bei Spaziergängen am See selbst gesammelt haben.

Fortsetzung:

Über Lindau, aber vor allem über das Haus in der Ludwigstraße 7, das von nun an ihren Lebens- und Arbeitsmittelpunkt bildet. Sie können nicht nur Auskunft geben zur Geschichte des Gebäudes. Sie haben den Staub vergangener Zeiten förmlich geatmet. Denn bei den Umbaumaßnahmen waren sie hautnah dabei. Wer die hunderte Jahre alte Säule geschaffen hat, die in einem der 19 Hotel-

zimmer noch zu sehen ist, haben sie herausgefunden und freuen sich, dass bei den Umbauarbeiten viele ursprüngliche Details des Gebäudes wieder zum Vorschein kamen. Ein Teil der wahrscheinlich aus dem 14. Jahrhundert stammenden Mauer im Bereich der neuen Hotelrezeption wurde freigelegt. „Zusammen mit meinem Bruder habe ich die Deckschichten verschiedener, früherer Umbaumaßnahmen Stück für Stück herausge-

kratzt“, erzählt Guido Karl und ist sichtlich stolz auf das Ergebnis. Der Mauerausschnitt wird wie ein Gemälde in Szene gesetzt und zieht jeden Betrachter in seinen Bann.

Genau wie die alten Fotos und Postkarten, die Guido Karl und Sandra Oswald im Internet ersteigert haben. Die wurden auf Leinwände gedruckt und entführen den Betrachter in ein Lindau, das wohl kein noch lebender Insulaner mehr kennen dürfte. HG



Anzeigen

PHP
bürgt für Qualität seit 1923

*Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung!
Wir bedanken uns herzlich für den Auftrag.*

Ihr Spezialist für Hotelwäsche
Leinenweberei Paul Hechler GmbH

Wilhelm-Herter-Straße 52
72144 Dusslingen
Fon 0 70 72/33 31

Mobil 01 72/7 42 58 87
info@hechler-dhp.de

Sonderveröffentlichung Ratsstuben

26. Februar 2010
BZ Nr. 08/10

Lange Tradition als Wirtschaft

Bodenseetypische Gerichte aus regionalen Produkten

Das Gebäude in der Ludwigstraße 7 soll in den nächsten Jahren umfassend saniert werden: So der Plan. Doch zunächst wurde in nur drei Monaten ein erster Bauabschnitt realisiert, damit der Restaurant- und Hotelbetrieb wieder aufgenommen werden konnte.

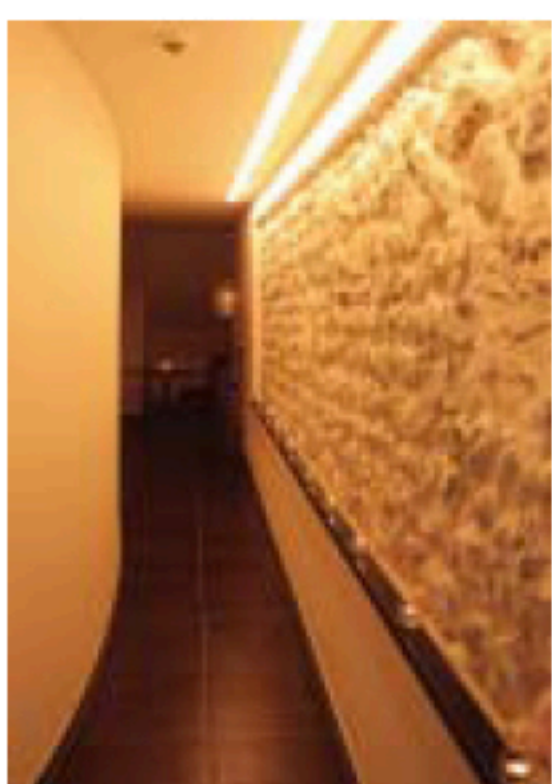
Der vordere Teil des Gebäudes - das Restaurant samt Küche, Kühlraum und Zugang zum Hotel - wurde von Mitte November 2009 bis zur Neueröffnung der Ratsstuben am 16. Februar 2010 umgebaut. Dabei war es wie schon bei anderen ähnlich gearteten Projekten von Peter Löffelholz wieder die erste Aufgabe, die im Laufe der vergangenen Jahrzehnte vorgenommenen Ein- und Umbauten vorsichtig zurückzubauen. Dunkle, für das Haus untypische Holzverkleidungen, weiße Stofftapeten, der helle Marmorboden und die aufreizend gemusterten Eckbänke, die den Gastraum teilten, wurden entfernt.

unterzubringen. Als herausragendes Element brachte man ein mit Blattgold belegtes und indirekt beleuchtetes Deckenornament an, dessen Form sich im gesamten Interieur wiederholt. Die Putzflächen an den Wänden wurden aufbereitet. Streiflichter an den Wänden geben dem Raum ein Wohlfühlambiente. Die neuen, dunklen Tische sind liebe- und stilvoll angeordnet und bieten ca. 40 Gästen Platz.

Das Gebäude der Ratsstuben stammt nach Recherchen von Sandra Oswald und Guido Karl aus dem 14. Jahrhundert. Erstmals wurde hier 1878 von einem Schiffmeister die Wirtschaft „Zum Schiff“ eröffnet. Danach folgten mehrere Pächter und Namen, u.a. Ratskeller, Walliser Stuben, Fischerstübe und bis heute Ratsstuben. Zwischenzeitlich wurden die oberen Stockwerke als Wohnungen genutzt. Als Hotel werden die Ratsstuben erst wieder seit 1985 betrieben.

Die Küche ist jetzt größer. Die Kühlung bekam einen neuen Platz. Für Hotelgäste wurde ein separater Zugang geschaffen, so dass sie zur Anmeldung nicht mehr durchs Restaurant laufen müssen. Die Sanitäranlagen präsentieren sich edel und modern.

Denen wird in den Ratsstuben eine bodenseetypische, sehr regional und saisonal ausgerichtete Küche geboten. Die Karte ist mit zwei Salaten, drei Vorspeisen, vier Suppen, vier Fisch-, vier Fleisch- und zwei vegetarischen Gerichten sowie drei Dessertangeboten relativ klein gehalten. Denn Klasse statt Masse lautet auch in den Ratsstuben die Devise. „Wir kaufen alle Zutaten in der Region ein. Das Gemüse kommt von der Reichenau, der Fisch aus Langenargen und das Fleisch aus dem Allgäu. Geschmacksverstärker oder Fertigprodukte gibt es in meiner Küche nicht. Wir machen alles selbst und bereiten die Speisen frisch zu“, erläutert Guido Karl seinen Anspruch als Küchenchef. Alle vier Wochen dürfen sich die Gäste der Ratsstuben auf eine neue Speisekarte freuen. Als Begleiter zu einem hochwertigen Essen bieten Sandra Oswald und Guido Karl aus Überzeugung vorwiegend Weine von namhaften Wein-



In Szene gesetzt wie ein Gemälde: Ein Stück der Gebäudemauer, die aus dem 14. Jahrhundert stammt.

„Vieles wurde in den ursprünglichen Zustand zurückgebaut, so dass man jetzt besser die prägenden Strukturen des Gebäudes erkennen kann“, sagt Peter Löffelholz. „Die neuen Einbauten heben sich in Form und Sprache klar vom Bestand ab. Es herrschen runde, weiche Formen vor. Helle, warme Töne bestimmen jetzt das Ambiente in den Ratsstuben.“

Die Decke wurde abgehängt, um eine Flächenheizung



Am 16. Februar feierten Sandra Oswald und Guido Karl die Neueröffnung des Hotels und Restaurants Ratsstuben auf der Insel Lindau.

gütern und Winzern aus der Bodenseeregion an. HG

Hotel & Restaurant Ratsstuben
Guido Karl und Sandra Oswald
Ludwigstraße 7
88131 Lindau (B)

Tel.: 0 83 82/66 26
Internet:
www.ratsstuben.li

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag
11.30 bis 14 Uhr
und 17.30 bis 22 Uhr
Montag Ruhetag
(bis April nur abends geöffnet)

Das Hotel Ratsstuben verfügt über
19 Zimmer -
14 Doppel- und
5 Einzelzimmer.